

03/12/2021 13:36:18

La salute nel piatto: nuovi progetti in arrivo nelle mense comunali

Oggi l'incontro tra Comune, Gemeaz e Alveare del Valdarno-Matassino per proporre, per il 2022, un menu stagionale e a km zero nelle scuole di Figline e Incisa

“La salute passa anche dalla tavola e puntare sull'**educazione alimentare** dei più piccini è un modo per contribuire a sviluppare la consapevolezza su questi temi. È per questo motivo – spiega l'assessora all'Istruzione, Francesca Farini - **che, insieme all'ufficio Scuola e alla ditta appaltatrice della ristorazione scolastica, Gemeaz Elior, l'Amministrazione comunale punta da anni non solo a garantire la qualità dei prodotti somministrati a mensa ma anche ad insegnare ai bambini** cosa si intende per pasto bilanciato, a far loro comprendere il valore aggiunto dell'utilizzo di prodotti bio e a km zero in cucina e come si evitano gli sprechi”. Sono questi, infatti, i temi su cui ci si focalizzerà per avviare due nuovi progetti nelle scuole del territorio.

Il primo progetto, ribattezzato “**lo non spreco**”, riguarda appunto la **lotta allo spreco alimentare**: un progetto che partirà da gennaio e che sarà incentrato su un consumo consapevole delle pietanze. Un esempio è rappresentato da una pratica già attuata nei plessi scolastici, che consiste nel consumo della frutta avanzata durante il pasto all'ora della merenda, in classe.

Il secondo, sul quale proprio questa mattina **l'assessora Farini si è confrontata con l'ufficio Scuola, con Gemeaz e con l'Alveare del Valdarno-Matassino**, riguarda invece la possibilità di servire, una volta al mese e a rotazione sui plessi della primaria, un menu a base di **prodotti locali, a km zero, bio e rigorosamente stagionali**. Un progetto che, entro la metà di dicembre, verrà presentato anche in Commissione mensa, in modo da confrontarsi anche con i rappresentanti dei genitori e degli Istituti comprensivi sull'importanza di promuovere la filiera corta e sui suoi benefici in termini di salute.

“Nonostante la pandemia – aggiunge l'**assessora Farini** – e i **circa 120mila euro in più (rispetto ai 240mila 'ordinari' annuali)** che il Comune ha investito per coprire i costi extra dettati dall'emergenza Covid ma senza gravare sulle famiglie, la qualità del **servizio mensa è rimasta invariata. Ne sono una testimonianza i numerosi sopralluoghi, in media uno a settimana, che l'ufficio Scuola effettua con regolarità**, certificando la qualità dei prodotti usati, della cottura, della pulizia dei locali, dello stoccaggio degli alimenti e delle forniture alimentari, quasi tutte biologiche e prodotte da aziende toscane”.

“**Sopralluoghi ai quali, periodicamente – continua l'assessora, insieme alla sindaca Mugnai - partecipiamo anche noi**, che non possiamo che dirci soddisfatte sia delle materie prime che del **lavoro del personale impiegato nei centri cottura, sempre attento, scrupoloso e preciso**. Alcune di loro, impiegate da 20 anni, così come tutte le altre **addette dimostrano ogni giorno una cura e un'attenzione pari a quella che avrebbero a casa propria, per i propri figli**. Anche a loro, quindi, va il nostro grazie per l'importante ruolo nella crescita degli alunni delle nostre scuole. Come Amministrazione comunale, **continueremo a investire risorse nella valorizzazione del servizio mensa, al quale nel 2020 e nel 2021**

abbiamo dedicato circa 340mila euro di risorse comunali, in modo da continuare ad assicurare tariffe tra le più basse del Valdarno e fasce Isee che consentono alle famiglie a basso reddito di **spendere 2,27 euro a pasto e a quelle con Isee sopra i 50mila 4,80 euro a pasto**".

IN FOTO: l'incontro di oggi tra Gemeaz Elicor, Comune e Alveare del Valdarno-Matassino; un sopralluogo dell'ufficio scuola, dell'assessora Farini e della sindaca Mugnai al centro cottura

Andrea Tani
Ufficio Stampa
Comune di Figline e Incisa Valdarno
mail a.tani@comunefiv.it
tel 055.9125318
cell 3280229301

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)