



C O M U N I C A T O S T A M P A

Un cuoco francese, chef della ristorazione collettiva d'Oltralpe: GIOVEDÌ 16, IN MENSA, RATATOUILLE PER TUTTI

Un cuoco francese per i ragazzini della scuola primaria di Cuneo. Ha parlato loro dell'**importanza di legare la cucina ai prodotti del territorio**, altresì in riferimento alla sua esperienza nelle mense scolastiche nell'area del Conseil général delle Alpi di Alta Provenza e, soprattutto, ha cucinato. Al centro dell'attenzione un piatto tipico della cucina d'Oltralpe: la ratatouille.

E' approdato, dunque, al rush finale il **progetto transfrontaliero Alcotra Degust'Alp** realizzato dalla **Camera di commercio di Cuneo**, in collaborazione con la **Markas**, la ditta che fornisce i pasti alle scuole, la **cooperativa Agrisviluppo**, il **Comune di Cuneo** e le **direzioni didattiche dei diversi circoli**, e divenuto realtà attraverso il coinvolgimento di 27 classi della primaria del capoluogo provinciale. Il gustoso piatto a base di peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro, la cui notorietà è stata esaltata nel 2007 dall'omonimo film di animazione della Disney, oltre a essere una bandiera della cucina francese, saporito e poco costoso, può diventare emblema dei piatti realizzati con prodotti a chilometro zero per il sapiente utilizzo di ortaggi locali e la fusione di profumi ben armonizzati tra loro, ottenuti con ingredienti sani, non particolarmente costosi.

*"L'utilizzo intelligente dei prodotti del territorio - ha commentato il **presidente camerale Ferruccio Dardanello** - è frutto di un'educazione alimentare che deve aver inizio sin dall'infanzia. Le scelte dei bambini possono condizionare quelle familiari e trasferire agli adulti criteri e valori a vantaggio della genuinità e della sicurezza degli ingredienti. Non dimentichiamo, inoltre, che l'agricoltura, tra le colonne portanti dell'economia cuneese, è pesantemente condizionata dalla domanda dei consumatori finali che, in base al loro indice di gradimento, possono sancire il successo o la *débaclé* di frutta, ortaggi e prodotti caseari".*

David Leroy (dell'UPC Unité de Préparation Culinaire de Digne), il "cordon bleu" ai fornelli **ha realizzato giovedì 16 ottobre il gustoso piatto** nel centro cottura Markas, e ha **trascorso con i ragazzi delle elementari di corso Soleri il momento del pranzo**, pronto a **illustrare la ricetta** e a **rispondere alle domande dei commensali**, chiamati a mettere a frutto le loro prime, basilari conoscenze di lingua francese.

Una buona occasione per registrare interesse e reazioni, confrontare due cucine diverse, ma complementari, e portare un soffio di novità nella pausa pranzo degli scolari.

L'incontro con Leroy e la sua cucina si configura come una delle iniziative conclusive del progetto che ha coinvolto, a Cuneo, quasi 500 bambini e 454 genitori, cercando di accertare, con un questionario, il loro concetto di tracciabilità, le motivazioni alla base delle scelte alimentari, l'importanza della provenienza delle materie prime e

l'opportunità di variare il cibo in base alla stagionalità. Gli stessi quesiti, riproposti al termine di una serie di incontri e di proposte di cibi, con particolare riguardo per frutta, ortaggi, formaggi e yogurt, hanno consentito di accertare l'avanzamento del progetto.

*"Mi piace ricordare che questo progetto ha senz'altro favorito l'assegnazione della menzione di 'Mensaverde 2014' al nostro sistema di ristorazione scolastica. - ha dichiarato **Franca Giordano, assessora ai servizi socioeducativi del Comune di Cuneo** - "Penso quindi che stiamo percorrendo vie giuste per valorizzare le nostre eccellenze e l'uso intelligente delle risorse alimentari".*

L'ultima tappa, per quest'ultimo, sarà la presentazione al salone del gusto di Torino, il prossimo 24 ottobre.

Cuneo, 16 ottobre 2014