

CITTA' DI RECANATI



Il pesce fresco dell'Adriatico approda nelle mense di Recanati: al via il progetto "Pappa Fish"

Le mense del nostro Comune si caratterizzano da tempo per la qualità e l'efficienza offrendo prodotti biologici e a km zero. **Ora nelle nostre mense è arrivato anche il pesce fresco dell'Adriatico!**

Nei piatti dei bambini di Recanati è stato inserito il menù di Pappa Fish: Alici, triglie, suri, moli, pannocchie, sardine, sgombri, gallinelle, ma anche moscardini, vongole e persino le trote: sono solo alcune delle tipologie di pesci e molluschi che, interpretate in ricette appetitose, arrivano sulla tavola degli alunni a seconda della disponibilità e della stagione. **Il progetto partirà dal 2 febbraio e terminerà il 30 giugno** (salvo proroghe).

Abbiamo partecipato con successo al bando *"Pappa Fish"*, per continuare l'arricchimento della nostra mensa scolastica e incrementare le proposte formative già avviate dall'Amministrazione per sostenere la crescita di cittadini responsabili e consapevoli.

L'iniziativa, promossa dalla Regione Marche e finanziata con fondi europei, nasce per incentivare un'alimentazione corretta fra i ragazzi e contemporaneamente valorizzare il mare, i suoi prodotti e la tradizione marinara. È noto a tutti quanto il pesce fresco sia indispensabile in un'alimentazione sana ed equilibrata. È tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Oltre alla somministrazione del pesce fresco nelle mense, a scuola si sta sviluppando un percorso di sensibilizzazione insieme agli insegnanti. La mensa scolastica non è solo il luogo dove nutrire i bambini, ma un'occasione rilevante per educare. Così, insieme al pesce fresco, i bambini potranno arricchirsi di valori importanti e saranno protagonisti attivi della conoscenza, dell'esperienza e delle scelte.



CITTA' DI RECANATI



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

