

La Mensa scolastica - I principi per la scelta dei menù, dei prodotti alimentari e i controlli.

La combinazione dei menù è determinata in considerazione del livello nutrizionale fornito da ogni alimento, per assicurare una dieta bilanciata non solo giornaliera ma anche settimanale, compatibilmente con le esigenze della struttura e la capacità produttiva della cucina.

I menù proposti ruotano su 4 settimane, suddivisi in estivo e invernale (estivo dalla 1° settimana di aprile all'ultima settimana di settembre);

Il menù è uguale per le tre fasce di età per esigenze di standardizzazione e, per la scelta dei piatti, si tiene conto che la maggioranza degli utenti rientra nella fascia scolare "infanzia e primarie".

Nella scelta dei piatti si è posta attenzione alla facile digeribilità, cercando di abituare i ragazzi a gusti nuovi, così da affiancare una funzione educativa a quella nutrizionale.

Le preparazioni sono semplici, con un utilizzo minimo di grassi e nessuna frittura, realizzate con le tecnologie disponibili (molto usata la cottura con forno a convezione – vapore).

Anche il sale è stato dimezzato sia nel pane che nelle varie portate perché i ragazzi possano apprezzare i sapori originali degli alimenti impiegati. Sono stati introdotti alcuni piatti tipici della zona, per far conoscere le tradizioni culinarie locali.

Le torte, gli hamburger, i purè, le minestre, i sughi vengono interamente preparati dalla nostra cucina e non vengono utilizzati preparati di nessun genere.

Il Comune di Bra si è dotato, già nell'anno 2009, di una deliberazione della Giunta Comunale in cui sono state determinate le LINEE GUIDA PER LA DEFINIZIONE DEI CAPITOLATI TECNICI PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI.

Tra queste:

- tutelare la salute dei bambini attuando una ristorazione scolastica di qualità che promuova il **patrimonio agroalimentare locale**, valorizzandone la tipicità e facendo scelte alimentari **consapevoli** e **sostenibili** sia in termini di prezzo che di impatto ambientale;
- promuovere prestazioni a favore della tutela delle vocazioni produttive del territorio: a tal fine si ritiene opportuno individuare quelle aziende che utilizzano esclusivamente prodotti locali nel loro processo produttivo e/o che li producono direttamente, così che attraverso l'impiego di prodotti

tipici e tradizionali si possa definire un processo nuovo: la filiera corta, il chilometro 0, la stagionalità dei prodotti;

- contribuire, con queste scelte:
 - alla riduzione dell'inquinamento favorendo il risparmio energetico con la diminuzione delle percorrenze delle merci;
 - allo sviluppo del nostro territorio, sostenendo l'economia locale;
 - alla possibilità di verifica diretta della filiera e quindi la fiducia degli utenti nei confronti del sistema produttivo e del sistema dei controlli;
 - all'approvvigionamento di alimenti freschi, ricchi di principi nutritivi, legati alla stagionalità e alle tradizioni gastronomiche locali;
 - alla maggior tracciabilità della filiera produttiva;
- prediligere l'acquisto di prodotti ortofrutticoli da coltivazioni che usano protocolli basati sulla lotta integrata e/o biologica;
- acquistare carne bovina di razza piemontese nata e allevata in Piemonte e macellata presso il mattatoio di Bra;
- attuare l'eliminazione dell'acqua minerale in bottiglia a favore del consumo dell'acqua dell'acquedotto;
- prediligere l'uso di olio extravergine di oliva prodotto in Italia con olive di provenienza al 100% italiane ;

Inoltre nei capitoli tecnici sono stati inserite in seguito le seguenti caratteristiche di qualità:

- farine non provenienti da OGM
- pasta di grano duro di alta qualità
- carni avicunicole e uova provenienti da allevamenti della provincia di Cuneo
- verdure surgelate provenienti da coltivazioni nazionali
- insaccati prodotti da suini nati ed allevati in Italia.
- Il latte e tutti prodotti a base di latte di origine nazionale, preferibilmente di provenienza piemontese.

Nell'estate 2018 si sono svolte le gare d'appalto per l'approvvigionamento dei prodotti per la preparazione dei pasti con scadenza dicembre 2020.

Sono state introdotte alcune novità, tra cui la più importante è **l'inserimento di alcuni prodotti biologici, oltre ai prodotti a filiera corta.**

La pasta, il pane preparato con farina biologica (una volta alla settimana), i fagiolini e i piselli surgelati biologici, l'olio extravergine di oliva italiano biologico per i condimenti a crudo, uova fresche e pastorizzate provenienti da allevamenti biologici sono la novità, mentre i prodotti ortofrutticoli freschi, quasi tutti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, sono utilizzati come negli anni precedenti.

Dal 2010, l'Amministrazione Comunale ha scelto di somministrare a tutti i bambini che usufruiscono della mensa scolastica l'acqua di rete in sostituzione di quella minerale in bottiglia. Questa scelta consente di risparmiare circa 6.000 bottiglie di plastica al mese, con una considerevole riduzione dei rifiuti, oltre che di inquinamento atmosferico generato dal trasporto. L'Amministrazione Comunale invita tutte le famiglie braidesi ad utilizzare a tavola l'acqua di rete che è buona e sicura, anche utilizzando le **"Cassette dell'acqua"** in corso Monviso e piazza Giolitti.

Un laboratorio di analisi esterno fornisce il supporto tecnico al servizio mensa che si avvale della sua collaborazione per:

- **Controlli microbiologici:** le analisi microbiologiche verificano che tutto ciò che la cucina ha predisposto per scongiurare ogni rischio di contaminazione sia efficace e correttamente applicato.
- **Controlli merceologici:** servono a verificare che la qualità delle materie prime impiegate sia effettivamente quella richiesta alle ditte fornitrici.
- **Ricerca di residui di fitofarmaci e di conservanti:** la frutta e la verdura destinate alla ristorazione scolastica sono quasi interamente provenienti da colture a "lotta integrata" (uso limitati di pesticidi) e vengono periodicamente analizzate a campione per verificare la presenza di residui.
- **Ricerca di OGM (Organismi Geneticamente Modificati):** l'Amministrazione Comunale di Bra ha scelto di escludere gli OGM dai cibi destinati agli scolari: il laboratorio è incaricato di analizzare a campione le farine utilizzate.