

# AMALFI: A SCUOLA SOLO CIBO DI QUALITÀ, E SENZA SPRECHI



Posted on 04/11/2017 by Redazione Eolopress

Category: [AGORA'](#)



Favorire il consumo di prodotti biologici, di alta qualità, puntando sulla filiera corta per combattere gli sprechi e la disinformazione alimentare, questi gli standard voluti per la mensa scolastica nel comune di Amalfi.

Partirà lunedì 6 novembre la mensa nelle scuole cittadine e l'amministrazione comunale guidata dal sindaco **Daniele Milano** ha fortemente voluto che fosse rafforzata la vocazione al biologico ed all'alta qualità degli alimenti, già prevista nel precedente bando per i pasti dei bambini che frequentano le scuole amalfitane. Aggiungendo una serie di importanti ed innovative azioni per la tutela dei bambini e l'educazione al mangiar sano ed alla salvaguardia dell'ambiente.

La mensa per il nuovo anno scolastico avrà una qualità ancora maggiore, ed una trasparenza completa. I piatti serviti ai bimbi di Amalfi saranno composti per almeno il 90% da prodotti a Km0, DOP, IGP e BIO. L'azienda aggiudicataria del servizio per gli anni 2017/2018 e 2018/2019 - GLM Ristorazione di Castellammare di Stabia - ha indicato tutti i suoi fornitori, per una completa tracciabilità di ogni prodotto. Il prezzo offerto dall'azienda per un singolo pasto è di euro 4,22 con la previsione di fornirne 11.750 nell'arco di un anno scolastico.

Il sindaco Daniele Milano sottolinea: *“Anche quest'anno abbiamo messo l'alta qualità al centro del bando e del servizio mensa. Abbiamo spinto pesantemente sugli aspetti di natura qualitativa, attribuendovi il 75% del punteggio complessivo. Una scelta che ben sintetizza la grande attenzione rivolta dalla mia Amministrazione al mondo della Scuola, unitamente a quella di favorire il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, attuata anche attraverso il “Mercatino a km zero”. Senza tralasciare attenzione all'ambiente e alla solidarietà”.*

Anche per quest'anno è prevista una quota di pasti gratuiti da assegnare a bambini le cui famiglie hanno minori possibilità economiche.

*“La valorizzazione della qualità del cibo che anima il servizio mensa scolastica – aggiunge **Francesca Gargano**, Consigliera delegata alla Scuola - sarà anche oggetto di un percorso educativo collegato alla refezione. Ai bambini saranno proposti piccoli laboratori nei quali impareranno a riconoscere la qualità dei prodotti che mangiano e apprenderanno l'importanza di una corretta alimentazione per essere in salute. Considerato che l'alimentazione è parte importante della cultura locale, in occasione di festività come il Natale, Pasqua, Carnevale ed altre ricorrenze, saranno anche proposti menù a base dei piatti tradizionali previsti per il periodo.”*

Per il nuovo anno scolastico, grande attenzione è stata posta anche all'impatto ambientale: per la prima volta l'acqua sarà distribuita ai bambini con contenitori riutilizzabili, eliminando del tutto le bottigliette di plastica per un abbattimento sensibile della produzione dei rifiuti. Il capitolato d'appalto, infine, ha previsto anche una serie di indicazioni per la riduzione degli sprechi del cibo e ha richiesto l'utilizzo di prodotti detergenti a marchio *Ecolabel* per la sanificazione dei locali mensa.