

2017-05-16,

Mai più bastoncini ai bimbi date le triglie

ELVIRA NASELLI

UNA volta – ed è ancora così però nella maggior parte delle mense scolastiche italiane – i bambini mangiavano pesce surgelato, quasi tutto arrivato dall'estero. E poiché non lo amavano per niente, ne lasciavano nel piatto oltre la metà. Poi sono arrivati alici, triglie, suri e sardine e gli scarti sono scesi dal 52 al 6%. Un successo dovuto a pazienza e costanza, ma anche ad una scommessa quasi visionaria: portare a scuola il pesce fresco locale, quello che ai pescatori viene pagato due soldi e che spesso neanche arriva neppure nei banchi dei mercati. Men che meno su quelli della grande distribuzione. Portare il pesce “povero” nelle mense scolastiche poteva dare ai bambini un prodotto migliore, abituantoli anche a sapori diversi, e aiutare le piccole marinerie, funestate dalle scelte dei consumatori, che privilegiano sì e no cinque o sei specie, sempre le stesse.

Ovvio che l'idea delle alici in mensa alla scuola elementare è quasi da matti, considerate le difficoltà anche pratiche: provate a pulire e spinare alici o sardine per cinquecento bambini. Ma **Paolo Agostini**, che con la sua **Abert** ha cominciato a proporre alimenti biologici nelle mense dei piccoli quando ancora non c'era neppure la legge, ci crede così tanto da investirci. E si mette a tavolino, affrontando le difficoltà - molte - che si presentano. Nascono dei progetti, “Pesce italiano a mensa”, con pesce da acquacultura a scuola, poi “Dalla rete al piatto”, per mense scolastiche, aziendali e ospedali. Infine “Pappa fish”. Ovvero come portare il pesce fresco locale nelle scuole. Detto così, può sembrare cosa semplice, ma i capitoli scolastici sono severissimi: il pesce fresco deve essere a prova di spina e sfilettato. E quando si ha a che fare con triglie o alici non è cosa poi così facile. E richiede tempi, e costi maggiori. Poi bisogna trovare delle ricette che piacciono ai bambini. Che hanno gusti ben decisi: il calamaro lo adorano se glielo proponi come hamburger, ma l'insalata di mare la lasciano tutta nel piatto. E vanno pazzi per le alici panate al forno. Così come per le polpette di cefalo, o gli spaghetti al ragù misto di pesce. Roba da non crederci, per le mamme (le ricette di Pappa Fish sul sito di Repubblica). Ma gli otto cuochi delle mense scolastiche, consultati per avere le ricette che più piacciono ai bambini, si mettono in gioco e sfornano piatti appetitosi.

Nel 2013 il progetto diventa sperimentale, e viene adottato dalla regione Marche, che ci crede e decide di provarci. Dopo aver spiegato in classe ai bambini – in 800 laboratori didattici, con la collaborazione degli insegnanti, ma anche con visite a porti e mercati ittici - che non esistono solo i bastoncini surgelati. Ma sgombri e gallinelle, trote e pannocchie. E che arrivano dal loro mare, pescate da persone che vivono accanto a loro. Una scommessa, certo. Anche perché il timore è che i bambini non mangino piatti che fanno troppo di pesce. Invece, sorpresa: adorano le polpette di pesce misto dell'Adriatico, la pasta al sugo di canocchie. E - tutti indistintamente - le alici al forno croccanti.

Oggi Pappa Fish, che nel frattempo è stato segnalato come modello di riferimento anche dal Lifelong Learning Programme dell'Unione Europea, e dall'Unesco, è arrivato in 42 Comuni marchigiani, coinvolto 282 scuole primarie e secondarie, per un totale di 25.000 bambini e 90 tonnellate di pesce consumato. E i bambini hanno imparato a conoscere – e mangiare poi in mensa – quindici tipi di pesci e molluschi, a seconda della stagionalità.

Uno degli ultimi è il comune di Recanati, dove il sindaco in persona, Francesco Fiordomo, acclamato dai bambini, arriva in mensa per assaggiare le proposte del giorno: spaghetti al sugo di pesce e trota con panatura alle erbe al forno. Trota da allevamento, perché ieri c'è stato cattivo tempo e i pescatori non sono usciti in mare. Piatti spazzolati, da piccoli e grandi. E un modo per far capire ai più piccoli che "comanda la natura". E come non trovi fragole d'inverno, non mangi pesce di mare se il giorno prima c'è stata tempesta.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Che cos'è

Spettacoli teatrali, laboratori, bambini che cucinano. Tutto questo è il progetto Pappa Fish (www.pappafish.it)

LE RICETTE

Sul sito di Salute (www.repubblica.it/salute) potete trovare le ricette di molti piatti studiati per i bambini

Copyright © 1999-2017 Elemedia S.p.A. Tutti i diritti riservati - All rights reserved - [Condizioni Generali del servizio e regolamento](#)