

CASTEL DI LAMA PARTECIPA AL PROGETTO “PAPPA FISH”: QUALITÀ E EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE
MARCHE



Castel di Lama (AP). Il Comune di Castel di Lama ha aderito al progetto educativo–alimentare “Pappa Fish”, iniziativa promossa dalla Regione Marche nell’ambito del PN FEAMPA Italia 2021/2027 – Programma Nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l’Acquacoltura (Reg. UE 2021/1139), con l’obiettivo di promuovere il consumo di pesce fresco locale nelle mense scolastiche e rafforzare tra i più giovani la cultura della sana alimentazione.

Attraverso la partecipazione al bando regionale rivolto agli enti locali e ai gestori del servizio di ristorazione scolastica, l’Amministrazione comunale ha ottenuto un finanziamento che consentirà di inserire nei menù delle scuole dell’infanzia e primaria il pescato del territorio, valorizzandone qualità, provenienza e proprietà nutrizionali. La prima somministrazione del pasto a base di pesce fresco locale nelle mense scolastiche del territorio comunale è prevista per **mercoledì 18 marzo 2026**, segnando l’avvio concreto delle attività educative e alimentari rivolte agli alunni.

Per il Sindaco **Mauro Bochicchio**, *l’adesione al progetto rappresenta un passo concreto verso un modello di ristorazione scolastica sempre più attento alla salute dei bambini. Investire sull’alimentazione significa accompagnare le nuove generazioni verso scelte consapevoli e stili di vita equilibrati, promuovendo al tempo stesso le eccellenze locali.*

Il progetto non si limita all’introduzione del pesce fresco nei piatti della mensa, ma si arricchisce di un percorso educativo rivolto agli alunni. Oltre alla proposta di specie locali come alici, sgombri, gallinella, pagello, moscardini, totani e pannocchie, saranno organizzate attività didattiche per approfondire i benefici nutrizionali del pesce, la sostenibilità della filiera ittica regionale e l’importanza di una dieta equilibrata.

Le attività formative saranno realizzate dagli educatori qualificati della **Partners in Service srl “PMI Innovativa” CEA Ambiente e Mare**, riconosciuto dalla Regione Marche, attraverso laboratori e momenti di confronto pensati per coinvolgere attivamente i bambini e favorire un rapporto positivo e consapevole con il cibo.

Con questa iniziativa, il **Comune di Castel di Lama** conferma l’impegno nel garantire un servizio mensa di qualità, attento alla salute dei più piccoli e alla valorizzazione delle risorse del territorio.

Si ringrazia il **Responsabile Servizi Ristorazione "Nenè Service Soc. Coop."**. per la fattiva collaborazione al progetto

Si ringrazia inoltre **Dirigente Biologa Dott.ssa Benedetta Rosetti** UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione AST Ascoli Piceno Marche