

**LE ECCELLENZE****Il peperone di Voghera**

Caratterizzato dal sapore dolce, è stato riscoperto dopo anni nel 2005

**Zucca bertagnina di Dorno**

Famosa per l'alta quantità e qualità di polpa, si conserva in luogo fresco e buio

**La cipolla di Breme**

Piuttosto dolce, è versatile e si accompagna bene a tanti piatti



**SCUOLA** INIZIATIVA DEL COMUNE DI PAVIA PER RILANCIARE L'AGRICOLTURA LOCALE

# Mense con prodotti a chilometro zero

## Appalto da 3 milioni per i nuovi menù

di MANUELA MARZIANI

— PAVIA —

**ANCHE I PRODOTTI** locali arriveranno nelle mense delle scuole pavesi. E non sarà solo il riso che solitamente viene inserito nei menù, ma anche le cipolle nella varietà dorata che nasce a Voghera o rossa di Breme, le ciliegie di Bagnaria nella tarda primavera, gli asparagi di Cilavegna, le pesche di Volpedo, il peperone di Voghera, il pollo pavesello di Pinarolo Po e la zucca bertagnina di

**IL PRIMO PASSO**

**Sondaggio fra gli imprenditori per capire quali cibi locali inserire nella lista della spesa**

Dorno. Per capire i quantitativi che potranno essere forniti e la disponibilità da parte dei produttori, l'Amministrazione comunale ha lanciato un sondaggio attraverso le associazioni di categoria. Inserire nei menù quanto il territorio produce nel raggio di cento chilometri è un'esigenza dettata dalla legge, vista l'imminente scadenza dell'accordo sottoscritto dall'Amministrazione comunale e "La Serenissima ristorazione". «L'appalto scadrà a fine giugno — ha spiegato l'assessore comuna-



**IDEA** Da sinistra Corrado Giannone, presidente del Conal, l'assessore Rodolfo Faldini e il dirigente del Settore Istruzione Marcello Adduci

le all'Istruzione, Rodolfo Faldini —. Ne dovremo sottoscrivere un altro, cercando possibilmente di sfruttare ulteriormente il centro cottura del Bivio Vela, uno dei più belli d'Italia, che occupa 290 metri quadrati».

Oggi dal centro cottura del Bivio Vela escono 4.500 pasti al giorno destinati alle scuole dell'infanzia e primarie della città. «Potremmo

arrivare a confezionarne fino a 7mila — ha aggiunto l'assessore — andando a soddisfare le esigenze dei Comuni vicini a Pavia, ma anche quelle di residenze sanitarie, ospedali o quelle di chi deve ricevere pasti a domicilio». L'appalto, che dovrà essere sottoscritto per una durata di 9 anni, sarà di circa 3 milioni di euro e vi potranno partecipare aziende di ri-

storazione di tutta Europa, che difficilmente conoscono le tipicità del nostro territorio.

«L'UTILIZZO dei prodotti locali — ha aggiunto Corrado Giannone, direttore del Conal che sul progetto sta effettuando una consulenza per conto del Comune — consentirà di aumentare il punteggio delle imprese concorrenti, visto che si ridurrà l'impatto ambientale. E il Comune si potrebbe anche impegnare a introdurre due volte l'anno dei prodotti a rischio di estinzione, ma dobbiamo capire a quanto ammonta la produzione locale». Fra i prodotti papabili, cipolla e peperone di Voghera, cipolla di Breme, ciliegie di Bagnaria, asparagi di Cilavegna, pesche di Volpedo, pollo pavesello di Pinarolo Po, zucca bertagnina di Dorno. L'idea soddisfa Coldiretti, Confagricoltura e Cia, che lo giudicano «un importante coinvolgimento per i produttori impegnati in un territorio enormemente ricco dal punto di vista alimentare». Non solo per le scuole. Il centro cottura che dispone al piano superiore di un self service, infatti, su proposta di Faldini potrebbe diventare un "Eataly" in salsa pavese con prodotti esclusivamente locali.

manuela.marziani@ilgiorno.net

**TRASPORTI**

## Pendolari pavesi sotto assedio: guasti e ritardi

— PALESTRO (Pavia) —

**SE MERCOLEDÌ** si è verificato un guasto agli impianti di circolazione della stazione di Pavia, ieri è toccato a quelli tra Vercelli e Palestro causando mediamente mezz'ora di ritardo. Quando i convogli non sono stati soppressi come nel caso del "4651" e "4652".

Il coordinamento provinciale dei pendolari ha ricevuto un altro messaggio di alert da Trenord che riguardava la direttrice 27 e indicava: "Possibili ritardi a causa di un guasto agli impianti di circolazione della stazione di Lomello". Tradotto per chi viaggia, il "4735" è arrivato ad Alessandria con 37 minuti di ritardo. «È preoccupante ricevere costantemente messaggi di alert relativi ai casi di guasto agli impianti di circolazione - ha scritto il portavoce del coordinamento pendolari, Armando Accardo alla direzione regionale Infrastrutture e Trasporti, a Rfi e per conoscenza Trenord -. Ogni giorno se ne registrano sempre di nuovi ed in numero crescente da molte aree lombarde, quasi a testimoniare lo stato di degrado dell'infrastruttura ferroviaria».