

Corriere Adriatico

Edizione del 1 giugno 2008

Edizione del 1 giugno 2008, oggi in edicola:
(Ogni giorno dalle ore 14 potete trovare online il giornale in edicola)

I ragazzi insieme alle maestre hanno cucinato per genitorinonni, sindaco e fiduciario della Condotta Slow Food

I prodotti a tavola provenivano dalle coltivazioni dell'istituto Luca Seri

Orti Scolastici, Mogliano ringrazia

MOGLIANO - Si è svolto nei giorni scorsi l'evento conclusivo del progetto Orti Scolastici di Mogliano. I ragazzi, insieme alle maestre, hanno cucinato per i genitori, i nonni ortolani (Rossi Ennio, Ceci Lina, Paoletti Irma, Paoletti Ilda, quindi meglio dire le nonne ortolane...), il sindaco Ramadori, il dirigente scolastico e il fiduciario della Condotta Slow Food, Fabio Pierantoni, un ricco menù comprendente antipasto con i pomodorini, frittatina alle erbe, crostini alle verdure, un primo di penne al sugo di zucchine e rosso d'uovo, un secondo di tacchino in porchetta con finocchio selvatico, carciofi e fava cotta. Poi i dolci preparati dalle mamme. Naturalmente tutti i prodotti indicati nelle pietanze provenivano direttamente dall'Orto coltivato dai 18 ragazzi della 3 sez. B della Scuola primaria Luca Seri di Mogliano (appartenente all'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII) con la necessaria supervisione delle docenti Contigiani Graziella, Acciarresi Beatrice e Giubileo Claudia, le vere artefici del lavoro. Fisicamente l'orto è stato situato in un'ampia zona verde adiacente il Santuario del Crocefisso che si trova vicino alla scuola: nei locali dello stesso Santuario è stato organizzato il pranzo al quale non ha voluto mancare il sindaco Ramadori che ha elogiato l'iniziativa dello Slow Food e ha premiato personalmente i giovani ortolani con un attestato di Piccolo Agricoltore.

e-mail : info@corriereadriaticonline.it