VareseNews

In via Monte Santo nascerà il nuovo Centro cottura per le mense scolastiche di Varese

Pubblicato: Martedì 5 Gennaio 2021

Le mense delle scuole di **Varese avranno un nuovo centro cottura**. Una **struttura unica e moderna**, a differenze delle due attualmente attive, e in grado di servire con maggiore rapidità ed efficienza tutti gli istituti della città. Palazzo Estense ha approvato il progetto per la sua costruzione, che sarà **realizzata da una associazione temporanea di imprese guidate da Cirfood**, con quest'ultima che gestirà poi il servizio.

Il progetto prevede, mediante project financing, **investimenti per 3.580.000 euro**: la **sede del centro sarà in via Monte Santo 12**.

«Proprio sulla scelta della sede – afferma il sindaco **Davide Galimberti** – vorrei fare una sottolineatura importante: è un **edificio comunale per anni destinato a magazzino e da riqualificare**. Ma, soprattutto, è nell'area interessata dal masterplan del **progetto Stazioni. Una porzione di città che cambierà il suo volto**, nella quale crediamo e sulla quale, anche come Amministrazione, vogliamo investire. Il centro cottura è un piccolo grande esempio di questo; non avrà l'impatto visivo e di percezione immediata che può avere il rifare una piazza o, appunto, le stazioni, ma è un intervento concreto i cui benefici ricadranno sulla quotidianità di tanti nostri bambini e ragazzi».

«Questo progetto – le parole dell'assessore ai Servizi educativi **Rossella Dimaggio** – porterà più qualità e una migliore efficienza nel nostro servizio mensa. Due sono le cose importanti: la prima è che, per le

famiglie, non cambierà nulla per quanto riguarda il costo, che resterà quello attuale; la seconda è che, partendo dall'ottimo livello che già abbiamo con il 95% di alimenti biologici, il **nuovo centro ci consentirà di fare notevoli passi avanti in diversi campi**, dalla ulteriore qualità dei cibi che verranno somministrati ai minori consumi, passando per consegne più rapide e in grado di garantire ancor più il mantenimento dell'idonea temperatura. Il piano presentato dalle imprese è innovativo e permetterà di superare i due punti cottura ora presenti nelle scuole "Parini" e "Anna Frank"».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it