

La scuola comincia con una novità in mensa

Pubblicato: Mercoledì 5 Settembre 2018



Anno nuovo, gestore nuovo. Con la riapertura della scuola, il **Comune di Varese** si affida a un **nuovo gestore per la ristorazione scolastica comunale**.

Salute e confort sono i due principi ispiratori dell'appalto pensato dal Comune per trasformare il pranzo in un momento dal valore educativo e ricreativo garantendo comunque gusto e qualità certificata dall'Ats Insubria.

Sono garantite le diete speciali. Grande attenzione sarà data alla **stagionalità** e alla **variabilità** degli alimenti con l'inserimento di alcune giornate di animazione gastronomica che vedranno gli alunni protagonisti anche nelle scelte delle ricette da proporre.

L'**assessore ai Servizi educativi Rossella Dimaggio**, che questa mattina insieme al **sindaco Davide Galimberti** ha fatto visita in una **scuola materna di Avigno** per augurare un buon inizio di anno ai bimbi e alle educatrici, spiega: «L'avvio di un nuovo anno scolastico è carico di aspettative e di emozioni che sempre caratterizzano l'inizio dei nuovi percorsi. In questo periodo l'assessorato ai servizi educativi è in piena attività: **i nidi sono funzionanti** (da lunedì si riapriranno le iscrizioni suppletive per chi non avesse ancora provveduto), hanno **aperto le scuole delle infanzia** e a breve cominceranno i servizi relativi alla scuola primaria: **pre-scuola, doposcuola e mensa**. Per quanto riguarda quest'ultimo servizio, importantissimo per la salute dei nostri piccoli utenti, l'amministrazione comunale metterà in atto importanti novità con l'intento di migliorare sempre di più il servizio e di rendere sia la qualità che il gusto dei pasti il più possibile graditi».

LE SOSTANZIALI INNOVAZIONI CHE I BAMBINI TROVERANNO NELLE MENSE SCOLASTICHE:

- **BIO e non solo**

Grande attenzione è data in prima istanza all'utilizzo di materie prime di grande qualità: tutti gli alimenti utilizzati sono biologici, dop, igp, locali o di filiera corta che portano le mense del Comune di Varese ad avere i requisiti ministeriali per l'attribuzione del certificato di mensa BIO.

- **Rispetto dell'ambiente**

In tutte le nostre mense sono usati piatti di ceramica e bicchieri di vetro, in caso di necessità di monouso si utilizzano solo stoviglie biodegradabili.

- **Riduzione dei rumori ed efficientamento energetico**

Il confort acustico dei refettori e le conseguenti condizioni di benessere per insegnanti e studenti sono tra gli aspetti più importanti per rendere il momento della consumazione del pasto in comunità un momento sereno e piacevole. Nei refettori è prevista la nuova realizzazione di **controsoffitti fonoassorbenti mediante pannelli ad elevato assorbimento acustico** e per alcuni refettori è anche prevista l'installazione di lampade integrate a LED ad alto risparmio energetico.

In ambito di efficientamento energetico e tutela ambientale è prevista la sostituzione di molte attrezzature di cucina con apparecchiature a minor consumo e migliore efficienza. Nei casi in cui debbano essere utilizzate **stoviglie monouso**, saranno usate stoviglie a basso impatto ambientale e compostabili. Inoltre si sarà assicurato l'utilizzo di mezzi di trasporto pasti a basso impatto ambientale.

- **Lotta allo spreco**

La mensa è anche un importante momento educativo dove la lotta allo spreco diventa un'occasione importante per aiutare i nostri bambini e ragazzi a ricordare chi è meno fortunato recuperando cibo ancora buono, salvandolo dalla distruzione e distribuendolo a chi ne ha un bisogno vitale conformemente ai principi contenuti nella legge Gadda sullo spreco alimentare. A tal fine sarà incrementata la gestione delle eccedenze alimentari per la donazione di alimenti a soggetti bisognosi del territorio.

COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO

La partecipazione degli utenti al funzionamento del servizio è, come sempre, garantita dalle commissioni mensa di cui i genitori fanno parte, ma da quest'anno partirà una grossa novità. E' stato costituito un comitato scientifico di cui fanno parte tra gli altri lo **chef Sergio Barzetti**, il **dottor Massimo Agosti**, un **rappresentante dell'ATS**, **esperti** di discipline connesse all'educazione alimentare; l'intento è quello di rendere sempre più partecipi i genitori delle scelte e dei processi che stanno alla base delle scelte educative, alimentari e organizzative anche allo scopo di aumentare il gradimento del pasto pur rispettandone l'equilibrio nutrizionale. Saranno attivati laboratori sia per gli alunni che per i genitori: lo chef Barzetti ci insegnerà a cucinare sano con gusto e allegria.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it