

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Cucine a porte aperte”, alla scoperta di una mensa scolastica

Marco Tajè · Friday, January 25th, 2019

Come si svolge una giornata tipica in un centro cottura? Come vengono scelte le materie prime? A che ora si iniziano a preparare i piatti? Come vengono impiattati e trasportati? Per scoprire cosa si nasconde dietro la porta della mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale di Vanzago e Gemeaz Elier, l'azienda che si occupa della ristorazione nelle scuole, hanno invitato i genitori degli alunni frequentanti e futuri ad intraprendere un viaggio dietro le quinte presso il centro cottura della Scuola Primaria “Neglia”, durante l'open day per la presentazione della scuola.

Dalle ore 9.00 alle ore 10.00 il dietista Alessio Ottolini ed il coordinatore di Elier Emiliano Gallo hanno accolto i visitatori che, a gruppi di 10-15 persone, hanno potuto visitare sia il Centro Cottura sia i locali della refezione scolastica. Si è parlato di selezione dei prodotti, di preparazione dei cibi e sono stati approfonditi gli argomenti legati all'organizzazione del servizio e all'importanza della pulizia. In particolare è stata sottolineata l'importanza della scelta degli alimenti, per questo il Centro Cottura di Vanzago predilige prodotti biologici (es. olio e.v.o., aceto di mele, farina bianca e gialla, legumi secchi, yogurt, zucchine), locali (cioè entro 100km da Vanzago, come pane comune/integrale, riso, mozzarella, gelato, latte) e prodotti a denominazione di origine (prosciutto crudo di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Fontina DOP, Speck A.A. IGP, Bresaola della Valtellina IGP).

Al termine, tutti i partecipanti sono stati invitati ad un buffet, preparato dalla cuoca Caterina coadiuvata dalle aiuto-cuoché Rosa e Silvia, che prevedeva piccoli assaggi dei piatti preferiti e non dai bambini. I piatti proposti sono stati scelti tra quelli compresi dal menu scolastico invernale attualmente in vigore, come pasta al pomodoro, pasta al pesto, risotto alla zucca, filetto di platessa gratinato, petto di pollo al limone, mozzarella, crocchette di verdure e legumi, patate arrosto e cavolo cappuccino. Per concludere il pasto yogurt, budino, frutta fresca e dolce.

L'Assessore all'educazione del Comune di Vanzago M'buyi Wa Kalombo ha commentato: “I momenti di informazione e di condivisione che si creano in queste occasioni sono di estrema importanza per noi e per i genitori. Con l'organizzazione dell'open day vogliamo raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati: aumentare la fiducia da parte delle famiglie e la trasparenza nelle attività scolastiche. Coinvolgere tutti gli attori presenti in questo scenario significa renderci affidabili, definire gli standard di qualità e dimostrare che vengono rispettati nelle nostre Scuole. Questo è sicuramente un valore aggiunto per la nostra Comunità”.

“Cucine a Porte Aperte” rientra nel progetto multidisciplinare per le scuole di Elier, che ogni giorno prepara 700 pasti per i bambini delle Scuole del Comune di Vanzago di cui 400 consumati

nella Scuola Primaria “Neglia” e 300 distribuiti nella Scuola dell’Infanzia “Marcovaldo”, nella Scuola dell’Infanzia “Collodi” e nella Scuola Secondaria “Ronchetti” di Pogliano Milanese. Le attività sono realizzate con la collaborazione di dietisti, educatrici alimentari e coordinate da Claudia Saroni, Responsabile dell’educazione alimentare del Gruppo.

This entry was posted on Friday, January 25th, 2019 at 10:58 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.