La prima bio-mensa etica a Melpignano

MELPIGNANO – Non il semplice inserimento di prodotti bio nel menu dei bambini, ma la rivoluzione a tavola, nella scuola. A Melpignano (Le) prende il via il primo progetto sperimentale pugliese di una mensa a km0 con prodotti rigorosamente da agricoltura naturale. Una scelta doppiamente etica: da un lato, punta ad educare chi è in tenera età a riconoscere la bontà e il valore del cibo sano; dall'altro, serve ad alimentare la centralità dei contadini salentini e il loro impegno a coltivare in modalità biologica o comunque organica (senza chimica). Stavolta, insomma, sono i piccoli ad aiutare i grandi.

Il progetto sperimentale partirà da gennaio nella scuola dell'infanzia e sarà presentato ufficialmente domenica 3 dicembre, alle ore 11, in piazza San Giorgio, a Melpignano, nell'ambito del "Mercato del giusto", il mercatino "della terra, per la terra" attivo già dalle ore 9.30. Alle 11, si terrà la tavola rotonda "La terra, il cibo, l'economia" con Francesca Casaluci, referente della Rete Salento km0; Enrica Saracino, dirigente dell'Istituto comprensivo di Corigliano d'Otranto; Guido Stefanelli, presidente della coop. Nuova Era, che gestisce il servizio mensa; Ivan Stomeo, sindaco di Melpignano; Angelo Salento, docente di sociologia economica all'Università del Salento. Seguirà, alle 12, "Suona mezzogiorno!", aperitivo musicale con Massimo Donno e la Banda de lu mbroia- Viva il Re! (In caso di maltempo, l'intero appuntamento è rinviato al 10 dicembre).
Il progetto. È il frutto di una vera sinergia tra amministrazione, Istituto comprensivo di Corigliano d'Otranto e gestore del servizio. Saranno 41 gli alunni coinvolti e i genitori saranno i primi a testare concretamente la qualità dell'offerta, il mese prossimo, sedendosi a mensa con i loro figli.
Gli assessorati all'Ambiente, alla Scuola e ai Servizi sociali

del Comune di Melpignano hanno messo a punto la proposta. Il primo passo è stato il coinvolgimento della Rete Salento Km0, che riunisce associazioni, aziende, contadini che praticano agricoltura naturale. Dodici di loro hanno risposto ad una manifestazione d'interesse, indicando quali materie prime poter fornire tra quelle indicate dalla Asl di Lecce: legumi, farine, prodotti da forno, ortaggi, frutta. Si sono, inoltre, impegnati a garantire le forniture nel tempo, collaborando tra loro.

"Il nostro circuito fornirà prodotti locali, naturali e solidali. Questi tre aggettivi – dice Francesca Casaluci, referente della Rete SalentoKm0 – connotano la produzione di chi lo scorso giugno ha sottoscritto il 'Manifesto per l'Agricoltura Naturale' nel Salento, un'agricoltura che non utilizza prodotti chimici, che rigenera la terra e rispetta la dignità dei lavoratori agricoli. Quale luogo migliore della scuola per promuovere il valore della filiera locale sostenibile?".

Gli obiettivi. La cicoria e i broccoli che arrivano da Tricase, le farine dai campi di grano di Castiglione e di Otranto, ceci e lenticchie da Zollino e così via. Quella di Melpignano è un'esperienza inedita in Puglia. E l'auspicio è che si possa estendere il raggio: la sola cooperativa sociale Nuova Era gestisce altre 23 mense, per un totale di circa duemila pasti al giorno. "Questo progetto è una sfida, che parte dalla cura dei più piccoli. L'idea – spiega la vicesindaca con delega all'Ambiente, Valentina Avantaggiato – è quella di plasmare un modello, replicabile in altri comuni e realtà, perché tutti abbiamo il diritto di mangiare bene, per stare bene. Non solo, fare agricoltura organica e sostenibile non è una scelta marginale ma può essere, al contrario, punto di partenza per nuove e floride economie. Anche la Regione potrebbe fare la sua parte, promuovendo incentivi per gli enti locali a fronte di un maggiore sostegno alle filiere agricole sostenibili e prive di pesticidi, specie a tutela delle famiglie più svantaggiate".

I mesi di sperimentazione serviranno anche a studiare le

modalità di costruzione di un bando in cui il “km0-biologico e sostenibile” possa diventare criterio riconosciuto. Se così fosse, anche i contadini potrebbero iniziare a programmare le produzioni, rispondendo alle esigenze di un settore in continuo sviluppo, sforzandosi di fare rete per compensare le piccole dimensioni, crescendo collettivamente. Si creerebbe un circuito virtuoso e organizzato, con un ritorno importante per il Salento.

Un progetto che parte da lontano. La bio-mensa etica e a km0 ha radici profonde. “Il Comune da tempo ha avviato nella scuola Primaria un progetto finalizzato alla conoscenza dei cereali autoctoni: Semina il pane. Così – racconta Enrica Saracino, dirigente scolastica – i bambini, coadiuvati dalle maestre e da adulti esperti, hanno potuto assistere e partecipare alle diverse fasi del ciclo di vita del grano, dal seme al pane appunto. Prendendo spunto da ciò, l’Istituto Comprensivo di Corigliano d’Otranto ha caratterizzato l’attività didattica trasversale dell’anno impegnandosi a favore di un’alimentazione sana, legata all’economia biologica e locale. ‘Dalla terra alla tavola. Dal passato al futuro’ è il tema che unisce idealmente le riflessioni e i compiti di realtà di tutte le classi in questo anno scolastico”.

Da oltre un anno, poi, Melpignano ospita “Dalla Napuli piccinna al Mercatino del Giusto”, il mercatino dei contadini; ha avviato la sperimentazione della tosatura del verde attraverso l’impiego di un asino di Martina Franca; da dicembre attiverà il servizio civile “Love EAT” dedicato proprio al cibo, alla corretta alimentazione, alla mappatura dei terreni incolti. Dagli anni Ottanta, inoltre, ha destinato appezzamenti pubblici ad orti sociali.