

Sabato 18 Settembre 2010 PROVINCIA Pagina 37

BRENZONE. Per i bambini della materna di Scalette i pranzi quest'anno saranno più «ecologici»

### **Cibi «a chilometri zero» e mensa senza plastica**

Cambia il gestore del servizio: il Comune ha scelto la «Gestioni Mai» di Affi anche per la vicinanza della cucina alla sede della scuola

La scuola di Scalette di Brenzone cambia la ditta che cucina e distribuisce il cibo agli alunni. Dopo la bufera dei mesi scorsi che, almeno inizialmente, aveva portato a una forma di protesta contro la qualità dei cibi e la tipologia di menù proposto, come era stato detto dagli inferociti genitori, l'amministrazione comunale guidata dal sindaco Rinaldo Sartori ha espletato in questi giorni il nuovo bando di gara per la mensa. La protesta di marzo era stata davvero eclatante: oltre un centinaio dei circa



116 piccoli frequentanti l'istituto aveva messo in atto uno «sciopero della mensa», portandosi da casa i panini per pranzo e snobbando così il refettorio.

La ditta che ha gestito fino a pochi giorni fa il servizio, la Camst, tra l'altro nota e apprezzata in tutta Italia, aveva comunque posto prontamente rimedio alla situazione. Dopo alcune riunioni e confronti con l'assessore al sociale, Carlo Devoti, alla presenza dei genitori degli alunni e di altri amministratori del comune, i problemi erano stati risolti con la soddisfazione di tutte le parti in causa. Ora la situazione sta nuovamente per mutare e, nei corridoi municipali, si fa presente che si spera che le cose possano andare altrettanto bene con la ditta che subentrerà o, se fosse possibile, ancora meglio senza dovere avere più problemi di sorta. «In sostanza», spiega l'assessore Carlo Devoti, «abbiamo rimodulato il bando di appalto e abbiamo privilegiato, nell'assegnazione dei punteggi ai concorrenti e a parità di qualità, quelle ditte che hanno la cucina a meno chilometri dal nostro comune». Questo, «a parità di qualità degli alimenti proposti», tiene a precisare l'assessore delegato, «dovrebbe dare migliori garanzie al servizio, dato che il tempo intercorso tra il momento della preparazione delle vivande e quello della loro somministrazione ai bambini viene ridotto».

Interessanti i criteri utilizzati da Devoti nel bando, cui hanno partecipato tre ditte: la Gestioni Mai Srl con sede di cottura ad Affi, la Camst con sede di cottura a Sona e, infine, la Risto Tre, con sede di cottura in Trentino, a Riva del Garda.

Solo 35 punti sui 100 venivano assegnati a chi avesse praticato il prezzo più basso per ogni pasto, 50 per la minore distanza del centro di cottura, 5 per la «specializzazione nel campo della ristorazione collettiva», 5 per la «certificazione di qualità ISO 9001:2000» e altri 5 per l'utilizzo di alimenti biologici. Tutte e tre le ditte sono arrivate a punteggio pieno e a pari merito nell'uso di prodotti biologici e nella specializzazione nel campo della ristorazione, segno che hanno a cuore l'utilizzo di prodotti biologici ed esperienza nel settore. A vincere

però è stata la Gestioni Mai Srl, che ha così ottenuto l'appalto per gestire il cibo degli alunni fino al 2012.

Ma non è tutto. L'assessore Devoti annuncia anche alcune importanti novità per il servizio della mensa di Scalette.«Da quest'anno», ha detto l'assessore, «saranno usati a scuola piatti in melamina, bicchieri in policarbonato e posate in acciaio. Il tutto assolutamente antinfortunistico e del tutto simile a materiali quali porcellana e vetro. Eravamo stupefatti di vedere ogni lunedì, mercoledì e venerdì, sacchi di immondizie pieni di materiale monouso in plastica. Speriamo inoltre che ciò contribuisca all'educazione dei ragazzi al risparmio e a un miglioramento della mentalità ecologica, che deve partire fin dai primi anni di scuola».

Foto:

