

WIGWAM

NEWS


DIVENTA RESILIENTE!
**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**
Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

 Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9

Efrem Tassinato

Presidente di

Wigwam Clubs Italia APS

MENSE SCOLASTICHE COI PRODOTTI LOCALI, L'ESEMPIO DEL CERRANO

Esemplare esperienza di Fileracorta con capofila il Comune di Pineto (TE) realizzata col GAL Terreverdi Teramane e partecipata anche da Wigwam

In questo mese di marzo 2024 i menù delle mense scolastiche della Città di Pineto sarà a base di ingredienti forniti dai produttori della Fileracorta del Cerrano.

Un'azione già in precedenza programmata ma che intercetta e in qualche modo contribuisce a dare una risposta concreta ed immediata ad almeno quattro emergenze: salvaguardare il reddito dei produttori agricoli di cui, in questi giorni, assistiamo alle loro giuste rimostranze; di preservare le capacità produttive delle tipicità locali, un patrimonio di materie prime senza il quale non è possibile mantenere la coerenza delle tanto apprezzate cucine tradizionali regionali e quindi del vero

Made in Italy alimentare; il km zero per la diminuzione, da un lato dell'impatto derivato da catene di logistica sempre più lunghe con sempre più alti consumi energetici e di suolo da cementificazione per la costruzione di magazzini di stoccaggio; ed infine, ma non ultimo, la responsabilizzazione e l'educazione ad un'alimentazione sana da parte di chi la produce e di chi la consuma, tanto più se, come nel caso di questa esperienza, gli interessati sono i bimbi delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, piccoli consumatori di oggi ma futuri adulti e decisori del prossimissimo domani.

I menu scolastici a km zero rientrano tra le iniziative della Fileracorta

L'Accordo di Fileracorta del Cerrano si compone di 17 soggetti di cui 13 produttori, 3 trasformatori e 3 altri soggetti, tra i quali il Comune di Pineto, in qualità di Capofila e dell'Associazione Italiana dei Clubs Wigwam APS quale apportatore di esperienza specifica



La Comunità Locale Wigwam di Pineto d'Abruzzo



Disegna nel piatto la tua
Colazione, Pranzo e Cena



ta del Cerrano - progetto promosso dal Comune di Pineto capofila dell'Accordo di filiera - è partecipato oltre che dai produttori locali anche dall'Associazione nazionale Wigwam per il tramite della propria sezione territoriale, la Comunità Locale Wigwam di Pineto d'Abruzzo ed è supportato dal GAL Terreverdi Teramane. In tale fattispecie, Filieracorta del Cerrano si configura come un'iniziativa promossa dal GAL Terreverdi Teramane nell'ambito del PSR Abruzzo 2014-2022; Misura 19 - Progetto "Incubatore diffuso per favorire lo sviluppo delle filiere corte e dei distretti rurali di qualità" Sottointervento 19.2.1. TV1.1 Fase 3.

Determinante, l'opera di coordinamento e composizione dei diversi segmenti che hanno permesso la messa a terra di questo "pilota", ovvero di un prototipo operativo che consentirà la continuazione, la replicazione e semmai l'amplificazione di questa esperienza con buone speranze possa diventare una prassi che si consolida nel tempo.

IL QUADRO GENERALE: L'ACCORDO DI FILIERA- CORTA DEL CERRANO

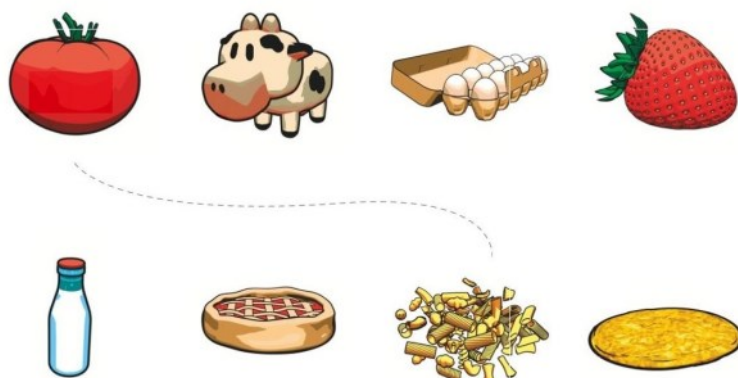
La Filieracorta del Cerrano, nasce con l'intento di mettere in contatto i produttori e i consumatori. Realizzare obiettivi di qualità, sostenibilità, circolarità del benessere: per ridurre l'impatto sull'ambiente per offrire un prodotto sano, vivere in un ambiente salubre e di un mare pulito. Il progetto istituisce una rete finalizzata alla qualità dei prodot-

ti. L'attenzione è rivolta ai metodi di produzione e di consumo ecosostenibili, per un passaggio che diventi elemento identitario e fonte di riconoscibilità nei processi di pianificazione territoriale.

L'Accordo di Filiera del Cerrano si inquadra nell'ambito tematico "Sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali" della SSL (Strategia di Sviluppo Locale) del GAL Terreverdi Teramane con la quale intende favorire l'incremento del livello occupazionale sul territorio incentivando e sostenendo la cooperazione finalizzata alla realizzazione di progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie, ed in particolare la cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro comuni e la condivisione di strutture e risorse e per lo sviluppo e/o la commercializzazione dei prodotti locali nonché la cooperazione di filiera, sia

1. ATTIVITÀ PER I BAMBINI / A SCUOLA

Associa il Prodotto al Piatto corrispondente



4. IL CALENDARIO DELLE STAGIONI

Taglia ed incolla



orizzontale che verticale: per la creazione di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo di filiere corte e dei mercati locali.

L'accordo di Filieracorta del Cerrano si compone di 17 soggetti di cui 13 produttori, 3 trasformatori e 3 altri soggetti, tra i quali il Comune di Pineto, in qualità di Capofila e dell'Associazione Italiana dei Clubs Wigwam APS quale apportatore di esperienza specifica sia per gli aspetti della valorizzazione delle produzioni tipiche locali che per la costruzione di reti locali, però organicamente interconnesse a reti similari di produzione-consumo nazionali e internazionali. Requisito questo che proietta l'offerta locale sul mercato globale, rapportandosi direttamente e in maniera "orizzontale" con gli altri territori connessi alla Rete (142 in 21 Paesi nel Mondo).

I SUPPORTI DIDATTICI: LA TOVAGLIETTA, IL MANUALE OPERATIVO, E IL QUADERNO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Per rendere ancora più tangibile l'efficacia educativa dei menu con ingredienti delle Filieracorta, il GAL Terreverdi Teramane ha predisposto dei sussidi didattici, resi disponibili per tutte le scuole coinvolte: di una **tovaglietta in carta alimentare**, che bimbi e ragazzi useranno in occasione della consumazione del pranzo e che riporta l'head line unificante per tutto il territorio del GAL Terreverdi Teramane "Il GAL è servito - A tavola con i tesori delle Terreverdi Teramane", per le scuole di Pineto integrata dalla dizione "Coi prodotti locali della Filieracorta del Cerrano".

Del Manuale didattico, ovvero una brochure di 24 pagine, informativa e didattica per il personale docente che spiega che cos'è un GAL e, nello specifico, come sia strutturata l'attività del GAL

Terreverdi Teramane. Quindi la collocazione della Filieracorta del Cerrano quale iniziativa promossa dal GAL Terreverdi Teramane nell'ambito del PSR Abruzzo 2014-2022; Misura 19 - Sottointervento 19.2.1.TV1.1 Fase 3.

Il Manuale, è strutturato per promuovere stili di vita positivi, per conoscere i prodotti del territorio, per prevenire le patologie comportamentali, per prevenire l'obesità e i disturbi dell'alimentazione, per rispettare e vivere l'ambiente per una migliore qualità di vita, per promuovere e potenziare l'attività motoria e sportiva, per sostenere la diversità di genere come valori, per sviluppare la capacità di assumere comportamenti responsabili verso se stessi, per diventare consumatori consapevoli.

Il Quaderno delle attività didattiche si configura come un utile strumento composto di 35 pagine, il cui indice si articola in: attività per i bambini a scuola; attività in famiglia; alcune ricette suggerite; il calendario delle attività. Il Quaderno contiene anche la mappa con la localizzazione delle aziende dei produttori della Filieracorta del Cerrano ed anche, per sommi capi, gli ingredienti e i prodotti normalmente disponibili.

L'INTRODUZIONE ESPERIENZIALE: I LABORATORI DIDATTICI

Una attività, questa dell'inserimento di ingredienti di produzione locale nel menu scolastici, che ha avuto quale



Quaderno delle attività



coi prodotti locali della filieracorta del Cerrano

A tavola con i tesori delle Terreverdi Teramane

1. Oltrelatte San Francesco
2. Lu Cavalire Az. Agr.
3. Oleificio Matalucci Ortenzia
4. La Collina Az. Agr.
5. Tenuta Sant'Ilario
6. Mattia Del Sole Az. Agr.
7. Pavone Az. Agr. - La Botteg...
8. Ilario Del Sole Az. Agr.
9. Tiberio Ferretti Az. Agr.
10. Garra Antonello Az. Agr.
11. Cerrano Bio Az. Agr.
12. Cilli Az. Agr.
13. Cerrano Matrinus Soc. Agr.
14. Mediterraneus Soc. Agr.
15. Massimiliano Cimini
16. Anfra Soc. Agr.
17. Colle Cretone Macelleria



introduzione a forte impatto esperienziale, alcuni laboratori didattici tematici su olio extravergine di oliva, sul pane e i prodotti da forno, sui caseari e sulle carni ed infine sull'orto-frutta, tenuti da giovani titolari e collaboratori delle fattorie della Filieracorta del Cerrano.

L'ORGANIZZAZIONE DELL'OFFERTA LOCALE: IL CATALOGO DEI PRODOTTI/INGREDIENTI DISPONIBILI

Sul piano pratico, per la migliore organizzazione del rapporto tra i produttori e, nella fattispecie, per la fornitura di prodotti e ingredienti per la confezione di menu scolastici, è stato predisposto un catalogo dina-

mico, perciò periodicamente aggiornato, con le disponibilità anche allocate per stagioni.

Il catalogo, definito anche quale "paniere" è suddiviso per tipologia di prodotto: ortaggi; frutta; olio EVO; carni fresche e conservate (principalmente: suine, bovine, ovine); formaggi e caseari; conserve e sott'oli; cereali, legumi, pane, pasta e prodotti da forno; bevande; confetture, miele, orzo; erbe officinali.

Inoltre, per: denominazione specifica di prodotto, per certificazione BIO, per tipo di confezionamento, per prezzo a confezione o a kg o litro ed infine per azienda produttrice.

Per questo pilota di inserimento di prodotti nelle ricette

della cucina scolastica, sono stati selezionati principalmente ortaggi, quali: patate e zucca, lattuga e radicchio, spinaci e carote, ceci e fagioli borlotti; carni suine quali: polpa di maiale e prosciutto cotto senza lattosio e senza glutine; e olio extravergine di oliva di produttori di aree diverse del territorio comunale.

L'AMBITO EDUCATIVO: LE SCUOLE DI PINETO

L'iniziativa pilota "Filiere a scuola" finalizzata al potenziamento della presenza di prodotti della filiera corta nel menu giornaliero delle scuole di Pineto si sviluppa per la durata di 10 giornate coinvolgendo 420 tra bimbi delle scuole dell'infanzia, alunni



Città di Pineto
Comune Operatore di Pace

A tavola con i tesori delle Terreverdi Teramane

Programma concordato con l'Area Servizi alla Persona e alla Famiglia del Comune di Pineto che gestisce il Servizio Mense Scolastiche

I giorni e gli ingredienti della Filieracorta del Cerrano nei menu delle Scuole di Pineto

MESE DI MARZO 2024

♦ Venerdì 1	La zucca, la lattuga e l'olio extravergine di oliva
♦ Lunedì 4	La polpa di maiale
♦ Martedì 5	La lattuga e il radicchio
♦ Mercoledì 6	I ceci e le patate
♦ Giovedì 7	Gli spinaci e l'olio extravergine di oliva
♦ Venerdì 8	La lattuga e le carote
♦ Lunedì 11	La zucca
♦ Giovedì 14	I fagioli borlotti
♦ Lunedì 18	Le patate
♦ Martedì 19	Il prosciutto cotto senza lattosio e senza glutine

Le aziende della Filieracorta del Cerrano fornitrici dei prodotti:

- ♦ Azienda Agricola Del Sole (Ortaggi)
- ♦ Oleificio Matalucci (Olio Evo)
- ♦ Azienda Agricola Ilario Del Sole (Polpa di maiale)
- ♦ Tenuta Sant'Ilario (Olio Evo)
- ♦ Azienda Agricola Pavone (Prosciutto cotto)



Filieracorta del Cerrano è un'iniziativa promossa dal GAL Terreverdi Teramane nell'ambito del PSR Abruzzo 2014-2022; Misura 19 - Progetto "Incubatore diffuso per favorire lo sviluppo delle filiere corte e dei distretti rurali di qualità" Sottointervento 19.2.1.TV1.1 Fase 3.



delle scuole primarie e loro insegnanti.

Destinatario dell'intervento l'Istituto Comprensivo Statale Giovanni XXIII che raggruppa tutti gli indirizzi e i plessi scolastici del Comune di Pineto. In particolare, la sperimentazione "mensa a km zero" ha coinvolto 7 classi della Primaria e tutte le 14 sezioni dell'infanzia. Unendo dove possibile, le attività come nei plessi di Pineto Centro (Scuola Illuminati) e di Borgo Santa Maria dove il locale mensa è in comune tra l'infanzia e la primaria.

L'I.C. Giovanni XXIII nasce il 1° settembre 2011 in attuazione del piano di dimensionamento della rete scolastica territoriale che stabilisce per il comune di Pineto l'istituzione di un Istituto Comprensivo formato inizialmente da: Scuola secondaria di I grado "Giovanni XIII" con la succursale di Scerne; Scuola Primaria di Scerne; Scuola dell'Infanzia di Torre san Rocco e Scuola dell'Infanzia di Scerne.

Dal 1° settembre 2012, si aggiungono anche i plessi di Scuola dell'Infanzia di Borgo Santa Maria, Calvano, Pineto

Centro Urbano; Scuola Primaria di Borgo S. Maria, Calvano e Pineto Centro Urbano. Gli alunni dell'I.C. Giovanni XXIII provengono principalmente dall'abitato urbano del centro di Pineto unitamente ad un discreto numero di studenti che proviene dalle frazioni e dalle zone limitrofe. Una melting pot che rappresenta senz'altro una preziosa opportunità di proficue relazioni e di arricchimento reciproco.

L'Istituto Comprensivo

Giovanni XXIII comprende i tre ordini di scuole, dall'Infanzia alla secondaria di I grado, nei plessi tutti presenti su un unico territorio comunale per un totale, ad ora 2023-24, di 1336 alunni. Si registra un costante flusso migratorio, legato nell'ultimo periodo, principalmente alla situazione bellica in corso nell'area Ucraina.

La scuola di Pineto ha una bella storia, di legame col suo

Osserva bene cosa fa Arcimboldo.

Di cosa è fatto questo viso? (per la sezione dei 5)



A casa: Prova anche tu a creare qualcosa con frutta e verdura! Disegna ciò che hai creato su un foglio bianco.



I semi tesori di vita

Per i bambini un seme è un elemento della natura con cui giocare, così come lo sono la sabbia o i sassi. Prima di far scoprire che i semi all'interno hanno tanta forza vitale, si toccano, si annusano, si classificano per sapere cosa abbiamo tra le mani. Attraverso il gioco e con la manipolazione i bambini cominciano a differenziarli l'uno dall'altro.

territorio, del suo ambiente e delle sue valenze culturali che vale pena ricordare. Pineto, che qualcuno ha elegantemente chiamato "la città verde sul mare" è una cittadina sulla riviera adriatica caratterizzata dalle sue rigogliose e verdegianti pinete che costeggiano il mare per oltre 4 chilometri e dove, lo sguardo perdendosi a fatica riesce a scegliere dove posarsi.

Il primo impatto potrebbe far pensare ad una cittadina dalle recenti origini ma a volerla scoprire ci si accorge che non è esattamente così soprattutto se si arriva dalla parte sud del paese dove, ad un certo punto, tra la statale e la costa sabbiosa si erge una imponente torre storica: la Torre di Cerrano, una delle più antiche torri costiere del Regno di Napoli e che oggi dà il nome all'Area Marina Protetta Torre del Cerrano. Entrando nella cittadina o, semplicemente percorrendo la statale, ci si accorge di essere circondati da numerose colline da cui fanno capolino piccoli borghi antichi che, come scrigni, si aprono alla curiosità di chi è attento alle bellezze di un tempo o di colui che dal passato voglia scoprire le accattivanti novità del mondo moderno.

Nel cuore della cittadina sorge Villa Filiani che deve il suo nome a Luigi Corrado Filiani, che comprese appieno il potenziale del suo luogo natale e al quale dedicò tutte le sue energie affinché gli abitanti potessero accrescere fortemente il necessario senso di appartenenza da vivere e da trasmettere alle generazioni future.

Ed è nei messaggi che echeggiano dal passato ma che conservano ancora una forte impronta (quali quelli di appartenenza, di generosità, di intraprendenza, di impegno civico, di cittadino attivo) che l'Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII" raccoglie la sfida di formare i futuri cittadini, orgogliosi di essere parte attiva del proprio territorio e pronti ad impegnarsi affinché il proprio sia quel "paese ideale" dove molte altre generazioni possano maturare il senso di protezione, di bellezza e

di salvaguardia delle proprie origini che tanto fu caro a L.C. Filiani.

L'ISTITUZIONE GUIDA: IL RUOLO DEL COMUNE DI PINETO

Il Comune di Pineto col proprio servizio di mense scolastiche non è nuovo quanto a sensibilità verso il tema della refezione con prodotti locali e salutistici. Infatti, già per l'anno scolastico 2020-2021 i ragazzi delle scuole di Pineto nelle quali è attivo il servizio mensa furono coinvolti nel progetto "Adriatico a Scuola".

Quell'iniziativa fu promossa dalla Regione Abruzzo e finanziata con fondi Statali, Regionali ed Europei Feamp (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) della programmazione 2014-2020, nacque per incentivare un'alimentazione corretta nelle scuole e contemporaneamente valoriz-



zare il mare e i prodotti dell'Abruzzo.

“Allora coi prodotti del mare, oggi col progetto del GAL Terreverdi Teramane, con quelli della terra, interpretati in ricette appetitose, approdano alla tavola degli alunni, educandoli anche alla disponibilità e della stagione”, afferma il responsabile dell'Area Servizi alla Persona e alla Famiglia, **Mauro Cerasi** che con entusiasmo ha collaborato alla riuscita dell'iniziativa sottolineando il fatto che “la mensa scolastica non è solo il luogo in cui nutrire i bambini, ma un momento essenziale per educarli alla sana alimentazione. Così, insieme al pesce fresco, i bambini potranno nutrirsi anche di capacità e competenze per essere protagonisti attivi delle proprie conoscenze, esperienze e scelte di consumo”.

LA PIANIFICAZIONE REGIONALE: IL PIANO REGIONALE PER I MENU DELLE MENSE SCOLASTICHE DELL'ABRUZZO

La costruzione dei menu con l'inserimento di prodotti e ingredienti della Filieracorta del Cerrano, si inquadra nelle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo.

Prescrizioni, che recepiscono le indicazioni nazionali quali, quelle emanate nel 2010 dal Ministero della Salute le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, provvedendo ad un aggiornamento delle stesse nel

2021, al fine di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di idonee abitudini alimentari per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Questo prezioso documento, che costituisce il riferimento per i menu scolastici della Filieracorta del Cerrano, tra le altre suggerisce:

- l'adozione di menù a rotazione stagionale (diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate) di almeno 4 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta. In tal modo i bambini acquisiscono il concetto della disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni esoddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima;
- un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola la curiosità verso il cibo.

Incentivando inoltre l'utilizzo di:

- **alimenti a filiera corta, ovvero l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito;**
- **pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola;**
- **impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità in stretta relazione con la stesura di**

menù secondo criteri di coerenza;

- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale.

Un esempio questo, attivato dal Comune di Pineto e dal GAL Terreverdi Teramano, che se applicato sistematicamente per tutte le mense scolastiche italiane, darebbe davvero un bell'impulso alle filiere corte e al recupero di autosufficienza alimentare delle Comunità Locali ■

© Riproduzione riservata

