

SANLURI, LUNEDÌ 10 OTTOBRE 2011

## NOTA STAMPA

### "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ NEL MEDIO CAMPIDANO"

NELLE MENSE SCOLASTICHE ARRIVANO I PRODOTTI DEL MEDIO CAMPIDANO- PABILLONIS CON IL PROGETTO "SATU PO IMPARAI- MENSE SCOLASTICHE" DELLA PROVINCIA, È L'UNICO COMUNE SARDO A RICEVERE IL PREMIO MENSA VERDE 2011 A CREMONA

Il "Programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità -fattorie didattiche- satu po imparai" in collaborazione con l'Agenzia Laore Sardegna, prosegue in maniera concreta e con importanti risultati rispetto al lavoro iniziato a febbraio con l'istituzione del tavolo partecipato delle mense scolastiche.

Il Capitolato d'appalto tipo " Servizio di ristorazione scolastica di qualità nel Medio Campidano", elaborato dal gruppo di lavoro del tavolo partecipato è stato utilizzato dai Comuni di Pabillonis, di Samassi e di Villamar, che lo hanno applicato integralmente: esso contempla l'utilizzo della filiera corta, degli alimenti a Km zero, della produzione biologica, IGP, DOP certificata, dei piatti tradizionali locali, l'utilizzo delle merende di prodotti locali (ricotta col miele, arance, pane sardo, frutta e verdura), per abolire le merendine preconfezionate, caloriche e non adatte ad una sana alimentazione. Il servizio di ristorazione scolastica di qualità prevede altresì la tutela e il rispetto per l'ambiente: utilizzo della lavastoviglie, delle stoviglie in acciaio e ceramica o, in alternativa, di quelle biodegradabili, abolizione della plastica e dei sacchetti, utilizzo dei detersivi meno inquinanti ecc., con riduzione sostanziale del rifiuto secco e dell'organico, da cedere a canili e gattili della zona. Elemento qualificante del servizio mensa è anche l'utilizzo dell'acqua di rete e la conseguente abolizione delle bottigliette di plastica.

Intanto, il Comune di Pabillonis ha presentato il servizio mensa di prossimo avvio agli insegnanti dell'Istituto comprensivo e ai genitori, in due distinte riunioni cui hanno partecipato, per la prima, della ASL- servizio Igiene e sicurezza alimentare, Dr.ssa Clara Meli, Dr. Dr.ssa Marina Donatini e Dr.ssa Rossella Chessa, ad entrambe, per l'Agenzia Laore, Dr. Francesco Sanna, per l'Istituto comprensivo, il Dirigente Silvio Pes, per la Provincia del Medio Campidano, l'Assessore alla P.I., Gianluigi Piano, per il Comune di Pabillonis, l'assessore alla P.I. Nicola Cara e il responsabile del servizio, Marco Tuveri, il direttore della Ditta Convivium srl di Guspini, vincitrice dell'appalto, Flavio Podda.

Gli insegnanti e i genitori sono rimasti soddisfatti nel vedere che i loro bambini mangeranno prodotti sani e freschi, entusiasti nel vedere l'origine: riso e zafferano di San Gavino, olio biologico di Villacidro, la frutta e la verdura del territorio (San Gavino e Villacidro), pane sardo, ricotta, formaggi e latticini

#### *Assessorato alla Pubblica Istruzione*

#### *"Servizio di ristorazione scolastica di qualità nel Medio Campidano"*

TIPO DOCUMENTO : <i>Nota Stampa</i>	VER. : <i>n. 1 del 10.10.2011</i>	APPROVATO CON: -
AREA: <i>Cultura</i>		DIRIGENTE: <i>Dr.ssa Maria Collu</i>
SETTORE: <i>Istruzione</i>		RESPONSABILE <i>Dr.ssa Alessia Etzi</i>
SERVIZIO: <i>Istruzione</i>		SEDE: <i>Via Paganini, 22 - 09025 Sanluri (VS)</i>
TEL.: <i>070 93561</i>	FAX.: <i>070 9370383</i>	REDATTO DA: <i>Dr.ssa Alessia Etzi</i>
C.F. <i>92121560921</i>	P.I.: <i>02981030923</i>	E-MAIL <i>istruzione@provincia.mediocampidano.it</i>

vari del territorio. Tutti i prodotti provengono dal territorio provinciale e regionale, ad eccezione dell'unico prodotto nazionale, il grana padano.

Alla fine della riunione, in attesa di costituire formalmente il comitato mensa, il gruppo di lavoro ha potuto visitare il centro mensa della scuola per l'infanzia dove è stato possibile constatare la qualità, l'origine e la freschezza dei prodotti.

Intanto a dimostrazione del valore e della qualità, oltre che della consapevolezza da parte di tutti i soggetti interessati dell'importanza del progetto di educazione alimentare e ambientale, Pabillonis, unico comune sardo, ha ricevuto, con il capitolato tipo, il Premio MensaVerde 2011, giunto alla III edizione, con la seguente motivazione "Per l'adozione decisa di un nuovo approccio nella definizione delle caratteristiche del servizio". La cerimonia di premiazione si tiene venerdì 7 ottobre, a Cremona, al termine del Convegno "Il futuro della ristorazione sostenibile. Cosa cambia nella ristorazione collettiva dopo l'approvazione dei criteri ambientali?".

"Al di là delle difficoltà iniziali", afferma l'Assessore alla Pubblica Istruzione, Gianluigi Piano, "per esempio con l'utilizzo dell'acqua di rete, legato a condizionamenti e retaggi di un passato in cui era impensabile garantire qualità, sicurezza e igiene, oggi possiamo affermare che siamo tutti coinvolti, umanamente, professionalmente e politicamente, per dare il meglio alle nuove generazioni in termini di sicurezza alimentare. Esprimo la massima soddisfazione" continua l'Assessore " per il premio dato al Comune di Pabillonis per l'utilizzo del capitolato tipo. Il premio ha un valore simbolico, ma rappresenta una tappa, importantissima di questo percorso che, da quest'anno, avrà un respiro triennale per garantire avvio, monitoraggio e analisi di ogni azione in tutti i comuni. Il tavolo partecipato e il gruppo di lavoro rimangono in piedi per offrire assistenza e supporto ad amministrazioni, gestori e genitori".

Conclude l'Assessore Piano "Siamo soddisfatti per il lavoro fatto e attenti che tutto proceda come deve, senza deroghe, rispetto alla qualità del servizio, perchè l'esempio dei tre comuni pilota, sia il modello più diffuso nel Medio Campidano, dove si computano più di 3600 pasti al giorno, 550.000 all'anno, nella ristorazione scolastica per un volume d'affari che è pari a due milioni e mezzo di euro. Questo è un aiuto concreto per l'economia del territorio che viene rilanciata in termini di valore, di qualità e di importanza".