



Il.mi

Sindaco del Comune di Carmignano(po)

Edoardo Prestanti

e p.c.

Presidente del consiglio Comunale

Belinda Guazzini

Segretario Comunale

OGGETTO: Mozione su “Mensa scolastica Comune di Carmignano”

Premesso che

- Nella conferenza svoltasi a Carmignano Il 16 settembre 2016 nella sala consiliare sul tema: “Ruolo della mensa scolastica nell’educazione alimentare” tenuta dalla Dott.ssa Renata Alleva, sono state evidenziate diverse criticità riguardanti il menù della mensa scolastica del nostro Comune. Le linee guida per la ristorazione scolastica prevedono una frequenza degli alimenti (vedi Tabella allegato 1) che spesso non è rispettata nei menu' di alcune mense.
- Vista la scadenza dell’appalto con la ditta fornitrice Cir-Food del servizio mensa con durata dal 01/01/2014 al 31/12/2016.

Ritenuto che è fondamentale

- Aggiornare tali linee sulla base delle indicazioni di WCFR e IARC, allo scopo di educare ad uno stile di vita sano fin dall’età pediatrica, per prevenire la maggior parte che si manifestano in età adulta.
 - Escludere o limitare fortemente le carni conservate
 - Escludere o limitare fortemente le bevande zuccherate compresi succhi di frutta e yogurt zuccherati
 - Escludere o limitare fortemente cibi ad alta densità calorica come ad es. snack salati o zuccherati, merendine e prodotti contenenti grassi idrogenati o sciroppo di glucosio e fruttosio.
 - Privilegiare cibi di provenienza vegetale biologici, non industrialmente trasformati o raffinati, con provenienza certificata, freschi di stagione
 - Privilegiare l’utilizzo di cereali e i cibi animali da coltivazioni e allevamenti biologici.
 - Privilegiare l’uso di pesce e carni bianche, con attenzione alla provenienza e alle condizioni di allevamento. Nel caso di polli e tacchini dovrà essere biologico per escludere la presenza di antibiotici e ormoni.
 - Limitare l’uso del sale

CHIEDIAMO CHE

Chiediamo quindi che vengano introdotti cibi e farine (possibilmente non 0 e 00 ma meno raffinate, semintegrali e integrali) con una reale tracciabilità, provenienza biologica e qualità.

Chiediamo di arrivare prima possibile ad una mensa biologica 100%

Chiediamo di abolire dal menù il prosciutto cotto, incrementare i prodotti biologici e in particolare i prodotti biologici di filiera corta

Chiediamo l'introduzione nel menù di pesce azzurro che vada a sostituire tonno all'olio, merluzzo e bastoncini di pesce.

Chiediamo di rispettare la stagionalità di frutta e verdura, adottare l'abitudine di dare ai bambini la frutta a metà mattina.

Chiediamo che venga introdotto uno statuto della commissione mensa (che alleghiamo).

Chiediamo di dare la possibilità di portare la bottiglia di acqua da casa per il pasto

Chiediamo di attuare un programma di Educazione alimentare e di laboratori didattici che coinvolgano alunni, genitori, insegnanti.

Chiediamo inoltre spiegazioni sul fatto che nel menù:

- Nel menu' si trovano consigli riguardo il consumo di verdure di stagione ma poi si trovano fagiolini, piselli e zucchine a novembre, dicembre, gennaio.
- non viene indicato, per quanto riguarda le verdure cosa sia congelato/fresco, cosa biologico/convenzionale e sul fatto che non venga menzionato se vengono usati cereali e pasta integrali.
- Edamer ed Emmental che sono ricorrenti nel menù non hanno nessuna indicazione, non sono nemmeno menzionati nell'elenco dei prodotti usati.
- Per quanto riguarda il pane e l'olio, due alimenti fondamentali in quanto usati ogni giorno, non è indicato se biologici e non c'è nessuna indicazione sulla farina.

Chiediamo infine che il bando di gara tenga conto della vocazione del nostro territorio, come altre volte da Lei detto Signor Sindaco, dei suoi prodotti e della sua filiera corta, che preveda per tutti una dieta bilanciata con privilegio di alimenti stagionali, in questo senso ci sono incongruenze nell'attuale offerta
Con osservanza.

Carmignano 10/11/2016

Andrea Bassini

Maurizio Nunziati

Consigliere M5S Carmignano

Consigliere M5S Carmignano