

Chieti. Nuovo appalto mense scolastiche. Da settembre 2015: Menù a km 0

Prodotti biologici e certificati

Alimenti della filiera produttiva del territorio

Cibi sani

Il **Sindaco di Chieti, Umberto Di Primio**, questa mattina, presso il proprio ufficio, ha convocato una riunione tecnica allargata, per definire le linee guida del nuovo appalto del servizio mensa degli istituti scolastici teatini, in considerazione della scadenza imminente (giugno 2014) di quello vigente.

All'incontro hanno partecipato l'Assessore alla Pubblica Istruzione, Giuseppe Giampietro, il Segretario Generale del Comune di Chieti, il dirigente e il funzionario del II Settore del Comune, il prof. Francesco Chiarelli, Direttore della Clinica Pediatrica dell'Università di Chieti, i dirigenti scolastici dei quattro Istituti Comprensivi di Chieti, i rappresentanti dei genitori, e un rappresentante di Coldiretti Abruzzo.

*«L'obiettivo che l'Amministrazione intende raggiungere con l'affidamento della nuova gara del servizio mensa - ha commentato il **Sindaco** nel corso della riunione - è quello di contraddistinguere, con un valore aggiunto, un servizio fondamentale erogato ai nostri bambini. In particolare, grazie all'apporto scientifico offerto dalla Direzione della Clinica Pediatrica di Chieti (che supervisionerà soprattutto la qualità del menù) e alla collaborazione di tutti i portatori d'interesse che ho voluto raggruppare intorno a questo tavolo, vorrei che dal prossimo settembre i nostri studenti avessero un "servizio mensa a km 0", con prodotti biologici, certificati e soprattutto rispettosi della filiera produttiva del nostro territorio.*

Un servizio calibrato in base ai corretti parametri nutrizionali, che ripudi i cosiddetti "cibi spazzatura" e introduca alimenti sani, come frutta e verdura, non solo nel momento del pasto principale ma anche nella pausa ricreazione del mattino.

Predisporremo - ha proseguito il Sindaco - un menù specifico per i soggetti affetti da particolari intolleranze alimentari, rispettoso, inoltre, delle culture alimentari dei bambini provenienti da altri Paesi.

Particolare attenzione, poi, sarà riservata: ai costi dei buoni pasto, nell'ottica di non gravare sulle famiglie in difficoltà economica; alla corretta comunicazione alimentare, rivolta sia agli studenti che alle famiglie, affinché anche i genitori sappiano con esattezza ciò che i loro figli mangiano a scuola; al valore aggiunto rappresentato da un centro cottura in città, in modo che i cibi non arrivino a scuola scotti, crudi o confezionati in modi poco appetibili.

la Clinica Pediatrica ha concluso il Sindaco - è intenzione dell'amministrazione predisporre il nuovo bando di gara entro il prossimo giugno, affinché ad inizio anno scolastico gli studenti possano usufruire già del nuovo servizio».

L'incontro, molto propositivo e proficuo dal punto di vista organizzativo, oltre agli interventi del Sindaco, dell'Assessore e del personale tecnico comunale, ha visto l'attiva partecipazione di tutti i dirigenti scolastici - i quali si sono soffermati anche sulla necessità di sviluppare un percorso di educazione alimentare - della Coldiretti Abruzzo, disponibile ad apportare il proprio contributo alla questione, e del prof. Chiarelli il quale, sottolineando il piacere di far parte del tavolo tecnico, ha evidenziato l'importanza di una corretta alimentazione fin dall'età scolare e la necessità di un "presidio" di educazione alimentare in grado di far fronte a quello che è un problema sempre più dilagante nella regione Abruzzo: l'obesità e il diabete infantile.

