

Alimentazione sana, un progetto per le scuole

Pubblicato: Lunedì 4 Maggio 2015



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**.

L'obiettivo che si prefigge l'opuscolo è di essere un utile strumento d'informazione, di rendere partecipi tutti gli utenti dei menù proposti e di essere un piccolo aiuto all'educazione alimentare nelle famiglie, che rimane il fondamento essenziale per una alimentazione sana ed equilibrata.

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, sia da parte della Pellegrini, azienda di primaria importanza da anni sul campo, che da parte dell'Amministrazione Comunale, nella convinzione che un'alimentazione sana, equilibrata e corretta sia fondamentale per l'armoniosa crescita di ogni bambino.

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 alcune mense scolastiche, in collaborazione con il Banco Alimentare, con risultati sorprendenti; nel solo 2014 sono stati recuperati e donati 4203 kg di pane, 5458 kg di frutta e 7480 confezioni di mousse di frutta.

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile Mense dott. Marco Tosi tramite l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Busto A. tel. 0331.390244 -340-341.

[Orlando Mastrillo](#)

orlando.mastrillo@varesenews.it