



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Commerciale "Albert Einstein"
Alberghiero "Antonio Nebbia"



Il Comune di Loreto

Aprile 2009

Io cucino a Km 0

Il Comune di Loreto, l'Istituto Alberghiero "Einstein Nebbia", la Coldiretti, la Fondazione Campagna Amica e la Camera di Commercio di Ancona hanno realizzato l'iniziativa "Io cucino a Km 0" sabato 21 marzo, presso la Sala Consiliare del Comune di Loreto. Presenti ai lavori gli assessori alla cultura Maria Teresa Schiavoni e alla pubblica istruzione Franca Manzotti, che, dopo aver portato il saluto del Sindaco Moreno Pieroni, ha aperto il dibattito sull'enogastronomia locale caratterizzata dalla freschezza delle materie prime per l'uso di prodotti del territorio e dal rispetto dell'ambiente per il risparmio energetico nel trasporto a Km 0. L'assessore al turismo Bruno Casali ha sottolineato l'importanza, a livello internazionale, della città mariana e la conseguente attenzione che le strutture ricettive di Loreto devono avere verso la promozione delle produzioni agricole locali. La parola è poi passata al dirigente scolastico Gabriele Torquati che ha esposto la priorità dell'"Einstein Nebbia" di connotarsi, come già lo è stato dalla sua denominazione legata all'illustre cuoco maceratese del tardo 700, come luogo di conoscenza per gli studenti dei prodotti territoriali per utilizzarli, valorizzarli e sponsorizzarli con opportuna maestria nella loro attività. Il Dirigente ha presentato inoltre le grandi iniziative in atto: il Master in "Cultura e Marketing dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità", l'apertura a breve della biblioteca e centro studi enogastronomico e il concorso Giocchino Rossini Gourmet che vedrà impegnate centinaia di scuole alberghiere europee contendersi il premio partendo dai prodotti regionali. Roberto Magnaterra titolare di una nota azienda zootecnica della zona, prima ad aprire un distributore di latte crudo a sud di Ancona ha introdotto il tema della "filiera corta" e l'importanza assunta da questa nell'eliminare gli intermediari che operano un notevole aumento del prezzo rispetto alla cifra proposta al coltivatore diretto. Di notevole interesse l'intervento di

Serenella Moroder, presidente dell'associazione agrituristica Terranostra, che ha presentato la fondazione "Campagna Amica". L'iniziativa intende tutelare gli interessi dei cittadini-consumatori e dei produttori agricoli per ciò che concerne il territorio, la qualità dei consumi e gli stili di vita. Alimentazione, energia, smaltimento rifiuti, innovazione tecnologica sono argomenti che trovano nella valorizzazione della campagna e dello sviluppo

rurale rilevanza strategica per il paese. Fondamentale anche l'opera del legislatore che dovrebbe, per tutelare maggiormente il consumatore, obbligare ad un'etichettatura precisa e puntuale. Il cittadino, da parte sua, dovrebbe scegliere in base alla stagionalità, privilegiare i farmer's market e la filiera corta, essere attento al kilometraggio degli alimenti e orientarsi, per i propri momenti di svago, all'ospitalità degli agriturismi. E' necessario un patto tra



consumatore e produttore per ripartire con nuovo vigore verso un'economia più "reale". Sull'onda di quanto detto Maurizio Monnati, presidente Coldiretti di Ancona, ha sottolineato come in questo periodo, di crisi e incertezza, occorre ripartire dall'agricoltura, motore prioritario e non succedaneo del paese. In realtà in questo settore non esiste il problema della crisi della domanda, la vera emergenza è rappresentata dall'aumento del costo dei prodotti alimentari, spesso giustificata solo dalla speculazione degli intermediari o lobby di potere. L'assemblea si è poi spostata al Bastione Sangallo per una degustazione di cibi, preparati e serviti dai ragazzi dell'Alberghiero con materie prime offerte dalla Coldiretti. I vini sono stati offerti dalla casa vinicola Moroder.