

IVG

Blitz nelle cucine di Camst: ecco come vengono preparati i pranzi per 1.500 bambini savonesi

di **Redazione**

27 Febbraio 2019 - 15:12



Dall'arrivo delle merci alla partenza dei pranzi, pronti per essere consegnati nelle scuole sulle tavole dei bambini. In questa nuova puntata di "Penne al Pesto", siamo andati a curiosare dietro alle quinte delle cucine di CAMST (l'azienda che fornisce i pasti alle mense scolastiche savonesi) e abbiamo scoperto una "catena di montaggio" dove pulizia, qualità e scrupolosità vanno di pari passo.

Accompagnati da Mariella Pagnoni, direttrice CAMST Savona, iniziamo il nostro tour all'esterno della cucina di Vado Ligure (una delle 12 sparse in tutta la nostra provincia) in cui vengono accolte le merci: "I prodotti entrano nel nostro locale attraverso un processo che abbiamo ribattezzato "marcia in avanti" - spiega la responsabile - infatti, le merci non si incrociano mai con la fase successiva, in quanto tutto si svolge seguendo un procedimento a senso unico".

Una volta dentro, incontriamo Francesco, il magazziniere: "A lui spetta il compito di stoccare le merci ricevute - racconta Pagnoni - sistema tutti i nostri secchi, controlla le scadenze e verifica che cosa abbiamo ancora in giacenza". Proseguendo, il primo comparto che incontriamo è quello dei surgelati: "Appena arriva il camion con le merci, questa è la prima fase - racconta la responsabile CAMST - i surgelati vengono conservati in apposite celle monitorate 24 ore su 24 grazie ad un controllo delle temperatura informatizzato: se la temperatura scende sotto ad una certa soglia prestabilita, infatti, il frigorista ci chiama

e ci avvisa". Mentre Francesco prosegue nella sua attività di stoccaggio, notiamo che ogni prodotto presenta delle etichette: "Cerchiamo di dividere per Comune - racconta la direttrice - in quanto la tabella merceologica è diversa per ogni paese". Nel reparto successivo, quello dedicato alle carni, scopriamo che i prodotti vengono macinati e lavorati direttamente nelle cucine di CAMST.

Affettatrici, lavandini per il lavaggio e frigoriferi per la conservazione: la cucina di CAMST dà l'impressione di essere davvero preparata per ogni evenienza. Proseguendo nel nostro tour, poi, arriviamo nel settore dedicato alla frutta e alla verdura, dove troviamo anche i prodotti di quarta gamma (già pronti, ndr): "La patata, per esempio, è un prodotto potenzialmente molto inquinante per una cucina come la nostra - spiega la direttrice - la prendiamo già pronta, perché non portiamo dentro i nostri locali lo sporco della patata e, comunque, della frutta in generale. Le verdure, poi, vengono lavate in apposite centrifughe; ce n'è una per lavare l'insalata, per esempio". Prima di allontanarci dal reparto, e dopo aver notato anche la presenza di formaggi, salumi e yogurt biologici, diamo un'occhiata anche alle marche dei prodotti: Amadori, Melinda e Parmigiano Reggiano...insomma, CAMST sembra davvero non badare a spese per garantire solo prodotti controllati sulle tavole dei bambini.



La cucina dedicata alle diete, dove vengono preparati tutti i piatti riservati ai bambini con particolari esigenze alimentari, anticipa il nostro arrivo nella cucina vera e propria: “Tutto quello che abbiamo nel magazzino viene portato qui dentro e lavorato da loro – spiega Pagnoni indicando due chef all’opera, Valerio e Pier Paolo – e solo nella quantità necessaria in quel momento. Ogni piatto deve partire con non più di dieci minuti di ritardo da quando lo tiriamo su all’attimo in cui lo consegniamo nelle scuole: questo per mantenere il più alto grado di qualità del prodotto”. È una macchina dal tempismo perfetto, quella che va in scena ogni giorno nella cucina di CAMST: i prodotti arrivano, vengono cucinati e subito veicolati verso la destinazione prefissata.

Proprio quando stiamo per concludere la nostra visita, ci rendiamo conto di aver visto

soltanto una parte del lavoro che viene svolto quotidianamente nelle cucine di CAMST: "Questa è la sezione dedicata al lavaggio – spiega la direttrice facendo strada nel nuovo locale – qui, quando arrivano le teglie, si comincia a lavare e si andrà avanti a lavorare anche sino alle 20". Giungiamo così alla fine della "marcia in avanti" e, a pochi passi dall'uscita, troviamo i contenitori dove vengono confezionati i piatti prima di essere spediti nelle scuole: "Utilizziamo degli appositi fornelli che mantengono la temperatura corretta – spiega la responsabile – poi, una volta pronti, i pranzi vengono trasportati a destinazione da parte degli autisti" conclude.

"Penne al pesto" è il magazine di IVG.it che ogni mercoledì affronta la discussa tematica delle mense scolastiche (savonesi). Raccoglieremo i consigli di professionisti con competenze nel settore della nutrizione ma anche testimonianze di chi, a vario titolo, vive quotidianamente il mondo delle mense scolastiche, offrendo di volta in volta spunti e punti di vista su temi sempre diversi. Infine, in piena sintonia con lo spirito che da sempre contraddistingue il "Vostro" giornale, sarà dato risalto anche alle esperienze dei lettori/genitori: potete scriverci a pennealpesto@ivg.it.