

VareseNews

Mensa scolastica: un pool di esperti per ridurre gli sprechi e favorire “gli assaggi”

Pubblicato: Mercoledì 16 Maggio 2018



Il professor Massimo Agosti, direttore del Dipartimento della mamma e del bambino all’ospedale Del Ponte, **la dottoressa Antonietta Bianchi**, nutrizionista dell’Ast Insubria e **lo chef Sergio Barzetti**. Sono questi i 3 esperti nominati **dalla giunta comunale nel Comitato scientifico per la ristorazione scolastica**.

La squadra, che rimarrà in carica per il prossimo triennio, è stata presentata dal **Sindaco Davide Galimberti**: si tratta di un nuovo organismo introdotto dalla nuova **Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica**, approvata nel marzo scorso. Il loro compito sarà quello di collaborare con **l’amministrazione e la Commissione Mensa**.

In particolare, gli esperti si occuperanno di:

- sviluppare temi, quali l’assunzione nella quotidianità di una sana e corretta alimentazione nonché il raggiungimento e mantenimento di un buon equilibrio nutrizionale del pasto;
- ridurre gli sprechi e in generale sensibilizzare sull’importanza dell’adozione di stili di vita sani e funzionali al nostro organismo ed al benessere psicofisico della persona;
- strutturare il menù: definizione della tipologia di alimenti, dell’alternanza e relativa frequenza di consumo degli alimenti proposti;
- definire ricette in funzione delle grammature e degli accorgimenti necessari a migliorare il

- gradimento delle pietanze;
- progettare azioni educative in ambito alimentare;
 - valutare laboratori sperimentali per innovative metodologie di approccio alla sana alimentazione.

Dalla sinergia dovrebbero uscire strategie volte a superare gli attuali limiti che sono stati sollevati nelle mense scolastiche: **dallo spreco di cibo, alla scarsa attitudine ad assaggiare piatti nuovi.**

Allo chef in particolare, popolare volto del programma di RaiUno “La Prova del Cuoco” e chef di redazione per la rivista “La Cucina Italiana”, si affida il compito di effettuare interventi divulgativi in favore dello sviluppo di ricette a carattere locale che prevedano l’utilizzo di prodotti di produzione locale a “km zero”, Bio e IGP/DOP, con proprietà organoletticamente appropriate ma contemporaneamente appetibili in relazione ai bisogni ed ai gusti dei bambini e dei ragazzi in fascia d’età 0-14 anni; gestire tutti gli aspetti che caratterizzano incontri dedicati a genitori e studenti sul tema della divulgazione gastronomico alimentare connessa al servizio di Ristorazione Scolastica con particolare cura della comunicazione e del marketing alimentare nonché delle tecniche principali di cucina.

I membri del Comitato opereranno, inoltre, in sinergia con il **Tecnologo comunale, la dottoressa Ulizzi**, i responsabili comunali del Servizio di Ristorazione ed i responsabili dell’Azienda di Ristorazione Scolastica.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it