

MUGNAI - Il progetto coinvolge i ragazzi di terza e quarta elementare

# Prodotti tipici "spiegati" ai ragazzi

*Un modo per far conoscere e apprezzare le qualità e i frutti dell'ambiente*

«Quanta ricchezza troviamo nel nostro territorio e quasi non lo sappiamo». Questa osservazione degli alunni di terza e quarta elementare di Mugnai di Feltre è il primo positivo riscontro del progetto «Conosciamo il nostro territorio negli aspetti ambientali e agricoli» che gli insegnanti di classe hanno avviato con la collaborazione della professoressa Serena Turrin, docente dell'Istituto agrario di Vellai, per far conoscere alcuni prodotti tipici, tradizionali e certificati del territorio bellunese e feltrino, i loro utilizzi, secondo usanze e consuetudini di origine contadina tramandate da generazioni.

Mercoledì 30 gennaio, a Mugnai, il Consorzio per la tutela del formaggio Piave, rappresentato dalla dottoressa Chiara Brandalise,

e la Confraternita formaggio Piave, nella persona di Tiziano Fiabane, insieme alla professoressa Serena Turrin, hanno vivamente interessato gli alunni presentando un fiore all'occhiello del territorio quale è il formaggio Piave Dop, ora non solo una prelibatezza locale, ma ormai presente su tanti mercati internazionali, compreso il Nord America. L'interesse degli alunni si è manifestato con i loro numerosi interventi che hanno fatto scorrere le oltre 2 ore di incontro in una intensa partecipazione, rallegrata alla fine con l'assaggio del prodotto risultato molto apprezzato da tutti.

Questo incontro fa parte del percorso avviato il

20 ottobre con la visita al castagneto sperimentale «Coi di Rasai» di Seren del Grappa, e proseguito con l'incontro del 22 dicembre sul castagno da frutto con il vicepresidente dell'Associazione nazionale Città del Castagno, Fulvio Viesti, e la presentazione della noce feltrina da parte del presidente del Consorzio di tutela, Valerio Giusti.

L'ambizione del progetto è di far conoscere e apprezzare anche tante altre specialità agro-alimentari del territorio (i marroni, i fagioli, le noci, le mele, il miele, la zucca, i prodotti

latteiero-caseari, la pecora di razza Lamon, gli avioli eccetera) che, se non adeguatamente valorizzate, andrebbero perse, anche ai fini di una alimentazione corretta e a chilometro zero.

Alla fine del percorso didattico, al termine dell'anno scolastico, i ragazzi terranno un saggio finale - con poesie, canzoni e rappresentazioni teatrali incentrate su quanto hanno meglio potuto apprezzare del loro territorio - e perché no, anche tramite una gustosa merenda di specificità locali.



MUGNAI - Gli alunni della scuola elementare coinvolti nel progetto.

