



COMUNICATO STAMPA

A Monterotondo una nuova cucina interna e mense plastic free: così si presenta il servizio della Vivenda Spa

Con l'inaugurazione della prima cucina interna presso la scuola eSpazia, la Vivenda Spa presenta il nuovo servizio mensa: meno plastica a tavola, più tecnologia e nuovi percorsi di educazione alimentare

Cambio di passo per le mense nelle scuole di Monterotondo. Grazie alla proficua collaborazione fra Comune e Vivenda Spa, l'azienda del Gruppo La Cascina Cooperativa responsabile del servizio di ristorazione per i prossimi cinque anni, è stata inaugurata questa mattina la prima cucina interna dove saranno preparati, direttamente in loco, i pasti per i bimbi dell'istituto eSpazia. Una soluzione innovativa per il Comune a cui La Vivenda Spa affiancherà il tradizionale "veicolato" da centro cottura esterno per garantire a tutti i bambini pranzi freschi, genuini e bilanciati a livello nutrizionale.

La cucina è stata dotata di macchinari ed attrezzature di ultima generazione per la preparazione di pasti a basso impatto ambientale. A proposito di servizio "green", la Vivenda Spa utilizzerà posate e piatti pluriuso che, a fine servizio, saranno lavate in aree specifiche previste in ogni plesso.

L'evento inaugurale, a cui hanno partecipato le autorità cittadine e la dirigenza della ditta di ristorazione, è stato anche l'occasione per presentare il servizio mensa arricchito da tantissime novità sia per derrate sia per tecnologia.

A pranzo i bimbi mangeranno primo, secondo con contorno, pane, frutta/dolce, ovvero pasti salutari, produzioni biologiche, cibi controllati in ogni fase del processo di trasformazione. Il servizio di ristorazione tiene conto anche delle differenti esigenze alimentari legate a fattori allergici, a particolari patologie, a diversi credo religiosi. Così, nella composizione dei menù, si privilegiano le produzioni derivate da agricoltura biologica, filiera corta e Km 0, acquisendo inoltre materie prime e prodotti dal circuito equo-solidale.

I vantaggi di prodotti a Km 0 si evidenziano non solo nella riduzione di fattori legati all'inquinamento e riscaldamento globale (riduzione di trasporto e imballaggi), ma anche alla possibilità di acquistare prodotti locali più freschi e di stagione che non abbiano perso le proprietà organolettiche. È una scelta più sostenibile per l'ambiente, più economica e in grado di valorizzare le realtà locali.

In occasione poi di particolari festività (Natale, Pasqua, Carnevale, festa della mamma e del papà, Halloween, Fine anno scolastico) Vivenda Spa garantirà la preparazione di pietanze (compreso il dolce) caratteristiche della festa.

Ci saranno anche percorsi di educazione alimentare, poiché la refezione scolastica è un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari. L'organizzazione di progetti formativi in base alle diverse fasce di età è un valido aiuto nel processo pedagogico ed educativo. Sono previsti quindi degli itinerari didattici multidisciplinari sull'alimentazione e non solo. Il pasto in mensa inoltre è anche occasione di



educazione al gusto per abituare i bambini a nuove e diversificate esperienze olfattive e superare la monotonia che talora caratterizza la loro alimentazione: essere educati ad apprezzare i nuovi sapori e nutrirsi in modo salutare significa essere aperti ad ogni esperienza alimentare.

A livello informatico le famiglie potranno scaricare l'app realizzata dalla Vivenda Spa, semplice e intuitivo, che permetterà agli utenti di gestire presenze e pagamenti. Ma non solo perché attraverso l'app la ditta comunicherà tutte le news e le informazioni sul servizio, rendendo le famiglie protagoniste del servizio.

“Quello del miglioramento della qualità, complessiva e particolareggiata, del servizio di refezione scolastica – afferma il sindaco Riccardo Varone - è stato ed è un tema centrale delle politiche educative e scolastiche della nostra Amministrazione comunale. L'inaugurazione del centro cottura dell'eSpazia di oggi va esattamente in questa direzione e dà il segno della virtuosa sinergia che caratterizza la partnership con Vivenda Spa, l'azienda che gestisce il servizio e che ringrazio per la professionalità e l'attenzione con cui sta curandone ogni aspetto, sia tecnico e sia educativo e culturale. Quello del pasto a scuola è infatti un momento fondamentale della quotidianità dei bambini e delle bambine, la cui importanza è paragonabile a quella di una qualsiasi lezione in aula e se la qualità dei pasti, in termini di freschezza, genuinità, sicurezza e bilanciamento nutrizionale, costituisce un prerequisito indispensabile, altrettanta attenzione deve essere rivolta al ruolo di orientamento del comportamento alimentare verso uno stile sano e consapevole, verso scelte sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico. Obiettivi che il Comune di Monterotondo e Vivenda spa ricercano costantemente e che ribadiamo oggi, in occasione di questa inaugurazione, con senso di responsabilità e impegno immutato.”

Per Matteo Garofoli, assessore alle Politiche educative “oggi è un giorno di festa, per la scuola eSpazia e per tutta la comunità educante della nostra città, l'ennesima tappa di un processo virtuoso che ci allontana dal buio periodo della pandemia che così tanto, e così duramente, ha colpito il mondo della scuola. Arriviamo a questa inaugurazione grazie ad un lavoro prezioso, iniziato già con la predisposizione della gara e concretizzato poi nell'attenzione e nella collaborazione messe in campo con la società Vivenda. Tengo a ringraziare la dirigente scolastica Francucci, l'Ufficio Politiche Educative, la Commissione consiliare di riferimento e la Commissione mensa nella totalità dei suoi componenti, per le sinergie messe in campo rivelatesi fondamentali per arrivare al raggiungimento di questo obiettivo.”

“Puntiamo ogni giorno a migliorare la qualità percepita dai piccoli utenti – spiega Massimo Montagna, direttore filiale Lazio per la Vivenda Spa – non solo per le pietanze servite, ma anche per gli ambienti che devono essere confortevoli, sicuri e accoglienti. Il luogo in cui i bambini mangiano, oltre che sicuro e funzionale, deve puntare a essere bello, socializzante, allegro: recenti studi hanno infatti dimostrato come anche la scelta dei colori possano incentivare l'adozione di sane abitudini alimentari e corretti stili di vita: insomma un vero e proprio "Ristorante dei Bambini”.

“Inoltre – continua il dirigente della Vivenda Spa – abbiamo realizzato una carta dei servizi dedicando un capitolo anche allo spreco alimentare, un tema a cui tutti noi siamo particolarmente sensibili: lì riportiamo otto preziosi consigli per assumere comportamenti



Comune di
Monterotondo



virtuosi per il bene dell'ambiente ma anche delle nostre tasche, senza trascurare l'obesità che affligge molte famiglie e tanti bambini. Bisogna cambiare il modo di vedere il cibo, averne più rispetto, dargli il valore che merita, disporne della giusta quantità quotidiana, essere consapevoli della sua esauribilità e dello strettissimo legame tra produzione e inquinamento”.