



Comune di Scarperia e San Piero

Carissimi genitori, carissimi ragazzi,

La nascita del Comune di Scarperia e San Piero, nel gennaio 2014, ha rappresentato il punto di partenza di un processo iniziato con l'accorpamento in un unico Istituto Comprensivo dei plessi scolastici di Scarperia e di S. Piero a Sieve.

Come già preannunciato, sono partiti i lavori del refettorio per la realizzazione di una mensa centralizzata, ubicata a Scarperia e gestita direttamente dal Comune, a servizio dell'intera comunità scolastica. La loro conclusione, salvo imprevisti non dipendenti da nostra volontà, è prevista entro l'autunno 2016, con un investimento che supera il milione e mezzo di Euro.

Nell'avviarci a questo importante obiettivo, abbiamo intanto il piacere di confermare per l'anno scolastico 2015/2016 un menu unico, con alcune modifiche ed una nuova calendarizzazione. Con l'intento di offrire agli studenti ed alle famiglie le informazioni necessarie ad una corretta alimentazione, è disponibile sui siti web del Comune (www.comune.scarperiaesanpiero.fi.it) e della Scuola (www.scuolascarperiasanpiero.gov.it) un dettagliato opuscolo.

La ristorazione scolastica, insieme a quella familiare, rappresenta un'importante occasione di scambio educativo e culturale.

I nostri ragazzi a scuola pranzano sulla base di menu studiati attentamente da una esperta nutrizionista, tenendo conto dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti). A parte alcune eccezioni dettate da esigenze di salute, il menu comprende un'ampia gamma di cibi, garantendo una corretta e diversificata alimentazione.

Questo nuovo anno scolastico presenta alcune novità. La ditta Gemos di Faenza, che ha vinto la gara nel maggio scorso per la fornitura alimentare, lo sporzionamento ed il trasporto degli alimenti garantirà infatti, come previsto negli atti di gara, e come da indirizzi del Consiglio Comunale, una maggiore presenza di prodotti biologici e a km0. Ciò significa offrire prodotti di maggiore qualità provenienti da realtà locali, mantenere un rapporto diretto tra produzione e consumo, accrescere i benefici economici per i produttori locali, ridurre gli impatti ambientali e favorire una maggiore conoscenza del territorio. Il tutto senza aver ritoccato l'importo della relativa tariffa.

Grande accuratezza viene riservata come sempre alla qualità dei cibi, costantemente monitorata anche dal personale della mensa, e dalla Commissione Mensa, che svolge l'importante compito di controllo, valutazione di gradimento e vigilanza, ed agisce come organo consultivo e propositivo.

Crediamo che l'attenzione verso il cibo, ed il riscoprirne il lato educativo, sia un dovere delle famiglie, della scuola e dell'amministrazione comunale, per contribuire a crescere generazioni consapevoli dell'importanza che lo stesso riveste nella vita di ognuno.

L'istituzione scolastica e i genitori ben lo sanno, essendo stati i primi a creare occasioni di approfondimento su tali tematiche, attraverso lo scambio di esperienze e di competenze ed avendo realizzato, come Consulta dei Genitori, insieme alla Coop. Odissea, ed a Federconsumatori, un importante progetto in ambito alimentare, per la promozione di corretti e consapevoli stili di vita, "Crescere in salute", approvato e finanziato nell'anno corrente dalla Società della Salute del Mugello, che ne ha riconosciuto la valenza educativa. Un ringraziamento quindi alle famiglie, ai docenti, al personale dell'Istituto Scolastico Comprensivo e del Comune, ai cuochi ed agli operatori addetti alla mensa e a tutti coloro che contribuiscono a mantenere e migliorare il servizio. Con l'augurio che tutto ciò contribuisca a sviluppare un senso comune di appartenenza e valori quali la coesione sociale, la solidarietà, il rispetto per tutto ciò che la natura ci offre, per la bellezza del nostro territorio e la ricchezza dei suoi prodotti, vi salutiamo aspettandovi a settembre con l'inizio del nuovo anno scolastico con un caloroso.... Buon Appetito!



L'assessore alla Pubblica Istruzione
Loretta Ciani