

## **La spesa del cuoco**

Esperienza di valorizzazione delle risorse agroalimentari locali tra giovani imprenditori agricoli e cuochi senesi.

Il progetto cerca di strutturare un patto tra giovani per offrire e garantire a tavola tipicità, qualità e freschezza. Un esempio di filiera "ultra-corta" che mette in rete i Giovani Agricoltori aderenti all'Associazione AGIA – CIA Siena e i cuochi senesi aderenti all'ACS Siena.

## **Sapori del Monte Cetona**

Rassegna enogastronomica realizzata nel territorio del Monte Cetona della Val di Chiana Senese per riscoprire le tradizioni a tavola, nelle piazze e nei ristoranti del territorio. In questa rassegna troveranno posto i mercati dei prodotti di filiera corta con le produzioni delle aziende agricole locali, i concorsi gastronomici e le sagre di paese.

## **Olio extravergine di oliva locale per le mense scolastiche**

Il progetto "Olio extravergine d'oliva locale per le mense scolastiche" è al suo quarto anno d'applicazione ed ha rappresentato la concretizzazione della prima azione sulla catena alimentare di filiera corta. L'iniziativa introduce e diffonde presso i ragazzi la conoscenza del sapore degli oli prodotti localmente. Il progetto si avvale della collaborazione dei Frantoi Cooperativi Sociali del territorio per la reperibilità del prodotto, al fine di sostenere l'economia agricola del maggior numero di produttori.

Per ottimizzare le risorse pubbliche e utilizzare tutto l'olio dell'annata precedente, l'offerta del prodotto è stata diversificata in base all'uso: olio extravergine di oliva dell'anno in corso per l'uso a crudo, olio dell'anno precedente per la cottura dei cibi.

In entrambi i casi i campioni di olio vengono analizzati sotto il profilo chimico ed organolettico. Dalla raccolta 2012 si è fornito alle mense, per il condimento dei cibi, soltanto olio extravergine di oliva certificato IGP, DOP Terre di Siena e DOP Chianti Classico.

## **Mense**

### **Prodotti filiera corta per la ristorazione collettiva**

La prima sperimentazione di introduzione di prodotti locali nella ristorazione collettiva è stata avviata nelle mense scolastiche con il progetto dell'olio extravergine di oliva locale. Sulla scia degli ottimi risultati ottenuti dal progetto olio, il Comune di Monteroni d'Arbia, con la consulenza tecnica dello Sportello Filiera Corta della Provincia di Siena, ha deciso di aumentare la gamma dei prodotti di filiera corta inclusi nel menu scolastico con il progetto "La Mensa dell'Orto".

Nell'ambito di questa sperimentazione è stata svolta un'indagine preliminare per individuare le aziende da coinvolgere e la reperibilità dei prodotti sulla base della stagionalità. E' stato inoltre

svolto un confronto tra gli agronomi dello Sportello Filiera Corta e il dietologo per la realizzazione di un menù adeguato alla stagionalità e all'utilizzo di tutti gli alimenti propri del territorio, anche quelli meno usati.

Per conoscere gli sviluppi del progetto "La Mensa dell'Orto" [clicca qui](#)