

## Educazione alimentare a casa e a scuola, Busto vuole ridurre lo spreco di cibo

**Pubblicato:** Lunedì 27 Marzo 2017



In collaborazione con **l'azienda Pellegrini**, affidataria del servizio mense per le scuole dell'obbligo, l'Amministrazione comunale distribuirà nei prossimi giorni a tutti gli utenti del servizio un **opuscolo contenente utili indicazioni per una sana alimentazione** ([qui il documento completo](#)). L'iniziativa è stata presentata questa mattina, lunedì, alle scuole Crespi dall'assessore all'Istruzione **Paola Magugliani** insieme ai reponsabili del settore, Siticibo e Pellegrini.

Gli obiettivi che si prefigge l'opuscolo sono diversi: vuole essere un utile strumento d'informazione per rendere partecipi tutti gli utenti dei menù proposti e vuole essere **un piccolo aiuto all'educazione alimentare nelle famiglie**, che rimane il fondamento essenziale per una alimentazione sana ed equilibrata.

«La parola pessimo o insufficiente non l'ho mai scritta nei miei giudizi, lo standard qualitativo nelle mense è alto ma la percezione dei ragazzi e delle famiglie è diverso perchè **spesso in casa si mangiano tre piatti in croce** – ha commentato **Marco Tosi**, tecnologo alimentare che si occupa di controllare la qualità delle mense scolastiche di Busto Arsizio – quando ci confrontiamo con i genitori ci sono due gruppi: da un lato quelli di cui vi dicevo prima e dall'altro quelli che chiedono di migliorare ancora il servizio che viene offerto nelle mense inserendo anche cereali, pane integrale, pasta integrale. Il problema grande che riscontriamo è la quantità elevata di cibo che non viene consumata dai ragazzi che solo in parte recuperiamo attraverso Siticibo (pane e frutta, ndr)».

All'interno del libretto **sono stati inseriti i menù previsti nelle giornate di mensa, suddivisi per tipologia, e le “piramidi alimentari”** da ritagliare e incollare per ottenere una veloce e divertente indicazione di quanti alimenti e componenti sono raccomandati per un pasto sano e completo.

Con la pubblicazione si vuole ribadire l'impegno e l'attenzione che sono sempre stati posti verso la ristorazione scolastica, nella convinzione che un'alimentazione sana, equilibrata e corretta sia fondamentale per l'armoniosa crescita di ogni bambino, impegno dimostrato sia da parte della Pellegrini, azienda di primaria importanza da anni sul campo, sia da parte dell'Amministrazione Comunale, che si avvale anche della collaborazione di un dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari, che sovrintende e controlla tutte le fasi del delicato servizio ed è presente quotidianamente nelle mense scolastiche.

Sposando la filosofia della sostenibilità, la preparazione dei piatti proposti nei menù utilizza numerosi alimenti provenienti da agricoltura biologica (pasta, riso, legumi, latte, yogurt, buona parte di frutta e verdura) e alimenti a **Denominazione d'Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta** (formaggi e salumi), ulteriori passi verso una qualità ottimale e verso una volontà di tutela della salute dei nostri ragazzi, ma anche una difesa dell'integrità del nostro ambiente.

Sull'onda di **EXPO 2015** e delle sue tematiche, grazie alla stretta collaborazione con la Pellegrini, è stato inoltre attivato un progetto di “Educazione alimentare”, in corso presso le scuole primarie cittadine. Si ricorda che le mense scolastiche sono continuamente sottoposte ad interventi di miglioria, quali insonorizzazione dei locali, imbiancature, sostituzione di arredi ed altro ancora.

Da alcuni anni inoltre è stato avviato il progetto **“Siticibo”** per la raccolta delle eccedenze alimentari presso molte mense scolastiche cittadine, in collaborazione con il **Banco Alimentare**, con risultati sorprendenti; migliaia di kg di pane, di frutta sono stati recuperati e donati alle Caritas cittadine e da queste a utenti bisognosi; a ciò si è aggiunto dal 2016 un progetto, il primo a livello nazionale, per il recupero anche di primi piatti, secondi e contorni da quattro scuole (Pieve di Cadore, Bertacchi, Bossi, Crespi), con risultati sorprendenti (9.838 le porzioni di primi, secondi e contorni raccolti pari a 19.693 euro).

Così ha commentato l'iniziativa **Dario Mazzuchelli** di Siticibo: «Il progetto di recupero del cibo cotto nelle mense, avviato nel 2015, è stato un salto di qualità notevole ma siamo riusciti a farlo grazie ai volontari – ha raccontato – attualmente stiamo facendo un lavoro di raccolta su due turni, cerchiamo di ottimizzare gli strumenti e l'organizzazione attorno a un'attenta raccolta di dati»

**Redazione VareseNews**

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)