

# 15/10/2011 *il* Provinciale *OGGI*

QUINDICINALE INDIPENDENTE DI CULTURA OPINIONE E ATTUALITÀ

**I**l “Programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità -fattorie didattiche- satù po imparai” in collaborazione con l'Agenzia Laore Sardegna, prosegue 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” 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, 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. A questo proposito la ASL 6 ha dato disponibilità al controllo di tutti gli edifici scolastici della Provincia, con punti di prelievo per l'analisi delle acque, appositamente realizzati da Abbanoa e, per tranquillizzare i genitori, ha dichiarato in una nota ufficiale a nome della dr.ssa Donatini del SIAN -Area Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale- “che tutt'oggi l'acqua di rete



risulta idonea al consumo umano”. 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 l'Agenzia Laore dr. **Francesco Sanna**, per la ASL servizio Igiene e sicurezza alimentare dr.ssa **Clara Meli**, dr. **Marina Donatini** e dr.ssa **Rossella Chessa**, per l'istituto comprensivo il dirigente **Silvio Pes**, per la Provincia del Medio Campidano l'assessore alla pubblica istruzione **Gianluigi Piano**, per il Comune di Pabillonis l'assessore alla pubblica istruzione **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 vari del territorio. Tutti i prodotti provengono dal territorio provinciale e regionale, ad eccezione dell'unico prodotto nazionale, il grana padano. Intanto a dimostrazione del valore e della qualità, Pabillonis,

unico comune sardo, ha ricevuto, con il capitolato tipo, il Premio Mensa Verde 2011, giunto alla 3ª edizione, con la seguente motivazione “Per l'adozione decisa di un nuovo approccio nella definizione delle caratteristiche del servizio”. La cerimonia di premiazione si è tenuta venerdì 7 ottobre 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 per dare il meglio alle nuove generazioni in termini di sicurezza alimentare. Esprimo la massima soddisfazione - continua l'Assessore- per il premio. Siamo soddisfatti per il lavoro fatto e attenti che tutto proceda come deve. L'esempio dei tre comuni pilota è 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 e questo è un aiuto concreto anche per l'economia del territorio”.

**Nelle mense scolastiche**

**i prodotti del  
Medio Campidano**

**Da Cremona a**

**Pabillonis**

**il premio**

**Mensa verde**

**2011**