

Iniziativa nelle scuole di Montelupo con la collaborazione dell'Associazione Grani Antichi

# La **fettunta**, una merenda d'altri tempi

**Montelupo** Pane, olio e sale. Tanti anni fa era una merenda molto comune e, visto che da alcuni anni il **comune di Montelupo** ha aderito all'associazione "Grani Antichi" ha deciso di coinvolgere gli alunni delle scuole per invitarli non solo a un'alimentazione più sana ma anche a scoprire le vecchie tradizioni. Così è stata riproposta l'iniziativa della fettunta a scuola, con fette tagliate a mano di filoni di pane ai grani antichi di Montespertoli, con olio evo, biologico, toscano e un pizzico di sale.

I ragazzi non sono sempre abituati a mangiare piatti semplici e "grezzi". È così che una forma di educazione alimentare passa anche attraverso la sperimentazione della merenda dei loro nonni o dei loro genitori: pane olio e sale. Non un pane qualunque, ma quello realizzato con i grani antichi coltivati in un terreno di proprietà comunale nella Val di Pesa.

Il **comune di Montelupo**, che ha aderito all'associazione "Grani antichi" di Montespertoli coltiva direttamente questa varietà seguendo la policy che privilegia la produzione biologica dell'associazione. Le farine prodotte sono usate per le quantità disponibili dalla mensa scolastica, in questo modo si coniuga produzione di filera corta, rispetto per il torrente

Pesa e attenzione nei confronti dei cittadini.

«Nel corso dell'incontro ho cercato di far capire ai ragazzi che quelli davanti a loro erano degli eroi rivoluzionari. Coi loro mestieri epici, pieni di dignità: chi dissoda la terra, concima, semina, raccoglie, chi mola e macina con la forza dell'acqua o del vento aiutato dalla indistruttibile pietra, chi la notte veglia, impastando, attendendo la lievitazione, infornando con costanza, solo perché noi, al risveglio, si possa annusare, godere, del profumo del pane ancora caldo. Grazie al loro lavoro possiamo mangiare un prodotto sano e di grande qualità», afferma l'assessore all'ambiente, Lorenzo Nesi.

A cui fa seguito l'assessore alla scuola, Simone Londi «Abbiamo avviato un progetto educativo che riusciamo a realizzare e a portare nelle classi grazie alla preziosa collaborazione della scuola e delle insegnanti. L'incontro è stata una vera e propria festa, un modo per apprendere divertendosi il valore della biodiversità, l'importanza del rispetto dell'ambiente e anche di un'alimentazione sana. Credo che la scuola abbia anche questo importante ruolo di stimolare la riflessione affinché con il tempo gli alunni possano sviluppare un pensiero critico anche sui cibi che mangiamo».



Una lezione a scuola per insegnare il valore del pane con Grani Antichi e un'alimentazione sana fatta con pale, olio e sale

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8906