



COMUNE DI
VARESE

Assessorato
ai Servizi Educativi

Oggetto: Ristorazione scolastica

Gentili genitori,

dal 01 settembre ha avvio il nuovo contratto di servizio per la gestione della Ristorazione Scolastica comunale.

Con la predisposizione del nuovo appalto di gara, l'Amministrazione Comunale si è impegnata a migliorare il Servizio al fine di rendere il momento del pranzo a scuola sempre più sano e confortevole.

Il cibo consumato a scuola rappresenta un momento di alto valore educativo, affettivo e ricreativo e ovviamente deve garantire oltre alla bontà del gusto anche caratteristiche qualitative e di rispondenza alle esigenze specifiche dei bambini e delle bambine di questa età.

Il menù è validato dall'ATS e sono garantite le diete speciali sia sanitarie che etico-religiose.

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.

LE SOSTANZIALI INNOVAZIONI

◦**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 la mensa del Comune di Varese ai livelli di assoluta eccellenza richiesti dai 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. 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!

I servizi educativi restano a vostra disposizione per ogni necessità nello spirito della più assoluta collaborazione nel nome del bene-essere dei nostri bambini e delle e delle nostre bambine.

Buon anno scolastico.

Assessora ai Servizi Educativi
Rossella Dimaggio

