

Menù tipici a scuola, il progetto di Sestri Levante

Scritto da
Sabato 15 Marzo 2014 11:29 -

Sestri Levante. Far conoscere agli alunni usanze e costumi del proprio territorio ma anche delle diverse realtà italiane. Nasce così a Sestri Levante il progetto "Menù tipici a scuola". E' rivolto agli alunni delle scuole d'infanzia e primarie statali che utilizzano il servizio di refezione scolastica.

E' stato approntato un calendario di menù che porterà gli studenti alla scoperta di sapori e colori d'Italia, al fine di avvicinare il bambino alla scoperta di cibi e stili di vita diversificati ed abituarlo a considerare il cibo un terreno da scoprire con curiosità e vivacità. Si parte il 27 marzo con il menù ligure che spazia dai classici pansoti con salsa di noci all'intingolo di pollo, si prosegue con il menù del centro sud che vede i maccheroni con pesto alla catanese ed un classico della cucina campana le scaloppe di vitello alla pizzaiola, per finire con la torta di ricotta della tradizione laziale. A maggio sarà proposto un menù interamente bio e centrato sull'utilizzo di frutta e verdura di stagione. I bambini potranno gustare fusilli di farro alla Foggiana e torte di verdure, insalata e macedonia di fragole. Si riprenderà a novembre con il menù del centro nord che apre con il classico risotto alla trevigiana ed uno stracotto romagnolo e si chiuderà con il menù di Natale che già da qualche anno rappresenta un momento di auguri da parte del servizio mensa a tutti gli alunni ed al personale scolastico, nonché una grande festa culinaria con ravioli, arrosto farcito e pandoro. "Le mense scolastiche di Sestri Levante con questo progetto confermano la volontà di puntare sulla qualità e sul valore educativo dell'alimentazione", dice Lucia Pinasco, Assessore alle Politiche Sociali, "e come Giunta pensiamo di dividerci nei plessi scolastici e condividere questo momento con gli studenti e tutto il personale scolastico, testimoniando così l'importanza di promuovere stili di vita sani e consapevoli partendo dal l'esempio e coinvolgimento in prima persona".