

“PAPPA FISH”, COLLI DEL TRONTO PORTA IL PESCE FRESCO NELLE MENSE SCOLASTICHE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE
MARCHE



Colli del Tronto (AP). Anche il Comune di Colli del Tronto aderisce al progetto educativo-alimentare “Pappa Fish”, promosso dalla Regione Marche nell’ambito del PN FEAMPA Italia 2021/2027, con l’obiettivo di promuovere il consumo di pesce fresco locale nelle scuole e diffondere tra i più giovani una maggiore consapevolezza alimentare.

Grazie alla partecipazione al bando regionale rivolto agli enti locali e ai gestori del servizio mensa, l’Amministrazione comunale ha ottenuto un finanziamento che consentirà di introdurre nei menù delle scuole dell’infanzia e primaria il pescato del territorio, valorizzandone qualità e provenienza.

L’iniziativa prevede l’inserimento del pesce fresco locale povero o massimo: **Alici, suri, moli, sgombri, e totani ma anche la trota salmonata e fario**: sono solo alcune delle tipologie di pesci e molluschi che, interpretate in ricette appetitose, arriveranno sulle mense degli alunni a seconda della disponibilità. La prima somministrazione del pasto a base di pesce fresco locale nelle mense scolastiche del territorio comunale è prevista per **Giovedì 19 marzo 2026**, segnando l’avvio concreto delle attività educative e alimentari rivolte agli alunni.

Per il Sindaco **Luca Morganti**, il progetto rappresenta un investimento concreto sulla crescita e sul benessere delle nuove generazioni. Promuovere una corretta alimentazione fin dai primi anni di vita significa accompagnare i bambini verso scelte più sane e consapevoli, sostenendo allo stesso tempo le eccellenze locali e la filiera ittica regionale.

L'iniziativa non si esaurisce nella sola introduzione del pesce nei piatti della mensa scolastica, ma si arricchisce di un percorso formativo dedicato agli alunni. Nei menù saranno presenti specie locali come alici, sgombri, gallinella, pagello, moscardini, totani e pannocchie, affiancate da attività didattiche volte a far conoscere le proprietà nutrizionali del pesce, il valore della sostenibilità e l'importanza di uno stile alimentare equilibrato.

Le attività 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 approfondimento pensati per coinvolgere attivamente i bambini e favorire un rapporto positivo con il cibo.

Con l'adesione a "Pappa Fish", il Comune di Colli del Tronto conferma la volontà di offrire un servizio di ristorazione scolastica sempre più attento alla qualità, alla salute dei più piccoli e alla valorizzazione delle risorse del territorio.

Si ringrazia il **Responsabile Servizi Ristorazione " Picena Mensa srl"**, 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