

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Vanzago, genitori e alunni in visita al centro cottura

Redazione · Monday, January 28th, 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 Elios, 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 Elios 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-cuoche 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.

This entry was posted on Monday, January 28th, 2019 at 9:41 pm and is filed under [Cronaca](#), [Rhodense](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

