



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



## IL GIORNALE del Cibo

[www.ilgiornaledelcibo.it](http://www.ilgiornaledelcibo.it)



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

### Sede legale, Direzione e Amministrazione

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia  
tel. 0522 53011 - fax 0522 530100  
[cir-food@cir-food.it](mailto:cir-food@cir-food.it)  
<http://www.cir-food.it>



Settore Attività Educative  
Via Gandolfo 11 - tel. 0376 338662 / 338667 / 338660  
[pubblicaistruzione@domino.comune.mantova.it](mailto:pubblicaistruzione@domino.comune.mantova.it)  
[www.comune.mantova.it](http://www.comune.mantova.it)  
<http://pubblicaistruzione.comune.mantova.it>

## L'anno scolastico 2009-2010 sta finendo: come hanno mangiato i nostri bambini?

Riteniamo che abbiano mangiato bene, perché  
**le Scuole, CIR food e il Comune di Mantova...**



Nelle **17** cucine scolastiche e nel Centro Cottura cinquanta persone, cuoche e collaboratori, hanno prodotto e distribuito circa **240.000** pasti, secondo le linee guida dell'ASL.

All'inizio dell'anno scolastico tutti i remigini hanno ricevuto una sacca colorata e sono stati donati libri per le biblioteche scolastiche.

Come ogni anno sono stati moltissimi

i **prodotti biologici** utilizzati:

pasta, riso e cereali (orzo e miglio), farine (bianca e gialla), legumi secchi (fagioli, ceci e lenticchie), yogurt, pomodori pelati, olio extra-vergine d'oliva, uova pastorizzate, biscotti, cracker e grissini, mele, agrumi e kiwi in stagione, carote fresche, cappuccio fresco e tutte le verdure surgelate. Grande attenzione alla filiera alimentare, con la relativa rintracciabilità.

Ogni **15** giorni nelle scuole è stato servito l'intero pasto con prodotti biologici: complessivamente sono stati prodotti circa **25.000 pasti biologici**.

Le banane fornite provengono dal mercato equo-solidale, ossia sono comprate pagando il giusto prezzo ai contadini del sud del mondo.

Viene fornita carne halal su richiesta del genitore, quando in menu è presente carne di bovino.

È stata prestata grande attenzione all'**ambiente**:

- ampliamento della raccolta differenziata in tutte le mense
- utilizzo di sacchetti biodegradabili al 100% (creati a partire dall'amido di mais, grano e patata) per la raccolta dell'umido: ogni anno ne vengono utilizzati circa **4.300**

- uso dell'acqua di rubinetto
- utilizzo di contenitori a basso impatto ambientale (casse di plastica riutilizzabili da parte dei fornitori per evitare l'uso di cartoni da imballaggio)
- apparecchiatura delle tavole con tovaglie e stoviglie non a perdere, tovaglioli e, nei soli casi previsti, tovagliette di carta riciclata per uso alimentare, prodotti con ritagli di fabbrica provenienti da residui di prima lavorazione
- uso di detersivi a basso impatto ambientale
- aggiornamento del personale, anche sulla raccolta differenziata



Quest'anno è inoltre partito il progetto di educazione alimentare "Decido io... cosa mangiare a Scuola: la Commissione Mensa Junior propone il menù".

Gli alunni delle classi IV C e IV D della Scuola Primaria Ippolito Nievo e della classe IV C della Scuola Primaria Martiri di Belfiore hanno elaborato un menù a conclusione del percorso "esperienziale" di educazione alimentare condotto con le insegnanti, in collaborazione con il SIAN dell'ASL di Mantova.

**A questo punto...**

**BUONE VACANZE DAL COMUNE DI MANTOVA E CIR food!!!**