Solo olio di Tonda Iblea alla mensa scolastica: l’iniziativa del Comune di Buccheri

Nella mensa scolastica comunale di Buccheri sarà utilizzato solo olio extravergine di oliva ottenuto dalla cultivar Tonda Iblea e prodotti nel territorio.

Così una delle eccellenze più rappresentative del patrimonio agroalimentare locale entra a far parte dell’alimentazione quotidiana degli alunni .

Una scelta precisa, che l’amministrazione comunale sottolinea per la “qualità nutrizionale, educazione alimentare, valorizzazione delle produzioni locali e sostegno alla filiera agricola del territorio.

L’iniziativa si inserisce nel più ampio percorso di educazione alimentare, sensibilizzazione alla corretta nutrizione e promozione delle buone pratiche che il Comune di Buccheri porta avanti da oltre un decennio, con particolare attenzione alle nuove generazioni”.

Il servizio di refezione scolastica a Buccheri non prevede affidamenti a società esterne, nessun intermediario e nessun sistema di pasti precotti o trasportati da centri di cottura esterni.

Il servizio è gestito direttamente dal Comune, attraverso personale comunale appositamente formato, che provvede quotidianamente alla preparazione dei pasti all’interno della cucina scolastica nel rispetto delle tabelle dietetiche dell’ASP, assicurando un’alimentazione equilibrata, varia e adeguata alle esigenze nutrizionali dei bambini.

“L’introduzione esclusiva dell’olio extravergine di oliva da Tonda Iblea di Buccheri assume anche un importante significato culturale-spiega il Comune- Significa avvicinare i bambini, sin dalla più tenera età, alla conoscenza delle produzioni locali, alla stagionalità degli alimenti e alla consapevolezza che una corretta alimentazione costituisce uno dei principali strumenti di prevenzione e tutela della salute”.

«Da oltre dieci anni portiamo avanti un’idea molto chiara: la mensa scolastica non deve essere considerata semplicemente un servizio attraverso il quale somministrare un pasto, ma un vero e proprio strumento educativo, capace di incidere positivamente sulla salute, sulle abitudini e sulla crescita dei nostri bambini”.

“Abbiamo scelto -spiega il sindaco, Alessandro Caiazzo- di gestire direttamente il servizio, senza intermediari, perché riteniamo fondamentale che il Comune possa seguire ogni fase della preparazione dei pasti, dalla scelta delle materie prime fino alla loro somministrazione. Utilizzare esclusivamente olio extravergine da Tonda Iblea prodotto a Buccheri significa compiere un ulteriore passo in questa direzione: portare sulle tavole dei nostri bambini una delle migliori espressioni della nostra agricoltura e, contemporaneamente, educarli a riconoscere il valore del cibo sano e del territorio in cui vivono”.

Immagine generata con IA