



AVELLINO – “La refezione scolastica deve essere inserita in un progetto educativo complessivo in tema di nutrizione corretta che necessita della partecipazione di figure differenti quali insegnanti, cuochi, nutrizionisti, genitori e ditte fornitrici del servizio, che cooperano tutte nella stessa direzione ovvero garantire la salute ed il benessere dei nostri bambini”. Così l’assessore alla Pubblica istruzione del Comune di Avellino, Lucia Vietri, al termine dell’incontro con i rappresentanti dei comitati dei genitori, i dirigenti scolastici di vari circoli di scuole dell’infanzia ed elementari di pertinenza dell’amministrazione comunale, ed il responsabile del dipartimento di prevenzione igiene degli alimenti e della nutrizione dell’Asl di Avellino.

In particolare – si legge in un comunicato – i genitori del V circolo didattico hanno avanzato la richiesta di inserire nel menù della mensa scolastica i prodotti di filiera corta provenienti da produzioni locali al fine di offrire maggiori garanzie circa la genuinità degli alimenti che non sono soggetti a lunghi tragitti in quanto si tratta di prodotti lavorati sul nostro territorio. Il responsabile dell’Asl ha colto l’occasione per fornire ai genitori suggerimenti utili in tema di nutrizione e di sicurezza dei prodotti utilizzati nel menù attuale che garantiscono agli alunni un corretto stile alimentare e per evidenziare che a seguito di controlli effettuati, anche su richiesta dell’assessore alla Pubblica istruzione Lucia Vietri, dagli organi ispettivi competenti presso le mense delle scuole di pertinenza dell’amministrazione comunale, non sono emersi rilievi sotto l’aspetto igienico-sanitario. Dal canto suo l’assessore Vietri si è dichiarata disponibile ad accogliere le richieste degli interessati e di tenerne conto nel capitolato della prossima gara di appalto considerato che la ristorazione scolastica deve proporre ai bambini alimenti equilibrati nei loro componenti nutrizionali e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario.