

Carissimi genitori, carissimi ragazzi,

sono ormai passati tre anni dalla nascita del nostro Comune di Scarperia e San Piero nel gennaio 2014, che ha rappresentato un fondamentale punto di partenza di un processo iniziato precedentemente con l'accorpamento dei plessi scolastici di Scarperia e di San Piero a Sieve, in un unico Istituto Comprensivo.

Sono terminati i lavori del refettorio di Scarperia con il totale rinnovamento degli arredi in entrambi i plessi scolastici, abbiamo inaugurato ad inizio di questo anno, il nuovo centro di cottura, ubicato nel plesso di Scarperia, realizzando così una mensa unica centralizzata, gestita direttamente dal Comune, a servizio dell'intera comunità scolastica e non solo.

Dalla nuova cucina partono infatti i pasti sociali a domicilio, i pasti per l'Asilo Nido comunale e per la Materna, la Primaria e la Secondaria di San Piero a Sieve. E' stato un investimento da parte dell'Amministrazione Comunale che ha superato il milione e mezzo di euro; tale investimento ci ha permesso di razionalizzare i costi, mantenendo e anzi migliorando la qualità dei pasti serviti. Infatti le nuove e più moderne attrezzature ci permettono una maggiore variabilità nelle diete scolastiche ed anche modalità di cotture diversificate.

A fine anno scolastico abbiamo sperimentato il progetto "Un Pasto Giusto" in collaborazione con la locale Misericordia e con la Parrocchia di Scarperia per il recupero di pasto in eccedenza dalla mensa scolastica e la distribuzione a famiglie o persone bisognose. Intendiamo riproporre tale progetto per tutto l'anno scolastico 2017/2018.

Raggiunto questo importante obiettivo della nuova cucina, ci pregiamo sottoporvi il nuovo Menu, con alcune modifiche ed una nuova calendarizzazione per questo nuovo anno scolastico.,

Siamo certi di offrire ai ragazzi ed alle loro famiglie, attraverso un dettagliato opuscolo, scaricabile dal sito del Comune e da quello della Scuola, le informazioni necessarie per una corretta alimentazione basata sull'equilibrio dei nutrienti.

La ristorazione scolastica, insieme a quella familiare, rappresenta per i ragazzi un'importante occasione di scambio educativo e culturale.

I nostri ragazzi, a scuola pranzano sulla base di menu studiati attentamente da una esperta dietista, che svolge anche sorveglianza nutrizionale ed igienica, tenendo conto dei LARN (Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti) e, a parte alcune eccezioni dettate da esigenze di salute, il menu è uguale per tutti e comprende un'ampia gamma di cibi per andare incontro il più possibile ai gusti di ciascuno, ma soprattutto garantisce una corretta e diversificata alimentazione.

La nostra Amministrazione ha scelto, ormai da tempo, una maggiore presenza di prodotti biologici, a km zero e a filiera corta, nella nostra cucina e questo significa offrire ai nostri ragazzi prodotti di maggiore qualità, provenienti da produzioni locali, mantenere un rapporto diretto tra produzione e consumo, accrescere i benefici economici per i produttori locali, riducendo gli impatti ambientali dovuti al trasporto e alla produzione di rifiuti per imballaggi, oltre a favorire una maggiore conoscenza del nostro territorio.

Grande accuratezza, da sempre, viene riservata alla qualità dei cibi, costantemente monitorata anche dal personale della mensa, e dalla apposita Commissione, che a norma del Regolamento, prevede la presenza, oltre alle figure istituzionali, quella dei genitori rappresentanti i due plessi scolastici.

La Commissione Mensa svolge l'importante compito di controllo, valutazione di gradimento, vigilanza ed agisce come organo consultivo e propositivo nei confronti dell'Amministrazione Comunale, per il miglioramento e l'ottimizzazione di questo importante servizio.

Crediamo che l'attenzione verso il cibo, ed il riscoprirne il lato educativo, sia un dovere da parte di tutti, famiglia, scuola ed amministrazione comunale, per contribuire a crescere ragazzi consapevoli dell'importanza che lo stesso riveste nella vita di ognuno.

L'istituzione scolastica e i genitori ben lo sanno, essendo stati i primi a creare occasioni di approfondimento su tali tematiche, attraverso lo scambio di esperienze e di competenze per una sempre maggiore consapevolezza e per un corretto stile di vita.

Un ringraziamento quindi alle famiglie, ai docenti, a tutto il personale dell'Istituto Scolastico Comprensivo, ai cuochi ed agli operatori addetti alla mensa, e a tutti coloro che, ogni giorno, preparano i cibi con cura e fanno in modo che questo importante servizio possa essere fruibile dai nostri ragazzi.

Con l'augurio che, anche attraverso questo importante servizio, si contribuisca a sviluppare un senso comune di appartenenza, valori quali la coesione sociale e la solidarietà, il rispetto per tutto ciò che la natura ci offre, la bellezza del nostro territorio e la ricchezza dei suoi prodotti, vi aspettiamo a settembre con l'inizio del nuovo anno scolastico con il nostro caloroso Buon Appetito!

L'assessore alla Pubblica Istruzione  
Loretta Ciani