

## “Frutta Snack” raddoppia a Forlì-Cesena con i distributori di spremuta fresca di arancia

**Cresce a Forlì-Cesena il progetto Frutta Snack, attivato dal 2005 da Alimos e Provincia di Forlì-Cesena, che coinvolge nel territorio provinciale 18 scuole secondarie. Con una nuova sperimentazione affianca distributori di spremuta fresca di arancia a quelli di frutta fresca e trasformata. Dal 16 al 19 dicembre 2009 “Arancia day” nelle scuole per coinvolgere i ragazzi**

Continua con successo a Forlì-Cesena il progetto “Frutta Snack”, promosso dal 2005 da Alimos e Provincia di Forlì-Cesena, divenuto per i positivi risultati raggiunti una esperienza pilota nazionale adottata dai Ministeri dell’Istruzione e della Salute.

In questo anno scolastico il progetto vede nel territorio provinciale l’adesione di 18 scuole secondarie. Una adesione che si concretizza nella possibilità di scelta per gli studenti di merende salutari nei distributori automatici dedicati e, soprattutto, nell’impegno delle scuole in azioni di sensibilizzazione rivolte agli studenti sull’importanza del consumo di frutta e verdura.

Una ulteriore sperimentazione è in corso quest’anno nelle scuole di Forlì-Cesena: un distributore automatico di spremuta fresca di arancia, che affianca i distributori “Frutta Snack”. Una proposta accolta con favore da dirigenti scolastici e insegnanti, che l’hanno adottata in ben 14 scuole.

L’iniziativa è realizzata in collaborazione con la società “E’Qui” e Orangexpress di Catania, associata al Consorzio Arancia Rossa di Sicilia, fornitrice di prodotto e logistica, che si è dotata di una base operativa in Romagna, a Cesenatico.

Una proposta che amplia l’offerta di prodotti salutari finora offerti, dalle vaschette di frutta biologica pronta all’uso, alla passata di frutta, alla frutta secca, agli yogurt da bere alla frutta. La spremuta di arancia rappresenta un modo semplice e gustoso per fare incetta di **vitamina C** – e altre sostanze antiossidanti quali flavonoidi e antociani - e meglio raggiungere le **5 porzioni al giorno**, consigliate dall’Organizzazione Mondiale della Sanità, per mantenersi in salute.

**Il distributore automatico fornito alle scuole** (il modello OR M30 della Oranfresh) prepara **spremuta fresca d’arancia** a vista del consumatore, all’istante.

Viene rifornito giornalmente con 35 Kg di arance ed è in grado di erogare oltre 70 bicchieri **della capacità di 200 cc** di spremuta, ottenuta spremendo circa **mezzo kilogrammo di arance, corrispondenti a 2 a 4 frutti**, a seconda del peso dei singoli frutti. Le arance sono tenute **refrigerate**, per garantire una migliore conservazione, nell’apposito magazzino collocato nella parte superiore del distributore; la temperatura è regolabile tra 5 e 8° C.

**La spremuta ottenuta è di elevata qualità**, dolce, con assenza di oli amari della buccia. Il **costo promozionale** per le scuole è di **1,30 €** a spremuta, per le altre utenze il costo è di 1,50 euro.

Da dicembre a maggio le arance godono della **certificazione “Arancia Rossa di Sicilia IGP”** (Indicazione Geografica Protetta). Ed è proprio questo il periodo in cui il prodotto esprime al meglio le proprie **caratteristiche organolettiche**.

Le **arance rosse** contengono un maggior contenuto di vitamine e le preziose **antocianine**, le sostanze che conferiscono ai frutti il caratteristico colore rosso, dalla potente azione **antiossidante**.

Queste le varietà inserite nei distributori in relazione alla stagionalità:

- Bionde: Navel (novembre- dicembre), Valencia (da aprile fino a luglio)
- Rosse: Moro (dicembre-febbraio), Tarocco (dicembre-aprile), Sanguinello (febbraio-marzo).

E veniamo ai **primi risultati della sperimentazione**: gli studenti stanno dimostrando di gradire questo prodotto, con un consumo addirittura superiore alla macedonia di frutta pronta all'uso.

Un consumo sicuramente agevolato da un duplice fattore: la **gustosità della spremuta** unita alla diffusa percezione che si tratta di un allegro fortificante contro il grigio invernale e le malattie da raffreddamento.

Le uniche lagnanze riguardano il costo, ritenuto dalla maggior parte degli studenti, troppo elevato. Una rimostranza che accomuna tutti i prodotti freschi, a elevato contenuto di servizio. E qui sta la sfida per educatori, produttori, genitori, media: far capire ai ragazzi che **occorre dare un giusto prezzo al cibo**, che un prodotto fresco non può avere lo stesso prezzo di una bibita gasata o una merendina, che si conserva per diversi mesi, se non addirittura anni! Anche questo è un aspetto importante **nell'educazione alimentare**.

Con questo obiettivo e per promuovere il consumo di frutta si terranno in questa settimana in sette scuole delle iniziative "**Arancia Day**" con distribuzione di spremute gratuite e di materiale informativo, nonché degustazioni di insalata di arancia, una modalità meno nota, ma gustosissima, di consumo di questo prezioso frutto.

Queste le scuole in cui si terranno le iniziative:

- IIS "R. Ruffilli", sezione Melozzo - Forlì
- IIS "R. Ruffilli", sezione Oliveti - Forlì
- Liceo "Carducci" – Forlimpopoli
- Scuola media "Via Pascoli" - Cesena
- Scuola media "San Domenico" – Cesena
- Scuola media di Calisese – Cesena.

Ma il consumo di arance non si ferma alle spremute del distributore automatico. Docenti e collaboratori scolastici di diverse scuole hanno infatti costituito dei **Gruppi di Acquisto Solidale** e i produttori siciliani consegnano direttamente presso le scuole arance, clementine e limoni. Una iniziativa di "filiera corta" per un rapporto più stretto tra produttori e consumatori, che garantisce freschezza, origine di produzione nonché prezzi più equi per entrambi.

**Per info:**

**Alimos - Alimenta la Salute Soc. Coop.**

tel. 0547 415158 cell.335 1370236

e- mail: [info@alimos.it](mailto:info@alimos.it)

[www.alimos.it](http://www.alimos.it)