

NOTA STAMPA

TAVOLO PARTECIPATO DELLE MENSE DI SCOLASTICHE: GRANDE PARTECIPAZIONE E INTERESSE PER L'INCONTRO DI GUSPINI

Lunedì 5 dicembre, presso l'aula consiliare del comune di Guspini, si è riunito il tavolo partecipato delle mense scolastiche, convocato dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia.

Sono presenti il sindaco di Guspini, Rossella Pinna, l'Assessore Renato Garau, i medici e gli operatori del servizio Sian della Asl n. 6 di Sanluri, i referenti regionali e locali dell'Agenzia Laore Sardegna, i rappresentanti delle fattorie didattiche, il referente regionale della CIA, alcuni gestori delle mense scolastiche, i referenti amministrativi e politici dei comuni di Pabillonis, Villacidro, Sardara, Gonnosfanadiga e Arbus, dirigenti scolastici, e alcuni produttori del territorio, fornitori delle mense scolastiche.

Dopo i saluti del Sindaco di Guspini, e l'introduzione dell'Assessore provinciale Gianluigi Piano sul lavoro svolto nell'anno 2010/2011 e sul programma futuro, strutturato per il prossimo triennio, tramite una convenzioni sottoscritta tra Provincia e Laore, Dr. Francesco Sanna dell'Agenzia Laore è entrato nel dettaglio di azioni e interventi.

Gli obiettivi previsti per il lavoro del 2012 sono i seguenti: monitoraggio del servizio ristorazione scolastica, aggiornamento del capitolato d'appalto tipo, introduzione sperimentale di nuovi prodotti agroalimentari e rivisitazione del capitolato delle materie prime.

Per quanto attiene il monitoraggio dei servizi mense avviati, interessanti i dati relativi all'utilizzo della produzione locale certificata, che dà ragione del lavoro sin'ora svolto. Da un primo esame, emerge l'utilizzo complessivo di 54 alimenti, di cui 21 (39%) a Km 0 provenienti dal territorio provinciale, 16 (30 %) di provenienza regionale e 17 (31%) di provenienza nazionale. Dei 54 alimenti, ben 14 sono biologici (1 Km 0- 4 regionali- 9 nazionali); 3 sono DOP (Zafferano- Parmigiano- Grana padano); 1 IGP (Agnello sardo) e due tradizionali (fregola e malloreddus). La percentuale di prodotti a Km 0- Biologici - DOP -IGP - Tradizionali è pari al 72% (n. 39 su 54), mentre la percentuale degli altri prodotti è del 28% (11 nazionali e e 4 regionali).

Per quanto riguarda i fornitori, interessante il dato della provenienza: n. 3 sono Nazionali; n. 5 Regionali; n. 17 del Medio Campidano. Gli alimenti consumati in un mese in un'unica mensa sono 1329 KG, di cui 610 del Medio Campidano: ben il 46 %. Per un totale di 80% tra locali, regionali e biologici.

Assessorato alla Pubblica Istruzione

Tavolo partecipato delle Mense di scolastiche: grande partecipazione e interesse per l'incontro di Guspini

TIPO DOCUMENTO : <i>Nota Stampa</i>	VER. : <i>n. 1 del 14.12.2011</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>

Il primo monitoraggio sugli alimenti consumati nelle mense scolastiche che hanno applicato il Capitolato tipo rende merito al lavoro di coinvolgimento del territorio provinciale e regionale.

Il prossimo obiettivo è l'inserimento di altre produzioni locali certificate: pane e pasta di grano sardo, di grano sardo biologico, di grano sardo "Capelli" e i legumi (ceci e lenticchie) sardi, oltre che formaggi a pasta molle e formaggi pecorini da grattugia.

In conclusione, si è aperto un dibattito che ha visto la partecipazione di tutti i presenti, che si sono dichiarati soddisfatti e quasi increduli rispetto ai risultati raggiunti. Tra tutti, Martino Scanu, presidente CIA Regionale, che ha ricordato come, durante le prime riunioni, si erano manifestate molteplici perplessità rispetto alla riuscita del progetto, che invece a distanza di mesi è andato ben oltre le più rosee aspettative.

L'assessore Pisu di Sardara e l'omonimo consigliere si sono detti assolutamente in sintonia con i principi del programma e del capitolato, che verrà utilizzato nella gara d'appalto per il servizio mensa del Comune. Medesimo apprezzamento è stato espresso dall'Assessore Rita Concas, del comune di Gonnosfanadiga, che già ha applicato alcuni contenuti del capitolato tipo, dall'Assessore Onnis di Arbus e dal referente del comune di Villacidro.

Interesse è stato espresso anche dal Sindaco di Guspini, Rossella Pinna, che si è detta pronta ad aderire al progetto "al quale sarebbe impossibile non aderire".

"Siamo soddisfatti" afferma l'Assessore "per il lavoro fatto e attenti che tutto proceda come deve: il coinvolgimento dei diversi Comuni, Samassi, Pabillonis, Villamar, ed ora Gonnosfanadiga, probabilmente Guspini, Sardara, Collinas, Villacidro e altri che hanno manifestato la giusta attenzione ad un tema caro e importante, quale l'educazione alimentare, ci permette di porre al centro dell'attenzione il benessere dei nostri bambini e il valore sociale e culturale del cibo, anche in termini di crescita economica e produttiva delle nostre comunità".

Conclude l'Assessore "La sinergica collaborazione tra istituzioni, enti e soggetti coinvolti, quali Asl n. 6, Agenzia Laore, Abbanoa SPA, Comuni e organismi privati (gestori mense, fornitori, organizzazioni di categoria ecc.), impegnati nel perseguimento degli obiettivi del progetto, ha portato al raggiungimento dei primi lusinghieri e concreti risultati, base di partenza per ulteriori e importanti traguardi".