

Frutticoltura



Patrizia Novajra

LA MELA FRIULANA INSEGNA

**MELANCH'IO:
UN PICCOLO CONTRIBUTO
ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE
TRA I BAMBINI DEL FRIULI
VENEZIA GIULIA**

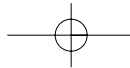


È stato presentato a fine aprile, Melanch'io, progetto di sensibilizzazione alimentare e di educazione al gusto rivolto a bambini tra i 3 e 6 anni, alle loro famiglie e insegnanti, a cui hanno già aderito numerose Scuole Materne del Friuli Venezia Giulia. Melanch'io, ideato e proposto dall'Associazione Intramoenia con lo Studio Novajra di Udine, e dal prof. Marco De Rosa, tecnologo alimentare, è un percorso che, attraverso le attività di gioco e di animazione nelle scuole, guida i bambini alla scoperta dei propri sensi e del gusto in particolare.

Alimento guida è la mela, uno dei prodotti di eccellenza della nostra regione, dove se ne producono annualmente circa 500.000 quintali, su una superficie di 1.300 ettari, soprattutto nel medio Friuli e nella zona della pedemontana pordenonese, particolarmente vocati alla coltivazione di mele di qualità. I produttori sono sostenuti dalla regione con azioni rivolte a ridurre i costi degli investimenti per lo stoccaggio, la conservazione e la commercializzazione del prodotto. Per quel che riguarda, invece, la trasformazione, attualmente operano sei impianti, interessati soprattutto alla produzione di succo (un milione di bottiglie) di sidro e di aceto. Questi stabilimenti provvedono anche alle lavorazioni per conto terzi, concorrendo a realizzare la "filiera corta", ovvero la vendita diretta in azienda sia delle mele che dei prodotti ottenuti dalla loro trasformazione. Da tempo è in corso una collaborazione fra la Direzione regionale dell'agricoltura e l'Ersa (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale) che garantisce l'assistenza tecnica alle imprese ed è anche orientata alla salvaguardia di quelle varietà locali che, non trovando un significativo sbocco sul mercato, rischiavano di andare irrimediabilmente perdute.

Animazione con le mele fresche. La Fatina delle mele, Nicoletta Sedran, attice dell'Accademia Nico Pepe di Udine, gioca con i bimbi della scuola materna di Tomba di Mereto di Tomba





Mostra delle mele autoctone durante la 34ª Mostra Concorso della mela di Pantianicco del 2003

La mela è un prodotto semplice e alla portata di tutti, ma è anche molto duttile e vario nei suoi utilizzi: in cucina dove si può trasformare in molte altre cose (marmellate, torte, frittelle) o se lavorato in succo, sidro, mele essiccate... Con Melanch'io attraverso la scoperta del gusto delle tante varietà di mele commerciali e autoctone, anche biologiche della regione, i bimbi potranno accorgersi che le mele hanno diverse varietà, diversi sapori e diverse consistenze e potranno assaggiare anche la mela trasformata.

Melanch'io si propone di diffondere l'im-

portanza dell'educazione al gusto in età precoce, a partire dal presupposto che non mangiamo soltanto per nutrirci ma anche per soddisfare il gusto, per comunicare, per stare bene con gli altri e soprattutto con noi stessi. Un'alimentazione corretta non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo. In questo senso il progetto vuole anche essere un modo di avvicinare i più piccoli alle produzioni ed alla cultura del territorio ed alla conoscenza del suo patrimonio agroalimentare.

Il progetto si rivolge anche alle famiglie dei bambini e proprio ai genitori viene distribuito un questionario per la raccolta di dati sul consumo di frutta a tavola e sui modi, tempi e quantità d'acquisto. Pare, infatti, secondo le rilevazioni dell'ultimo quadriennio dell'Osservatorio dei consumi ortofruticoli delle famiglie italiane - curato da Iha Italia - che gli acquisti domestici siano diminuiti di 500 mila tonnellate per le verdure e di 365 mila per la frutta. Conteggiando frutta e verdura fresca, assieme a ortaggi e surgelati, si ottiene un volume di 8.829.412 tonnellate per un valore di 13,3 miliardi di euro. Tale calo (-434.903 tonnellate) è il più alto negli ultimi quattro anni.

E un obiettivo concreto e immediato del progetto è proprio quello di promuovere un uso più frequente della frutta come merenda anche per i più piccoli, che possono abituarsi a lavarla autonomamente e a sceglierla anche in diversi momenti della giornata a casa come a scuola.

A tal fine gli animatori di Melanch'io conducono i bambini lungo un percorso di gioco e scoperta del gusto, attraverso:

- il contatto visivo, olfattivo e tattile con alimenti freschi ed alimenti trasformati (per la mela, ad esempio, anche il succo, la confettura, la mela cotta, quella essiccata, le frittelle/crostata/ strudel, ecc....);
- l'assaggiare/distinguere, in particolare i frutti;
- il fare, ad esempio il succo, la polpa, la mousse, il frullato in classe.

Numerosi i patrocinatori e gli sponsor sostenitori: oltre ai Comuni coinvolti, hanno aderito l'Asl n.4 Distretto sanitario - l'Unità operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione, e l'Ufficio Scolastico Regionale.

Inoltre, l'Ersagricola partecipa al progetto con la presentazione di una mostra pannellare sulla mela, rivolta agli insegnanti, e con il volumetto LA MELA, omaggio per famiglie e le insegnanti. Per i bambini, è stato invece, realizzato il volumetto didattico MELANCH'IO, che accompagnerà il lavoro delle insegnanti. Sostengono l'iniziativa anche la CAMST, La Grande Mela, La Pro Loco di Pantianicco, la Friulfruct.

Il progetto, inserito anche nell'ambito delle attività di Città Sane del Comune di Udine, è ancora aperto all'adesione di ulteriori realtà scolastiche che volessero diffondere queste attività di sensibilizzazione alimentare.



Attività di animazione nelle scuole Melanch'io. Elaborati, disegni dei bimbi delle scuole materne



*Per informazioni:
Intramoenia
tel. 0432 204443
mail info@intramoenia.net*