

Tutti a scuola di agricoltura e cucina biologica

Il progetto europeo coinvolge le «primarie» di Scandiano e Novellara

Due giornate d'intensi scambi d'opinioni sull'inserimento dei prodotti biologici nelle mense scolastiche, diverse visite per visitare in particolare la Fattoria didattica BioGold e la cooperativa sociale - La Collina - impegnata in produzioni biologiche e biodinamiche.

Questo il sunto della prima fase di «Bio...is logic!», un interessante progetto europeo che vede impegnata la Provincia di Reggio Emilia, finalizzato a promuovere l'utilizzo di cibi e alimenti biologici nella ristorazione scolastica.

In questa prima fase, ci si è soffermati in particolare nell'identificare problemi e sviluppare possibili soluzioni attraverso lo scambio delle «buone pratiche» in corso di sperimentazione nelle scuole di Meldola

(Forlì), Laives (Bolzano), Scandiano, Molndal (Svezia), Wolfhagen (Germania), Brtonigla e Buje (Croazia).

Ad accogliere gli ospiti c'era il dirigente del Servizio agricoltura della Provincia, Francesco Capuano: delle nostre esperienze in materia di mense bio hanno parlato Rossana Mari della Regione Emilia-Romagna, Daniele Ara di Prober (Sportello Mensebio), Cesare Goldoni e Annamaria Arletti della fattoria didattica BioGold, le insegnanti Elisa Perini e Maria Tortella della scuola primaria «Don Milani» di Novellara, Enea Burani de La Collina, e Fulvio Carretti del Comune di Scandiano, che sta portando avanti un'esperienza «pilotata», con 36 prodotti biologici inseriti nel capitolato di fornitura alle mense scolastiche, gestite da Cir food.



La sede della cooperativa sociale «La Collina»

Reggio promuove i cibi "bio" nelle mense scolastiche

REGGIO 24 ORE



Due giornate d'intensi scambi d'opinioni sull'inserimento dei prodotti biologici nelle mense scolastiche, diverse visite per visitare in particolare la Fattoria didattica BioGold e la cooperativa sociale La Collina impegnata in produzioni biologiche e biodinamiche.

Questa la sintesi della prima fase di "Bio...is logic!", un interessante progetto europeo che vede impegnata la Provincia di Reggio, finalizzato a promuovere l'utilizzo di cibi e alimenti biologici nella ristorazione scolastica". In questa prima fase, ci si è soffermati in particolare nell'identificare problemi e sviluppare possibili soluzioni attraverso lo scambio delle "buone pratiche" in corso di sperimentazione nelle scuole dei diversi Paesi europei: Meldola (Forlì), Laives (Bolzano), Scandiano (Reggio Emilia), Molndal (Svezia), Wolfhagen (Germania), Brtonigla e Buje (Croazia).

Ad accogliere gli ospiti, provenienti da Meldola, c'era il dirigente del Servizio Sviluppo economico ed Agricoltura della Provincia, Francesco Capuano: delle nostre esperienze in materia di mense bio hanno parlato Rossana Mari della Regione Emilia-Romagna, Daniele Ara di Prober, Cesare Goldoni e Annamaria Arletti della fattoria didattica BioGold, le insegnanti Elisa Perini e Maria Tortella della scuola primaria "Don Milani" di Novellara, Enea Burani dell'Azienda La Collina, e Fulvio Carretti del Comune di Scandiano, che sta portando avanti un'esperienza 'pilota', con 36 prodotti biologici inseriti nel capitolato di

fornitura alle mense scolastiche, gestite da Cir food, per la quale è intervenuta Rossella Soncini, responsabile dell'Area Emilia Ovest.

Esprimi il tuo commento

I commenti sono moderati e saranno pubblicati solo dopo l'approvazione della redazione.

* Nome:

E-mail:

* Testo:

Invia