



Mangiare Locale e Naturale
per la Sostenibilità Ambientale

www.consorziomensait

La sostenibilità ambientale è al centro della sperimentazione introdotta da Consorzio MENSA e Scuola Normale Superiore nel servizio di ristorazione collettiva della Normale.

Dopo un partecipato sondaggio condotto in pieno lockdown, il Consorzio MENSA, in collaborazione con i cuochi e le cuoche, porta sulle tavole della "mensa della Normale" un menu composto di prodotti locali, freschi e sostenibili.

Le piccole imprese agricole riunite nel Consorzio MENSA custodiscono un patrimonio di saperi locali grazie ai quali promuovono la diversificazione delle produzioni e l'uso di pratiche di coltivazione legate al territorio.

In questo modo proteggono la biodiversità e contribuiscono alla diffusione di un modello di agricoltura sostenibile.

Da sabato 12 giugno, e per quattro weekend consecutivi, la sperimentazione prevede la fornitura di verdure fresche di stagione, cereali e legumi provenienti dalle aziende del Consorzio MENSA.

I produttori locali

BIO COLOMBINI

È un'azienda che da subito ha creduto nel biologico convertendo la propria produzione fin dal 1998.

Oggi produce molti tipi di verdure fresche nei terreni presso Crespina (PI), dove lavora 18 ettari di terreni, di cui circa 15 a ortaggi, 1 a frutteto e 2 a oliveto. Tutta la produzione è rigorosamente certificata biologica.

Per la sperimentazione, la mensa della Normale ha scelto le zucchine fresche bio - lunghe e tonde -, i pomodori insalatari e le insalate di stagione.

www.biocolombini.comt

AZIENDA AGRICOLA FORMAGGI SANNA

Fondata nel 1994, e in forte crescita, è una piccola azienda familiare casearia che produce nel pieno rispetto delle tradizioni e della genuinità.

Oggi, al Podere Fiorenza di Lajatico, conta circa 150 capi di razza Lacaine a stabulazione fissa, 70 capi di razza sarda e 30 capre.

Per la sperimentazione fornisce forme di pecorino fresco e pecorino semi-stagionato, tutto rigorosamente a latte crudo.

www.formaggisanna.it

AZIENDA AGRICOLA FILIPPI ENRICO

Circa 250 ettari a indirizzo cerealicolo-foraggero con coltivazione di piante officinali, che si stendono tra i comuni di Fauglia, Crespina-Lorenzana e Orciano Pisano.

L'azienda pratica sia il metodo biologico che il convenzionale. Svolge inoltre attività di fattoria didattica e agriturismo, con un piccolo spaccio aziendale.

Da circa due anni ha iniziato a trasformare parte del suo raccolto in pasta di grani antichi e non, farine, ceci, farro e miele, osservando i metodi tradizionali a beneficio di consumatori e consumatrici.

Per la sperimentazione presso la Normale, questa azienda fornisce ceci secchi, farro e farina 0 grano tenero di grano antico VERNA Bio.

www.lavalledellalavanda.it



"PSR 2014/2020 - Sottomisura 16.4: "Sostegno alla cooperazione di filiera, sia orizzontale che verticale, per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali" - Progetto MENSA "Mangiare Locale e Naturale per la Sostenibilità Ambientale".



Regione Toscana



LA SOSTENIBILITÀ ENTRA NELLA RISTORAZIONE DELLA NORMALE

VIAGGIO NEI SAPORI DELLE TERRE DI PISA



Da sabato 12 giugno, e per quattro weekend consecutivi, la sperimentazione prevede la fornitura di verdure fresche di stagione, cereali e legumi provenienti dalle aziende del Consorzio MENSA



M E N U