



Settore Politiche Educative



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

## IL GIORNALE del Cibo

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



COMUNE di  
MANTOVA

Settore Politiche Educative

Via Gandolfo 11 - tel. 0376-338664/338698/338660

[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>



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

**Sede legale, Direzione e Amministrazione**

Via Nobel, 19 42100 Reggio Emilia

tel. 0376-270806 – fax 0376-373037

[Cir-food@cir-food.it](mailto:Cir-food@cir-food.it)

[www.cir-food.it](http://www.cir-food.it)

### **L'anno scolastico 2008-2009 sta finendo: come hanno mangiato i nostri bambini?**

Pensiamo bene, perché **le Scuole, CIR** e il **Comune di Mantova** hanno davvero cercato di fare il meglio, ognuno per la propria parte, e grande è stata anche la partecipazione dei **genitori**.



Nelle **17 cucine scolastiche** e nel **Centro Cottura** cinquanta persone, cuoche e collaboratori, hanno prodotto e distribuito **200.000** pasti circa, secondo le linee guida e con il controllo dell'**ASL**.

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.

In particolare sono stati utilizzati:

**11.000** kg di pasta biologica

**4.000** litri di olio extravergine di oliva biologico

**5.000** kg di polpa di pomodoro biologico

Ogni **15** giorni nelle scuole è stato servito l'intero pasto con prodotti biologici: complessivamente sono stati prodotti **15.000 pasti biologici** circa.

Le banane fornite sono di provenienza **equo-solidale**, ossia giungono dal mercato che certifica che i prodotti sono comprati pagando il giusto prezzo ai contadini del sud del mondo, ossia senza sfruttamento.

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

E' stata data grande attenzione all'**ambiente**:

- **raccolta differenziata** in tutte le mense

- eliminazione dell'uso dell'acqua in bottiglia
- utilizzo di **contenitori a basso impatto ambientale** (casce di plastica riutilizzabili da parte dei fornitori per evitare l'utilizzo di cartoni da imballaggio non riutilizzabili)
- 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 proveniente da residui di prima lavorazione.
- detersivi a basso impatto ambientale
- **aggiornamento del personale**, anche sulla raccolta differenziata
- Lo sapevate che in alcune scuole c'è l'orto didattico? In una scuola, la Pomponazzo, c'è persino la cucina didattica!!



Davvero grande la presenza e la collaborazione dei genitori:

**9** Commissioni mensa

**100** genitori hanno aderito all'iniziativa, davvero bella, "**Cuciniamo insieme**", svoltasi da febbraio a marzo presso le cucine delle scuole.

**A questo punto...**

**BUONE VACANZE E ARRIVEDERCI ALL'ANNO PROSSIMO!**