

## Educazione alimentare, al via il progetto nelle mense

**Pubblicato:** Mercoledì 6 Maggio 2015



**Un'alimentazione sana, senza sprechi ed equilibrata.** E' per raggiungere questi obiettivi che nelle mense scolastiche della città sta prendendo avvio un nuovo progetto di educazione alimentare. L'amministrazione, con la collaborazione di 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 .

All'interno del libretto (che potete scaricare integralmente [cliccando qui](#)) 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.

Ma le mense della città da anni lottano contro gli sprechi. Il progetto “Siticibo” che è stato avviato per la raccolta delle eccedenze alimentari presso alcune mense scolastiche, in collaborazione con il Banco Alimentare, ha avuto 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.**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it