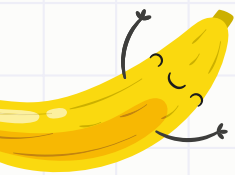


TUTTI a Tavola!



Comune di
Sovicille



Sovicille, avanti con il progetto "Tutti a tavola"

per una mensa scolastica più sana e sostenibile

Migliorare la **qualità della mensa scolastica** e promuovere l'**educazione alimentare partendo dai più piccoli**. Con questi obiettivi il Comune di Sovicille ha aderito al progetto Sostenibilmense, promosso da Fondazione Monte dei Paschi di Siena, in collaborazione con Anci Toscana e Foodinsider, per la diffusione di modelli di ristorazione scolastica più sani e sostenibili.

Nell'ambito di questo percorso, lo scorso 6 maggio, si è svolta la **giornata di formazione rivolta a genitori, insegnanti e personale scolastico** alla quale hanno partecipato tra gli altri la dirigente scolastica Maria Giovanna Galvagno; il dottor Daniele Leoni, nutrizionista e responsabile della sicurezza alimentare; la dottoressa Elena Pullara, coordinatrice pedagogica UC Val di Merse e il dottor Antonio Ciappi, gastronomo esperto del team Sostenibilmense, Andrea Giusti, coordinatore della cucina comunale. Per il Comune di Sovicille sono intervenuti il sindaco Giuseppe Gugliotti, l'assessora Federica Parrini ed Elisabetta Burrini, responsabile del Servizio istruzione del Comune di Sovicille.

Il progetto **"Tutti a Tavola"** si pone l'obiettivo di **migliorare il menù scolastico dal punto di vista della gradevolezza e sostenibilità dei pasti**, aumentando anche l'utilizzo di prodotti a chilometro zero, nel rispetto di una **dieta bilanciata** e corretta sotto l'aspetto nutrizionale, secondo le raccomandazioni dell'Oms. Ma il traguardo più importante e lungimirante è quello di riconoscere l'importanza del **"tempo mensa"** come **momento educativo**, gettando attraverso la scuola le basi di un cambiamento culturale per **un'alimentazione più sana, consapevole e rispettosa dell'ambiente**.

L'amministrazione comunale ha recepito **tutti i contributi dei partecipanti** all'incontro del 6 maggio, che saranno fondamentali in vista della programmazione delle fasi successive del progetto. Da settembre, infatti, il Comune procederà con la **revisione del menù e della sua veste grafica**, con lo scopo di migliorare anche la comunicazione con le famiglie. Inoltre, sarà riattivata **la pesatura degli scarti** per verificare se i piatti vengono effettivamente consumati dagli alunni e quindi il loro gradimento. La modifica del menù, a Sovicille è agevolata dalla particolarità della **mensa scolastica** che è una delle poche ad essere **gestita totalmente con personale interno**, in tutte le sue fasi, **dall'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla cucina, fino allo sporzionamento**.

In futuro potrebbero essere promossi anche dei progetti nella **scuola secondaria di primo grado** così da proseguire, in continuità con quanto appreso alle primarie, nell'**educazione alimentare**. Il metodo di intervento sarà **graduale e partecipato prevedendo il periodico controllo dei risultati** anche attraverso la somministrazione di questionari per concordare eventuali azioni correttive.

Riconoscendo l'importanza della partecipazione delle famiglie al progetto, il Comune ricorda che su appuntamento i genitori **potranno partecipare anche ad un pranzo a scuola insieme ai bambini**.

Info: burrini@comune.sovicille.si.it

