AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

NUOVA MENSA SCOLASTICA A SAN DEMETRIO: PRODOTTI DOP E IGP, NIENTE PLASTICA E ZERO SPRECHI

15 Settembre 2021



SAN DEMETRIO NE' VESTINI – Il Comune di San Demetrio ne' Vestini, centro ad una quindicina di chilometri dall'Aquila, rinnova il servizio della mensa scolastica "con prodotti DOP e IGP, niente plastica e zero sprechi e progetti sociali per aiutare chi è in difficoltà".

È stato presentato all'Aquila, nella sede del comune, il nuovo servizio mensa dell'Istituto Comprensivo "Cesira Fiori" che è in funzione nell'anno scolastico, appena iniziato. Un progetto condiviso anche dai sindaci del territorio di riferimento dell'Istituto di San Demetrio. Presenti alla conferenza stampa, infatti, il sindaco di Fagnano Alto, Francesco D'Amore, il sindaco di Villa Sant'Angelo Domenico Nardis, e il sindaco di Sant'Eusanio Forconese, Giovanni Berardinangelo, che hanno ringraziato il collega di San Demetrio per averli coinvolti in questa sfida, con l'obiettivo di continuare a migliorare il servizio.

San Demetrio accoglie, infatti, anche gli studenti provenienti dai paesi della valle subequana, Villa Sant'Angelo, Sant'Eusanio Forconese, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Acciano e Fossa.

A gestire l'importante servizio la "Nené Services Soc. Coop. a.r.l.", di Montorio al Vomano (Teramo),che si è aggiudicata la gara "grazie alla migliore offerta tecnica presentata, valutata, appunto, tra offerta tecnica ed economica".

Sono previsti prodotti DOP, IGP, BIO e a KM Zero, attività di educazione alimentare rivolte agli studenti e cibo in più da

destinare a chi ha bisogno: “sono queste le principali novità del servizio mensa rivoluzionato dal Comune, a disposizione per gli alunni dell’Istituto Comprensivo – ha spiegato il sindaco, Antonio Di Bartolomeo -, abbiamo bandito una gara che prendesse in considerazione non solo le offerte economiche delle società partecipanti, ma prima di tutto l’utilizzo di alimenti e prodotti DOP, BIO e IGP, oltre all’eliminazione completa della plastica, attraverso stoviglie in ceramica o vetro e posate lavabili. I requisiti previsti dal Bando di gara avevano proprio l’obiettivo di implementare la qualità del servizio, a 360 gradi, incluso il fattore formativo”.

“La qualità del prodotto, finalmente, entra anche nelle mense scolastiche e da parte nostra, nel corso degli anni, faremo un controllo puntuale della qualità del servizio offerto – ha spiegato ancora il sindaco – Sono particolarmente contento anche perché sono previsti menù con piatti tradizionali in corrispondenza delle festività pasquali e natalizie, un elemento in più di valorizzazione territoriale”.

Tanta qualità, quindi, ma un servizio mensa a costi invariati, anzi, diminuiti di circa 15 centesimi. A illustrare i dettagli del capitolato, il Segretario generale del Comune di San Demetrio, Lucio Luzzetti, il quale ha sottolineato il percorso che ha portato all’equilibrio tra costi e qualità, prediligendo appunto quest’ultima.

Come spiegato poi dall’avvocato Veronica Di Colli, in rappresentanza della cooperativa Nené Services, oltre alle qualità puramente tecniche del nuovo servizio mensa ci sarà anche un progetto sociale alla base della refezione scolastica. Progetto che prevede l’assunzione di una persona svantaggiata da introdurre nel mondo del lavoro e la donazione dei pasti non somministrati – e delle materie prime inutilizzate – alla Croce Rossa di San Demetrio, per la conseguente distribuzione degli stessi agli indigenti, perseguendo anche il fine di contrastare lo spreco alimentare. I bambini avranno anche la possibilità di riportare a casa il cibo, se avanzato, riponendolo in una borsa termica che verrà fornita dal personale della società di gestione.

“La nostra – ha spiegato l’avvocato Di Colli che insieme al fratello Simone gestisce l’azienda- è una cooperativa che non ha fini di lucro, ma sociali, che in periodo di Covid si distingue per la qualità del servizio, fattore che riesce a tenerci a galla”.

Infine, la nutrizionista della società Nené Servives, Velentina Mancini, terrà dei corsi di educazione alimentare rivolti agli studenti dell’Istituto Comprensivo: “I menù vengono definiti in base alle linee guida della Regione, ma il nostro obiettivo è l’educazione alimentare completa, attraverso la piramide alimentare della dieta mediterranea. Sono previste due tipologie di menù, uno dedicato agli asili nido e uno all’infanzia e primaria”.

Soddisfatto il dirigente scolastico Antonio Lattanzi, che ha parlato di una “importante inversione di tendenza, rispetto alla refezione scolastica”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli