

Visita del sub-commissario prefettizio, ammiraglio Marco Brusco, al centro cottura delle mense scolastiche viareggine, gestito dall'Azienda speciale pluriservizi per conto del Comune. Non si è trattato, per usare una metafora militare, di verificare se il "rancio" sia "ottimo e abbondante", quanto piuttosto di rendersi conto di persona delle procedure e degli standard qualitativi propri della refezione scolastica nella nostra città. Educazione alimentare, attenzione agli standard di igiene e di sicurezza, valorizzazione del biologico e delle materie prime a "chilometri zero" sono i tratti salienti che ispirano la filosofia dell'Asp. Questo il risultato del sopralluogo di ieri mattina. Brusco, ricevuto dal presidente Asp Sergio Mario Terrile, dal direttore dell'azienda Marco Franciosi e dalla responsabile del servizio mensa, Stefania Tori, ha perlustrato le varie aree di produzione del centro cottura, apprezzando la separazione dei percorsi degli alimenti (attuata allo scopo di garantire la massima igiene) e il sistema dei trasporti - che si avvale anche di veicoli alimentati a metano con pedane motorizzate per il carico e scarico dei contenitori a tenuta termica. Il magazzino, la cucina, l'area di pulizia e sanificazione non sono sfuggite alla visita del sub-commissario che ha valutato positivamente alcuni fiori all'occhiello del "sistema Asp": il tetto coperto di pannelli solari, che fornisce l'80 per cento dell'energia necessaria al funzionamento del centro, i menu' e gli alimenti speciali (come quelli per celiaci), le iniziative di educazione alimentare, attive ormai da alcuni anni come "A scuola con gusto", che coinvolgono non solo gli alunni delle scuole, ma anche gli insegnanti e i genitori.

Sono 29 le scuole viareggine servite dalla refezione Asp, che si avvale di una flotta di furgoni in grado di trasportare contenitori termici. Ogni giorno il Centro cottura prepara circa 2500 pasti, ognuno dei quali - fatte salve le riduzioni per i redditi più bassi - costa agli utenti 4 euro e 26 centesimi. Si tratta, è stato spiegato, di un prezzo "politico" in quanto il costo totale del servizio di ristorazione scolastica è di circa 6 euro a pasto (anche se, grazie alla gestione attenta di A.S.P., è inferiore alla media nazionale).

A.S.P. , grazie ai profitti realizzati in altri settori da lei gestiti è riuscita fino ad oggi ad assorbire la differenza tra il prezzo pagato dagli utenti e le spese effettivamente sostenute (circa 1 euro e 74 centesimi a pasto).

A conclusione della mattinata, Brusco ha voluto visitare alcune scuole servite da Asp: il nido Snoopy, la materna Morganti e la primaria Vera Vassalle. In ognuno di questi plessi il sub-commissario ha visitato la sala mensa, intrattenendosi con le educatrici.

Nella prossima settimana saranno visitate altre scuole della città.