

VareseNews

Una mensa a tutta “bio”: la scuola primaria sceglie la salute

Pubblicato: Giovedì 11 Novembre 2010

Mele, pere, pesche, banane, kiwi, arance, mandarini, prugne ed albicocche. Tutte bio. Lo stesso per molte verdure: spinaci e verdure per insalata. E poi -sempre bio- olio di oliva e aceto. Insieme a pasta e riso.

Questi i dati che la Scuola C. Pedotti di Luvinata ha comunicato alla Regione Lombardia che insieme ad Anci ed Università degli Studi di Milano ha proposto un progetto per la valorizzazione del servizio di ristorazione scolastica attraverso la promozione di prodotti agroalimentari biologici, locali e sostenibili. Il progetto in particolare ha l'obiettivo di creare uno sportello telematico che sia punto di riferimento per amministratori locali, società di ristorazione, istituzioni scolastiche, commissioni mensa, genitori e aziende agricole.

La mensa della Scuola Primaria C. Pedotti, ormai da due anni, offre infatti ai propri giovani utenti cibo con molti prodotti cosiddetti biologici, secondo le disposizioni inserite dall'attuale amministrazione comunale nell'appalto di gestione e concordate a suo tempo nella commissione mensa comunale, composta da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e del Comune insieme ai volontari e alla azienda che ha in gestione il servizio.

Una scelta di qualità che si accompagna ad ulteriori attività in campo educativo ed ambientale: il progetto “Acqua a KM zero” sulle tavole della mensa, l'esperienza dell'orto per la conoscenza dei prodotti della terra, la visita alle fattorie didattiche grazie alle iniziative della Provincia. Un'intensa operosità rivolta alla storia e alla esperienza che viene dal territorio e che continuerà anche nelle prossime settimane con nuove ed importanti iniziative.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it