

Comunicato stampa

Cadoneghe, 2 febbraio 2019

VISITA STRAORDINARIA QUESTA MATTINA DEI GENITORI DEI COMITATI MENSA DELLE SCUOLE DELL'UNIONE COMUNI DEL MEDIO BRENTA IN EURORISTORAZIONE, AZIENDA CHE SERVE LE MENSE DEI PLESSI SCOLASTICI DEL TERRITORIO.

Per fugare ogni dubbio, per una massima trasparenza e vicinanza alle famiglie la ditta Euroristorazione- ex Vegra Camin che serve le mense scolastiche dell'Unione Comuni del Medio Brenta questa mattina ha aperto le proprie porte, in via straordinaria (il sabato è chiuso) ai genitori dei diversi Comitati Mensa degli istituti scolastici e all'amministrazione comunale di Cadoneghe.

Così in mattinata genitori, sindaco Michele Schiavo e assessore alla scuola Paola Venturato hanno visitato il centro di Legnaro, in via Fermi, dell'azienda vicentina che conta 800 clienti privati, 140 scuole e 17 centri cottura per 2700 dipendenti.

Solo nella sede padovana, che tra qualche mese vedrà un restyling interno e ai macchinari, lavorano 200 persone, tra interni ed esterni, tra i quali 17 cuochi e 100 addetti che lavorano nei plessi scolastici per 13 comuni e 5000 pasti serviti al giorno in media.

Dopo l'episodio della larva trovata qualche giorno fa nella minestra nella scuola Falcone e Borsellino si è così pensato di mostrare il ciclo lavorativo quotidiano, dall'arrivo delle materie prime, alla pulizia e alla cottura dei cibi fino alla partenza per le diverse mense. In particolare ai genitori sono state mostrate e ricordate anche le

certificazioni in possesso dell'azienda di ristorazione, in particolare quella biologica.

Di qui la spiegazione anche del "ritrovamento" sul piatto.

"Essendo prodotti freschissimi e biologici – ha spiegato Antonio Tosato responsabile del centro – può capitare di trovare qualche "ospite". Pensate che ogni giorno trattiamo 150 kg di insalata pari a 120 cassette, facciamo più lavaggi con bicarbonato dentro delle vere e proprie vasche idromassaggio per le verdure, proprio per offrire cibi sani e naturali ai bambini."

I genitori presenti hanno potuto vedere con i loro occhi queste vasche, così come le schede prodotto di ogni cibo, di cui ogni giorno viene certificato produttore, consegna, numero di lotto e scadenza solo per citare alcuni dati della tracciabilità dei prodotti.

E ancora, come viene fatto il monitoraggio delle celle frigorifere o come funzionano gli abbattitori di temperatura (da meno 4 gradi a meno 10) che permettono agli addetti ai lavori di cucinare una pietanza, abatterla e poi proporla il giorno dopo rigenerata, meglio che fresca, per la salubrità del prodotto stesso.

Per finire il gruppo ha visitato anche le cucine e i forni dove vengono utilizzati macchinari di nuova generazione, tutti computerizzati e la cucina dedicata alle diete, celiache, vegane, vegetariane, di culto. In questo caso tutto è riservato, dalle pentole, alla sigillatrice, ai mestoli, la lavastoviglie, qui non entra il glutine. Il numero dei bambini serviti con diete particolari da Euroristorazione in questa sede sono ben 400 al giorno.

Ultimo tassello il confezionamento e la partenza dei cibi pronti, suddivisi per scuole e orari, con il mantenimento costante della temperatura.

Per finire spazio anche all'assaggio dei piatti che i cuochi dell'azienda preparano quotidianamente per i bambini. In questo caso i genitori e gli amministrazioni hanno

assaggiato le seppie in umido con la polenta e hanno posto le loro domande e dubbi ai responsabili. Tornando a casa con la pancia piena ma soprattutto con la tranquillità di quello che mangiano ogni giorno i loro figli.

Di seguito alcune foto, altre potete scaricarle qui assieme a due piccoli

video:<https://www.dropbox.com/sh/4dz0aj7qoo9vbkt/AADvPjiFHplEx8DwwVwf-Pzma?dl=0>

Ufficio stampa

Comune di Cadoneghe