Lumache alla verezzina, studenti delle medie a lezione sulla ricetta De.Co

di **Redazione**

13 Maggio 2021 – 11:16



Borgio Verezzi. Continuano le lezioni sulla cucina locale nella scuola media di Borgio Verezzi. L'obiettivo di questa attività è quello di promuovere l'acquisizione di corrette abitudini alimentari e far conoscere e realizzare, alle giovani generazioni, le ricette dei prodotti locali che hanno ottenuto la certificazione De.Co., la Denominazione Comunale, un riconoscimento formale assegnato dal Comune a prodotti o ricette che vengano riconosciuti come tipici del territorio e di particolare rilievo.

L'attività svolta dagli alunni del laboratorio di cucina, sostenuta dall'amministrazione comunale e voluta dalla dirigente scolastica Giuseppina Manno, è stata la realizzazione dell'originale e tradizionale piatto delle lumache alla verezzina.

La lezione si è svolta all'aperto, in collaborazione della Società Mutuo Soccorso "Concordia" di Verezzi: i soci di questa organizzazione sono i protagonisti dell'omonima sagra che si svolge in estate il 13 e 14 agosto in piazza Gramsci.

"Lo sviluppo della lezione ha permesso agli alunni di passare un pomeriggio meraviglioso di storia gastronomica, passione per le tradizioni, cucina, degustazione e divertimento" afferma l'assessore alla Pubblica Istruzione Pier Luigi Ferro, molto soddisfatto dell'iniziativa.



“Far conoscere le specialità locali alle giovani generazioni è anche un modo per far amare la propria terra e diventare parte di essa”.

“Un particolare ringraziamento a Marco Cavalleri e Giuseppe Marini, rispettivamente presidente e vicepresidente della Società di Mutuo Soccorso “Concordia”, oltre agli altri soci presenti e alle docenti Claudia Porcheddu e Maria Chiara Cora, responsabili del laboratorio di educazione alimentare, per il lavoro svolto con gli alunni” conclude l’assessore Ferro.