

DA STUDENTI ALBERGHIERI IL “PIATTO DEL PARCO” DEL GRAN SASSO PER LE MENSE SCOLASTICHE



L'AQUILA - Giunge al termine l'iniziativa "Menù per le scuole del Parco" promossa dall'Ente Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga e finanziata dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito del progetto "La Biodiversità per la Ri-Scossa del Parco-Promozione e Valorizzazione della Biodiversità Agricola e Zootecnica", i cui risultati verranno presentati il

prossimo 17 aprile presso l'Istituto Alberghiero "Di Poppa Rozzi" a Teramo a partire dalle ore 10,30.

Gli alunni degli Istituti professionali di Stato delle province del Parco si metteranno in gioco per presentare il "Piatto del Parco", realizzato rigorosamente con materie prime del territorio e con un elemento comune: la carne ovina.

Un'attenta e variegata giuria, composta da chef stellati, giornalisti e nutrizionisti, una bambina e un bambino di una scuola del Parco, rappresentanti del Ministero dell'Ambiente e della Ristorazione Collettiva, il presidente e il direttore del Parco e amministratori locali, avrà il compito di valutare il prodotto elaborato dagli studenti. Ai fini della premiazione si terrà conto non solo della presentazione e della bontà del piatto, ma anche della possibilità di inserirlo nel menù delle mense scolastiche quale "Piatto Unico", una vera novità per i nostri bambini.

Si tratta di un importante incontro conclusivo in cui il "Piatto del Parco" sarà presentato alle amministrazioni locali, alla ristorazione collettiva, agli esperti nutrizionisti e a quanti vorranno intervenire all'incontro.

"È importante che i giovani, sin dall'età scolare, possano accedere al cibo di qualità e di assoluta eccellenza del loro territorio", dice in una nota il presidente del Parco **Tommaso Navarra**, "accorciando le filiere e sostenendo i produttori del Parco che, con grande tenacia, svolgono un ruolo importantissimo a tutela del territorio e a beneficio della collettività. L'obiettivo auspicato dal progetto è di trasformare il lavoro svolto dagli studenti in uno strumento concreto per favorire la consapevolezza delle scelte alimentari nelle nuove generazioni. La speranza più ambiziosa è che il progetto sia di stimolo agli operatori del settore delle Mense Scolastiche, affinché siano garantiti cibi sani e rispettosi dell'ambiente".

Tutti i partecipanti al progetto, come specificatamente richiesto dal Parco, hanno concentrato l'attenzione sulla filiera zootecnica ovina che storicamente rappresenta una fonte importante di sostentamento per le aree interne, altrettanto identificativa del territorio.

La carne ovina, grazie ai suoi valori nutrizionali e di alta digeribilità, costituisce, un vero e proprio elemento di “integrazione socio-culturale” inserendosi in una sana tradizione alimentare propria di tutte le regioni e di tutte le appartenenze identitarie oggi presenti, anche su piano religioso, nel territorio del Parco.