



LA CUCINA DEL PARCO

Dal campo alla buona mensa

Mangiare a scuola può diventare una grande opportunità per tutti: dal semplice atto del condividere un pasto insieme possono dipendere tante cose: la salute, lo sviluppo economico e sociale del territorio ma anche l'impatto ambientale.



Mettiamo al centro la salute dei bambini. La qualità del cibo ha un ruolo importante in ambito sanitario, è uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura di tante patologie.



Promuoviamo l'educazione alimentare. La ristorazione scolastica può essere un momento continuo di educazione e di promozione della salute.



Valorizziamo le aziende e le produzioni locali, biodiverse e stagionali. Sosteniamo le filiere locali del cibo e generiamo economia diffusa.



Recuperiamo ricette della tradizione ormai dimenticate che spesso non si riescono più a preparare a casa.



Sosteniamo la formazione di tutti i protagonisti della filiera, in un grande sforzo di consapevolezza e partecipazione. Non solo i cuochi, ma anche i contadini, genitori, insegnanti e bambini, che sono i veri protagonisti del servizio mensa.



Aumentiamo il controllo e il monitoraggio. Per aumentare la qualità del servizio e ridurre gli sprechi.



Applichiamo i Cam. I Criteri Ambientali Minimi rendono la mensa un vero e proprio investimento per la salute dei bambini e per l'ambi-ente.

La buona mensa

Piccolo manuale



- 1** Le ricette devono essere custodite, tramandate di ricettario in ricettario, e rielaborate grazie al lavoro dei cuochi e delle cuoche.
- 2** Gli ingredienti devono essere genuini e raccolti nelle campagne vicine a noi.
- 3** Gli agricoltori devono coltivare la terra nel rispetto del tempo e delle stagioni.
- 4** Mangiare non è solamente riempirsi la pancia...ma significa nutrirsi con alimenti che aiutano a stare bene ed evitare tante malattie.
- 5** I bambini devono conoscere gli agricoltori e i cuochi, e divertirsi con giochi per scoprire il sapore dei piatti. Anche loro possono diventare veri detective del gusto, per migliorare le ricette e rendere più appetibili i piatti!
- 6** Una commissione mensa è quello che ci vuole. Anche per gli adulti è bello scoprire la bellezza del gusto!
- 7** La mensa non è solo una pausa! Bisogna dare la giusta attenzione al tempo della mensa. Mangiare a scuola è una grande opportunità...è un punto di partenza per ottenere un cambiamento: per star bene in salute, per distribuire economia nel territorio, per avere un paesaggio più bello attorno.