

Asilo «Giocanido» si affida per i pasti alla Vipa Ristorazione

L'asilo nido «Giocanido», presente a Feltre da 17 anni e accreditato dalla Regione Veneto, si era finora affidato per l'alimentazione dei bambini (ne accoglie poco meno di 30) ad una grande ditta di ristorazione che opera nel Veneto e in altre regioni d'Italia. Un rapporto che aveva incontrato il favore generale, in primo luogo quello dei genitori.

Poi a modificare la situazione è stato un contatto con la Vipa Ristorazione di Anzù che opera in questo stesso settore. È nato così il progetto «Menù a chilometri zero» che è stato vagliato dal personale docente con il diretto coinvolgimento dei genitori.

Monia Garlet, come responsabile dell'asilo, ha fatto presente alla ditta che prima garantiva il servizio che era sua intenzione percorrere una nuova strada: «un'opportunità che meritava di essere messa alla prova».

Dalle parole ai fatti. La Vipa Ristorazione si è impegnata a preparare menù con prodotti tipici del territorio feltrino e bellunese, legati alle tradizioni alimentari delle famiglie. L'obiettivo di fondo era quello di mettere a disposizione pietanze semplici, salutari e a misura dei bambini che le avrebbero consumate. Un risultato ottenuto grazie alla presenza di personale specializzato, di dietiste e di operatori che hanno maturato esperienze specifiche.

Così è iniziato verso la fine dell'anno scorso un percorso nuovo, seguito con grande e giustificata attenzione da parte dei genitori. Perché è ormai diffusa la consapevolezza di quanto sia importante una corretta ed equilibrata alimentazione per ogni persona, grande o piccola che sia.

Finora l'operazione «Menù a chilometri zero» ha avuto un esito positivo: almeno questo è il bilancio illustrato dalla responsabile di «Giocanido» Monia Garlet e dalle educatrici nell'incontro che si è tenuto venerdì 3 marzo in sala Ocri alla presenza di una trentina di genitori.

Presenti anche Vittorino Pauletti, titolare della Vipa Ristorazione, attiva nel Bellunese dal 1980, accompagnato dai suoi più stretti collaboratori, rappresentanti di alcune aziende che ai prodotti locali dedicano tutta la loro attenzione, come Lattebusche, la cooperativa «La Fiorita» e l'azienda agricola «Puner». A portare i saluti dell'Amministrazione comunale è stato l'assessore Giovanni Pelosio, che ha sottolineato l'importanza di valorizzare i prodotti legati al territorio locale, che meritano di essere conosciuti e consumati per la loro genuinità, quali mais sponcio, orzo, patate di Cesiomaggiore, fagioli, formaggi, yogurt, latte di montagna, frutta biologica...

Condivisa l'opinione che nel percorso educativo e formativo dei bambini uno spazio debba essere riservato anche all'alimentazione, ai cibi proposti durante il pranzo: un'occasione per insegnare loro cosa mangiano, il perché di alcune pietanze e il ruolo che possono assolvere nel processo di sviluppo fisico.

All'inizio quella che ho avanzato - parole di Vittorino Pauletti - sembrava una proposta provocatrice per il suo contenuto insolito ed innovativo. Ma il riscontro ottenuto da parte del personale insegnante, dai genitori e dai bambini è andato al di là di ogni aspettativa.

Ragione in più per continuare su questa via che è diventata qualcosa di più di una semplice sperimentazione in campo alimentare. A tutto vantaggio dei piccoli utenti.