

Si torna a scuola con un nuovo centro di preparazione pasti

Con l'avvio del nuovo anno scolastico, la produzione del cibo per la mensa sarà sempre curata da Matilde Ristorazione ma avverrà nel **Centro preparazione pasti di Sant'Agata Bolognese**, che è stato recentemente ampliato di circa 250 metri quadri per produrre fino a 6.000 pasti al giorno. Quando il Comune di Anzola entrò nella società a maggioranza pubblica Matilde Ristorazione, già costituita nel 2003 per volontà dei comuni di San Giovanni in Persiceto, Crevalcore, Sant'Agata Bolognese, Sala Bolognese e Nonantola, il servizio di refezione scolastica era preparato in cucine diverse, compresa quella di Anzola.

Il passaggio dalla "vecchia cucina" scolastica alla "grande cucina" di S. Agata è stato affrontato negli anni da tutti i Comuni soci, in alcuni casi per ragioni d'inadeguatezza degli impianti e in altri per la necessità di ampliare le strutture scolastiche. Del resto la refezione scolastica ha profondamente mutato nel tempo le sue caratteristiche, anche in seguito alla crescita esponenziale delle diete speciali per allergie e intolleranze, così come per i menù a carattere etico religioso, con la conseguenza che le vecchie cucine presenti nei comuni sono state messe a dura prova. La creazione di un unico grande centro produzione pasti porta a una maggiore economicità ed efficienza del servizio, a fronte di un numero sempre crescente di utenti. Anche sotto l'aspetto organizzativo questa soluzione è adeguata per rispondere alle criticità connesse alle limitazioni imposte dalla legge in materia di assunzioni, per quanto riguarda il personale addetto al servizio.

Per il Comune di Anzola, il passaggio al Centro di preparazione pasti di Sant'Agata, ha consentito lo smantellamento della vecchia cucina nella scuola "Caduti per la Libertà", dove da Settembre gli alunni potranno consumare i pasti in un **refettorio fresco di realizzazione** e capace di ospitarli tutti in due turni, senza che nessuno debba più mangiare in aula come accadeva fino a giugno scorso. Per non perdere il valore aggiunto del **contatto diretto con i bambini e gli insegnanti**, è stata allestita una "**cucinetta**" dotata del personale necessario per raccogliere le esigenze dei commensali, ricevere i pasti in arrivo da S. Agata, verificarne quantità e qualità, eseguire lavorazioni di finitura come condire la pasta, saltarla a caldo in brasiera (una specie di padellona), condire le verdure, preparare il formaggio, rifornire i refettori di olio sale e aceto e ... conservare un po' di cibo in più per ogni evenienza o golosità. La nuova "cucinetta" sarà dotata di **una lavastoviglie per il lavaggio dei piatti di ceramica, dei bicchieri e delle posate di acciaio** che sostituiranno la plastica usa e getta. L'abbandono della plastica è stato fortemente richiesto dalla nuova amministrazione comunale per il grande valore educativo e di rispetto ambientale che comporta. A chi teme ricadute negative sul servizio mensa dovute alla centralizzazione della produzione pasti, assicuriamo che nella cucina di S. Agata **il cibo verrà preparato con le stesse modalità adottate finora**. Il menù sarà redatto come sempre dalle dietiste di Matilde Ristorazione e approvato dall'ASL. Il mattino presto le derrate saranno prelevate dal magazzino e dai frigoriferi per poi avviare la lavorazione di carne, pesce, verdure ecc. La cottura e il confezionamento dei pasti avverranno secondo le quantità che le scuole avranno ordinato entro le 9,00 di ogni giorno. La giusta temperatura dei cibi sarà assicurata da appositi fornelli mantentori e da contenitori termici nella fase di trasporto. Infine, le dietiste di Matilde continueranno a frequentare i vari plessi scolastici di Anzola, per controllare la qualità del servizio e del cibo e ascoltare tutti i suggerimenti utili a migliorare la nostra refezione scolastica.

Vanna Tolomelli Assessore alla scuola e Paolo Arduini Amministratore delegato Matilde Ristorazione