



Sane, gustose, corrette sotto il profilo nutrizionale, e soprattutto biologiche: queste le caratteristiche delle pietanze presenti sulle “tavole” delle mense delle scuole dell’infanzia, elementari e medie di Cividale del Friuli. La peculiarità che distingue in questo settore il nostro comune da molti altri, è il fatto che il cibo che compone i menù forniti ai bambini e ai ragazzi che usufruiscono del servizio mensa è in gran parte biologico. Si tratta cioè di generi alimentari che derivano da coltivazioni in cui sono utilizzate tecniche che escludono l’impiego di prodotti chimici e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole, in modo da garantire un prodotto finale di elevata qualità.

L’Amministrazione comunale di Cividale è una delle prime e tra le poche che ha deciso di puntare sulla qualità biologica dei cibi in una percentuale così elevata: una scelta che garantisce a bambini e ragazzi un’alimentazione sana e sicura. In realtà nelle mense scolastiche comunali è presente già da quattro anni la frutta di origine biologica: la scelta di aumentare la percentuale di cibi derivati da queste coltivazioni è stata invece attuata a partire dal corrente anno scolastico.

Oltre a questo importante fattore, un’ulteriore garanzia della qualità dei cibi consumati dai giovani frequentanti le scuole della città ducale è fornita dal controllo che viene operato sui menù scolastici dalle dietologhe dell’Azienda Sanitaria. Nella scelta delle pietanze sono state infatti seguite le linee guida per una sana e corretta alimentazione

Mense comunali all’insegna del biologico

Oltre 80.000 pasti serviti per anno scolastico

dettate dal Ministero della Salute e i menù vengono elaborati dalle dietiste del Servizio Nutrizionale – Refezione Scolastica della A.S.S. Inoltre gli uffici comunali operano dei controlli periodici e per l’anno scolastico in corso è stata prevista anche un’ulteriore collaborazione esterna da parte di esperti nelle tecnologie alimentari.

Per coinvolgere poi in modo diretto le famiglie nella scelta del menù, è stato creato un comitato mensa, composto da genitori di bambini e ragazzi che pranzano a scuola: un prezioso contributo che consente alle famiglie di verificare in modo diretto e costante la situazione alimentare delle mense scolastiche utilizzate dai loro figli.

Per quanto riguarda le modalità di cottura dei pasti, c’è una differenza tra Scuole elementari comunali e medie da una parte, e Scuole dell’infanzia dall’altra. In queste ultime i cibi sono confezionati presso le singole scuole e vengono preparati da personale comunale specializzato.

Le derrate alimentari utilizzate sono tutte “di qualità superiore”, cioè devono rispettare dei precisi parametri igienici e merceologici. Per quanto riguarda il servizio mensa nelle Scuole elementari comunali e nella Scuola media, i pasti vengono tutti confezionati da una ditta specializzata che provvede all’acquisto delle materie prime e ad una pri-

ma cottura. Anche qui è rispettata la percentuale del 70% di biologico. Le scuole elementari sono dotate di cucina, dove viene ultimata la cottura del primo piatto. Anche in questo caso sono previsti dei controlli periodici per verificare la funzionalità ed efficienza del servizio per tutta la sua durata. In tutti i menù sono biologici i formaggi e gli altri derivati del latte, la frutta fresca e le verdure, anch’esse sia fresche che surgelate. Lo stesso vale per i legumi e per i cibi in scatola, per la farina di mais utilizzata per la preparazione della polenta, per il pane.

L’attenzione con cui l’Amministrazione si occupa del servizio mensa è giustificata anche dall’alto numero di utenti che ne usufruiscono: per ogni anno scolastico c’è una media di 82 mila pasti forniti nelle mense, dei quali circa 40 mila negli Istituti dell’Infanzia, 35 mila nelle Scuole primarie e 7 mila nelle Scuole medie.

Il costo del servizio è sostenuto in parte dalle famiglie (3 Euro a pasto) e in parte dal bilancio comunale con i fondi destinati all’istruzione.

