



ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
COMUNI
ITALIANI

SCHEDA DI SEGNALAZIONE BUONE PRASSI

Comune di Rocchetta di Vara provincia di La Spezia

Assessorato agricoltura /turismo bilancio

Settore amministrativo/settore scuola dell'infanzia educazione ambientale

Titolo del progetto intervento: "il comune pensa una mensa ...a chilometri zero...piatti cucinati con prodotti locali buoni davvero.!!!".

Ambito di intervento: Servizio refezione scolastica

Problematica affrontata: risparmio di energia e sfruttamento delle strutture comunali(cucina), cibi sani ,contenimento dei costi e sostegno alle attività locali, garantendo acquisti regolari anche durante la stagione invernale, creazione di due posti di lavoro, e creazione di una rete scuola famiglia che ha visto generazioni diverse preparare pasta fatta a mano e consumare al termine i buoni prodotti realizzati con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare.

Periodo di attuazione anno scolastico 2013 /2014 e si spera seguenti

Obiettivi(risultati attesi) I risultati sono già parzialmente testati in quanto dopo pochi mesi della nuova mensa, i bimbi hanno manifestato la loro piena soddisfazione verso i piatti cucinati. Le due addette che operano presso la cucina comunale sono residenti nel Comune, per cui difficilmente si verificano disagi o problemi di raggiungimento della sede, inoltre spesso sono state trovate soluzioni di menu proponendo i cibi sotto una veste spiritosa e più gradita ai piccoli utenti che in questo modo consumano alimenti che diversamente non avrebbero mangiato. Inoltre la residenza delle addette ha ovviamente favorito i rapporti con i rivenditori che non raramente hanno suggerito soluzioni di menu che consentono di consumare i cibi appena pronti e messi in vendita ossia freschi e sani (es il macello ha la carne di pollo freschissima il martedì).L'acquisto di prodotti locali inoltre, pensando al di sopra della realtà comunale ha consentito di ridurre l'impiego dell'energia necessaria al trasporto dei prodotti e ha sostenuto l'economia locale che durante l'autunno e la stagione invernale vede dimezzare la clientela e gli affari. Le numerose giornate organizzate in collaborazione con mamme e nonne sull'alimentazione e sulla lotta allo spreco hanno consentito la conoscenza della preparazione della pasta fresca dei dolci e dei biscotti. Nella giornata di lotta allo spreco alimentare i piccoli hanno preparato con due nonne ravioli e pasta fresca per riciclare gli avanzi del frigo

Soggetti coinvolti cooperativa sociale , negozi e rivenditori locali, comune di Rocchetta di Vara

Progettazione dell'intervento :

L'Aministrazione comunale organizza il servizio mensa con l'aiuto di una cooperativa sociale ,acquista prodotti locali dai piccoli commercianti Alimentari macelleria e frutta e verdura vengono acquistati localmente per evitare di sprecare energia nel trasporto delle materie prime dai centri cittadini alla mensa.

Il cibo viene preparato nella cucina comunale allocata presso l'ostello comunale di Suvero e questo ha ovviamente favorito l'assunzione di personale locale da parte della cooperativa sociale che si occupa del servizio.(una delle dipendenti ha la bambina a scuola e questa è la miglior garanzia di cibo buono.)Il costo a pasto contenuto entro i 5 €

Pianificazione e fasi di realizzazione dell'intervento l'intervento programmato nell'autunno è partito alla ripresa della refezione scolastica il 6 ottobre 2013 ed è in pieno sviluppo.L'acquisto del materiale per la mensa , l'allestimento della lavastoviglie per utilizzare piatti in ceramica e ridurre le quantità di rifiuti hanno perfezionato il nuovo servizio mensa. L'impianto di un giardino frutteto attorno alla scuola ha completato l'intervento consentendo nei prossimi anni ai bimbi stessi di raccogliere la frutta per la loro mensa e assistendo durante l'anno scolastico ai vari mutamenti stagionali delle piante.

Verifica e valutazione finale del progetto.Oggi i piatti cucinati con cura utilizzando prodotti locali vengono portati alla scuola dove i bimbi li gustano utilizzando stoviglie riutilizzabili, infatti i rifiuti sono stati quasi completamente eliminati.periodicamente le nonne e/o le mamme hanno trascorso le mattine a scuola alla preparazione di cibi con i bimbi dedicando le giornate alla alimentazione sana .alla pasta fatta in casa ma anche all'eliminazione dello spreco alimentare insegnando ai più piccoli che dagli avanzi del frigo nascono buonissimi ravioli.Il progetto ha avvicinato generazioni lontane facendo riscoprire ai più piccoli la gioia di impastare e gustare cibi buoni e alle nonne intervenute la soddisfazione di vedere i più piccoli interessati e curiosi. . La solidarietà e la collaborazione tra generazioni diverse crea sia nei più piccoli che nei più anziani una profonda soddisfazione e complicità che gratifica entrambi.

Documentazione allegata fotografie delle giornate dell'alimentazione .

Referente del comune a cui fare riferimento DROVANDI ORIANA

buoneprassi@anci.it