

# A LEZIONE DI LENTICCHIE DAL PRODUTTORE AL GIOVANE CONSUMATORE

## **COLDIRETTI L'AQUILA E AZIENDE AGRICOLE "INSEGNANTI" PER UN GIORNO**

Una lezione "a" filiera corta per molti studenti aquilani che vogliono imparare a nutrirsi in modo sano. Nell'ambito dei progetti del Gal Gran Sasso Velino "La nostra terra una buona terra", Coldiretti L'Aquila in collaborazione con la cooperativa Prometeo di Avezzano, ha organizzato una serie di mercati dedicati alle tipicità aquilane. Si comincia domani dalle 9 alle 13.30 nel piazzale Carrefour di via D. D'Ascanio a L'Aquila: dieci aziende agricole, oltre alla consueta esposizione e vendita delle proprie eccellenze, si interfaceranno con alcune classi delle scuole elementari per una lezione a chilometro zero. "Verrà toccato con mano ciò che è stato spiegato in aula - dice Massimiliano Volpone, direttore Coldiretti L'Aquila - i produttori racconteranno la loro attività e come il loro lavoro si trasforma in un alimento indispensabile per una sana crescita delle nuove generazioni. E' prevista, negli incontri che si susseguiranno, anche la presenza di un medico nutrizionista che fornirà indicazioni utili sul corretto approccio all'alimentazione". Lenticchie di Santo Stefano, ceci di Navelli, miele di Capistrello e salumi e formaggi di Campotosto, ma anche carni fresche ovine e suine, confetture, prodotti Igp come patata e carota del Fucino, nonché pane e cereali e aglio rosso di Sulmona saranno alcune delle eccellenze che verranno descritte ai giovani studenti, che saranno coinvolti anche in un panel per riconoscere l'olio extravergine di origine abruzzese da un olio di importazione.

Il calendario degli incontri prevede i seguenti altri appuntamenti:

venerdì 20 febbraio, nella scuola A. Galdin in via Fucino 3 ad Avezzano;

venerdì 27 febbraio, nel piazzale Carrefour di [via Savinia](#) L'Aquila;

venerdì 6 marzo, nella scuola A. Galdin in via Fucino 3 ad Avezzano.