



Comunicato stampa n. 75 del 16.settembre.2023

Primo posto per i contorni della mensa di Monteriggioni.

Ottimi i risultati della mensa di Monteriggioni.

Buone postazioni a Sostenibilmense Award: il contest gastronomico della mensa scolastica.

Monteriggioni. 16.settembre.2023

Sostenibilmense Award è il contest gastronomico della mensa scolastica progettato per dare valore ai cuochi che si impegnano tutti i giorni in un processo di miglioramento dei piatti offerti ai bambini a scuola. La competizione avviene nella provincia di Siena e coinvolge i cuochi dei Comuni che partecipano al progetto Sostenibilmense promosso dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena in partnership con ANCI Toscana e con la collaborazione di Foodinsider.

Tra tutte le ricette presentate la mensa del Comune di Monteriggioni ha raggiunto il primo posto per i contorni, mentre il secondo posto per dolci e per il secondo piatto.

Per il secondo Monteriggioni ha 'gareggiato' con le polpettine di ceci e patate al sesamo con salsa allo yogurt; per i contorni con pomodori gratinati in salsa di basilico e per i dessert con la banana bread.

«Siamo ben felici di questi raggiungimenti – afferma l'assessora all'Istruzione del Comune di Monteriggioni, Diana Nisi – Già da tempo abbiamo deciso di intraprendere un percorso per una mensa buona, sana e sostenibile. Oggi arriva una conferma che siamo sulla buona strada e vogliamo continuare a percorrere questo cammino. Quello che abbiamo adottato è un piano per promuovere un'alimentazione scolastica che punta a proporre alimenti che fanno bene alla salute dei bambini e



del pianeta. Nell'occasione vorrei ringraziare tutti gli organizzatori del contest, la nostra nutrizionista e Vivenda, che fornisce il servizio al Comune».

L'obiettivo di Sostenibilmense Award è quello di contribuire all'elaborazione di un PASTO MODELLO che rappresenti i valori del progetto di miglioramento della mensa scolastica, con l'elaborazione di un primo, un secondo, un contorno e, occasionalmente, un dessert.

La formulazione delle ricette doveva prendere in considerazione alcuni criteri di base che contribuiscono alla definizione di 'piatto sostenibile'.

«Essere stati selezionati tra i migliori piatti era già una conquista, arrivare poi sul podio è stata un'ulteriore realizzazione – conclude Nisi – Grazie a questo contest, inoltre, abbiamo avuto la possibilità di confronto anche con altre mense scolastiche. Un'occasione di crescita ed un'opportunità per creare un legame tra i vari soggetti: dalla cucina, alle famiglie, passando per le istituzioni scolastiche ed il Comune. Ognuno con il suo ruolo, ma con un percorso condiviso di educazione alimentare sostenibile, che è una delle nuove frontiere della scuola. Il contest ha rappresentato una delle tappe di un percorso che abbiamo intrapreso al nostro insediamento per cercare di cambiare il passo nella ristorazione scolastica, presentando dei menù che hanno un impatto ambientale minore. Tutto ciò rappresenta la volontà da parte dell'Amministrazione di perseguire anche dei valori che rappresentano la nuova sfida dell'alimentazione».