



Comunicato stampa n. 109 del 1.Dicembre.2022

Nisi, “Siamo ben felici di questo raggiungimento, ma il nostro lavoro non finisce qui”

Mense scolastiche, netto salto di qualità per il servizio erogato a Monteriggioni.

A certificare il successo del nuovo menu primavera-estate è Foodinsider, osservatorio sulle mense scolastiche che ogni anno monitora lo stato del servizio di ristorazione: guadagnando 72 punti entra nella fascia “Buono”.

Monteriggioni. 1.Dicembre.2022

Cresce la qualità dei menu e dei piatti serviti nelle scuole di Monteriggioni. A certificarlo l'ultima indagine condotta da Foodinsider, l'osservatorio sulle mense scolastiche che ogni anno monitora lo stato del servizio di ristorazione per identificare modelli virtuosi e best practice.

«Siamo ben felici di questo raggiungimento, ma il nostro lavoro non finisce qui – commenta l'assessora con delega all'Istruzione Diana Nisi – La nostra attenzione sulla tematica è massima e continua la nostra attività per aumentare ancora la qualità del servizio. Quello che abbiamo deciso di intraprendere è un percorso per una mensa sana, sostenibile e buona. La tipologia di menu che



vogliamo promuovere è composta da un'alimentazione che punta ad educare il gusto per alimenti che fanno bene alla salute dei bambini e del pianeta. Colgo l'occasione per ringraziare, a nome dell'Amministrazione comunale, la 'commissione mensa' per il lavoro svolto. Questo gruppo con cura e dedizione è stato di grande sostegno per raggiungere questo obiettivo. Un grande merito, quindi, va anche a loro. Un ulteriore ringraziamento vorrei rivolgerlo anche all'ufficio scolastico del Comune per l'attenta vigilanza nell'attuazione di politiche alimentari salutari e sostenibili».

Analizzando il menu che la Vivenda Spa, azienda del Gruppo La Cascina Cooperativa, ha servito ai bimbi di materne e primarie nei mesi primaverili ed estivi, è emerso un netto miglioramento rispetto al passato: grazie ai 72 punti in più, il servizio di ristorazione è passato a buono.

«Questo importante risultato – spiega Massimiliano Leoni, direttore della filiale Toscana per la Vivenda Spa – è frutto di un lavoro sinergico e di un confronto costante e costruttivo fra tutti i principali attori del servizio, dalla nostra azienda agli uffici del Comune passando per le commissioni mensa e il servizio dietetico del Gruppo».

Un salto così importante in graduatoria è dovuto ad alcune scelte concordate all'interno del menu: l'eliminazione dei cibi processati e conservati come prosciutto cotto e tonno sott'olio; l'aumento di prodotti biologici serviti in tavola; la diminuzione della carne rossa bovina e suina; l'aumento di piatti ecosostenibili a base di legumi, proteine di origine vegetale; l'utilizzo di più tipologie di cereali come orzo, farro e mais; l'aumento di prodotti integrali biologici come pasta e pane.

Oltre alle scelte di prodotti che hanno composto il menu primavera-estate, la Vivenda Spa insieme al Comune hanno lavorato per migliorare gli aspetti della comunicazione e della trasparenza delle informazioni sugli ingredienti utilizzati: è stato realizzato e condiviso un menu più dettagliato e completo facilmente accessibile a tutte le famiglie di Monteriggioni tramite sito del Comune.



L'analisi del menu di Monteriggioni rientra nell'ambito del progetto Sostenibilmense promosso dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena insieme ad Anci Toscana e realizzato con la collaborazione di Foodinsider. Sostenibilmense è un percorso proposto ai Comuni che si compone di più interventi che mirano a diffondere cultura e competenze specifiche, necessarie a migliorare la qualità del pasto da diversi punti di vista.