

## Via i piatti di plastica dalle mense scolastiche

**Pubblicato:** Martedì 22 Ottobre 2013



È una **rivoluzione ecologica** quella che si sta attuando nelle **mense scolastiche del Comune di Tradate**. Il Sindaco **Laura Cavalotti** annuncia appunto che nelle mense delle Scuole dell'Istituto Comprensivo "G.Galilei", è in corso **l'addio dei piatti di plastica**.

«Già da inizio settimana alla Materna Munari, la Materna Rodari e la Scuola Primaria Rosmini di Via Rossini **vengono utilizzati piatti lavabili** – spiegano l'assessore **Andrea Botta** –. Eliminare i piatti di plastica, significa cancellare una valanga di rifiuti che poi devono essere smaltiti con grande fatica e molti costi, pensiamo che solo nelle tre scuole dove è iniziata la sperimentazione ogni giorno **verranno così evitato lo smaltimento di circa 950 piatti**. La quantità di rifiuto prodotta su base annua, proveniente dalle mense scolastiche di Tradate, per l'utilizzo di stoviglie di plastica fino ad oggi è stata pari a 50 kg. (per ogni 1000 pasti consumati) di rifiuto ed a un consumo di 242 Kg. di CO2 equivalenti con 5015 KWh di energia non rinnovabile utilizzata. Pertanto un'iniziativa che guarda alla salvaguardia dell'ambiente».

«Questa comunque non è la sola novità introdotta a seguito della nuova gestione dei servizi di ristorazione scolastica affidata **alla Ditta DUSMANN Service** – prosegue **Botta** –. Con l'inizio del nuovo anno scolastico 2013/2014 prodotti come frutta, verdura, **sono di provenienza da agricoltura biologica i formaggi il latte provengono da filiera corta e da ditte a Km.0**; una scelta importante che prosegue nella direzione di tutelare sempre più e meglio la salute dei nostri bambini. L'implementazione del cibo biologico a scuola asseconda la consapevolezza che le abitudini alimentari rappresentino un importante strumento di acquisizione **dei modelli culturali e comportamentali che influiranno poi sulle scelte del bambino**. Evidenziamo anche che oramai in tutti i plessi scolastici l'acqua non viene distribuita con bottigliette in plastica ma la distribuzione avviene con impianti di microfiltrazione, anche in questo caso con una grossa riduzione di bottigliette in plastica da smaltire».

«Ma non è finita qui, giornate a tema con ricette finalizzate alla promozione del consumo di frutta e verdura, installazioni di "isole del riciclo" presso le Scuole Munari e le Scuole Primarie, monitoraggio degli scarti che sarà uno strumento utile alla valutazione delle criticità del servizio di ristorazione e alla risoluzione delle stesse – conclude l'assessore -. È previsto anche un **vero e proprio piano di educazione alimentare** finalizzato sempre a promuovere la sana alimentazione attraverso l'aumento del consumo di frutta e verdura. **Si tratta di un investimento orientato alla formazione di comportamenti virtuosi tra i ragazzi**: il cibo non deve essere solo buono e fare bene a chi lo consuma, ma deve anche essere prodotto in modo non invasivo per l'ambiente, rispettando l'ecologia e la dignità dei lavoratori e dei contadini che lo producono. **Per questo motivo portiamo nelle mense delle scuole**

**anche prodotti del commercio equo e solidale**, che rispettando criteri etici ed ambientali, contribuiscano nel contempo a creare educazione ed informazione nei bambini e nelle loro insegnanti, e famiglie, diventando così occasione di riflessione per tutti. Attenzione all'ambiente a tutto campo, sia che si tratti della mensa scolastica, sia che si tratti di iniziative come la casetta dell'acqua».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it