

## Mense scolastiche, un centro cottura anche per Busto

**Pubblicato:** Sabato 16 Aprile 2011

**700mila. E' la quantità di pasti che ogni anno viene servita nelle mense scolastiche della città.** Di questi, poco più di un terzo sono prodotti direttamente nelle cucine degli istituti (soprattutto negli asili) mentre **oltre 2800 pasti ogni giorno percorrono chilometri di asfalto prima di arrivare sulle tavole delle scuole.** La maggioranza di questi viene cucinata ad una ventina di chilometri da Busto, a Saronno. **Da molto tempo si ipotizza quindi un centro cottura** (una grande cucina per preparare almeno 4mila pasti al giorno) direttamente in città e di questo si è parlato giovedì sera nel convegno organizzato da **“Dialogando insieme”** nella sala Tramogge dei Molini Marzoli.

Sebbene l'assessore alla scuola **Claudio Fantinati** abbia con orgoglio rivendicato i successi della sua **amministrazione** come «l'introduzione di prodotti bio e DOP, l'uso dell'acqua in brocca, progetti di recupero delle eccedenze in alcune scuole con il Banco Alimentare e progetti di educazione alimentare», la costruzione di un centro di cottura sarebbe «la ciliegina sulla torta di un sistema che già funziona bene». **Questo centro rimane però ancora sulla carta.** Una bozza di progetto, ideata da Emanuele de Simone, prevede una struttura in grado di produrre fino a 5500 pasti al giorno con la possibilità «di un ampliamento futuro e la costruzione di un self service». E realizzare un centro cottura **«avrà indubbi vantaggi sia logistici che sul controllo qualità»** secondo Marco Tosi, tecnologo alimentare consulente da 15 anni del comune. Infatti, i primi pasti prodotti «vengono completati tra le 9 e le 10» e con un centro in città «questi orari verranno migliorati». Tuttavia, un centro cottura ha un costo rilevante.

Solo di attrezzature si stima almeno mezzo milione di euro a cui poi andranno aggiunti le spese di costruzione della struttura. Le possibilità di finanziamento spiegate da **Quintino Magarò, direttore della cooperativa “Primavera” che si occupa di ristorazione**, sono diverse e vanno dal «project financing che non prevede oneri per il comune» in cambio dell'appalto garantito per un certo periodo di tempo fino alla «joint venture tra istituzioni pubbliche e privati» sfruttando magari «anche i finanziamenti per l'Expo» passando per «la rivalutazione di zone industriali dismesse». Costruendo un nuovo centro cottura si garantirebbero in città «fino a 200 persone occupate» ma sarebbe inevitabile anche un «leggero aumento delle quote pasto».

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