

IVG

Menù multietnico e self service: ad Andora la mensa scolastica si rinnova

di **Redazione**

22 Gennaio 2020 - 16:39



Grazie all'introduzione del self service, la **mensa scolastica** della scuola media "Benedetto Croce" di **Andora** dichiara guerra agli sprechi. E mentre gli studenti più grandi del plesso di via Cavour mettono nel piatto solo le pietanze che hanno deciso di mangiare, ai piccoli delle scuole Primarie "Novaro" è proposto un menù etnico che, in vari appuntamenti, serve loro piatti tipici della tradizione di altri paesi. Si va dal cous cous con verdure del Marocco all'americano cheeseburger con le patatine.

"Il bancone self service - spiegano dall'amministrazione comunale - è piaciuto ai ragazzi della scuola secondaria di primo grado che hanno trovato arredi del tutto simili a quelli delle scuole americane delle loro serie televisive preferite e si sono velocemente abituati alle file ordinate e a gestire autonomamente il pasto. Il progetto del menù etnico, invece, inizia già nelle aule delle scuole primarie dove gli insegnanti presentano loro anche la cultura, gli usi e i costumi dei paesi di provenienza dei cibi. Un'iniziativa realizzata anche per promuovere la conoscenza reciproca della tradizioni dei compagni di scuola".

"Con i lavori di realizzazione della nuova mensa, abbiamo voluto che ci fosse un bancone self service per ridurre al massimo gli sprechi di cibo: ora il servizio è avviato e sta dando ottimi risultati - ha affermato l'assessore alle politiche scolastiche del comune di Andora, **Maria Teresa Nasi** - Quotidianamente, nell'ambito delle disposizioni dietetiche dettate dall'Asl, la nostra mensa scolastica serve anche i piatti realizzati con prodotti biologici e

del territorio a km zero. Il progetto etnico è invece un'occasione di approfondimento culturale che fa comprendere l'origine dei piatti e l'uso di determinati ingredienti, raccontando le tradizioni delle varie nazioni e favorendo l'integrazione fra le varie culture di appartenenza degli studenti".

A tutti i bambini è stato distribuito un passaporto con i menù etnici proposti. Ad ogni pasto viene messo un timbro. Dopo il menù del Marocco che sarà replicato, sarà la volta di quello francese con Crema Parmentier, quiche Lorraine e crepe, a cui seguirà quello Indiano con Buryani di verdure, pollo al curry e frutta fresca e quello americano con Cheeseburger, patatine con ketchup e plumcake.

"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.