

RIAPRE MENSA DELLA REGIONE IN CENTRO A L'AQUILA 'USARE PRODOTTI ABRUZZESI'

13 Marzo 2014

L'AQUILA - Dovrà parlare abruzzese, il menu della nuova mensa del Consiglio regionale all'Aquila, il cui bando, assieme a quello per il bar interno, è stato lanciato all'inizio di questa settimana per ripristinare un servizio assente a palazzo dell'Emiciclo fin dal terremoto del 6 aprile 2009.

È quanto prevede il capitolato della gara da 125 mila euro bandita dall'ente, con scadenza l'11 aprile prossimo, che prescrive per i vincitori la "eventuale disponibilità a fornire prodotti provenienti dal territorio abruzzese" nei menu da 7 euro per consiglieri, dipendenti dell'ente e ospiti autorizzati.

Un punto di riferimento che tornerà a brulicare in centro, si spera dando un segnale di vita a un'area, quella della Villa comunale, dalla quale pare partire la riconquista della città con la riapertura degli uffici dell'Inps e della prefettura.

La mensa, che comprenderà anche il bar, sarà nuova di zecca, costruita con una spesa di 1,3 milioni di euro sulla terrazza dell'attuale ingresso a palazzo dell'Emiciclo, al termine della scalinata che guarda alla vicina Basilica di Collemaggio.

L'amministrazione regionale metterà a disposizione i locali che l'aggiudicatario potrà dotare, a proprie spese, di altre attrezzature. Il vincitore della gara dovrà provvedere anche a fornire pentole, stoviglie, bicchieri, posate, vassoi e quant'altro.

Gli interventi di manutenzione straordinaria saranno pagati dalla Regione, fatta eccezione per quelli causati dal cattivo uso o dalla negligenza del ristoratore. È curioso, tuttavia, il fatto che, in caso di incendio, le spese saranno a totale carico del gestore.

Prima del sisma la mensa si trovava al piano sotterraneo -2 dell'Emiciclo, ma è stata smantellata per via del sisma e anche perché non aveva le caratteristiche minime necessarie, in particolare l'altezza degli ambienti.

Quanto al bar, che spesso suppliva come mensa improvvisata con panini e tramezzini, si trovava subito a sinistra dell'ingresso principale, gestito per decenni da una colonna come Mauro Lauri, l'aquilano ex portiere di riserva nel Cagliari di Gigi Riva, pronto a dispensare sorrisi e battute fulminanti indifferentemente a governatori, consiglieri, dipendenti e cronisti.

LE CIBARIE

TRE PRIMI E SECONDI OGNI GIORNO, PESCE E FORMAGGI E OCCHIO A INTOLLERANZE

Il capitolato dettaglia con precisione la scelta dei menu, che ogni giorno dovranno comprendere tre tipologie di primi piatti, pasta o riso asciutti con condimenti vari o in bianco. Ogni giorno sarà previsto almeno un piatto speciale come pasta ripiena o farcita, tortelli e lasagne per i consiglieri affamati.

Quanto ai secondi, sarà offerta la scelta fra tre piatti di carne o pesce con ulteriore possibilità di carne ai ferri. In alternativa, a scelta dell'utente, salumi, roast-beef e formaggi tra cui Parmigiano Reggiano, oppure un piatto unico come un'insalata di almeno quattro verdure diverse con tonno o formaggi. Il pesce deve essere presente in menu almeno una volta a settimana.

Non mancano i contorni, a scelta tra almeno quattro verdure comprensive di patate fritte o arrosto (queste almeno tre volte a settimana) e almeno due opzioni per verdura cotta fredda o calda.

Al vincitore si richiede di offrire all'occorrenza anche cibo per categorie di soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari.

Infine, avrà la facoltà di mettere in vendita anche cibarie non comprese nel pasto convenzionato: dolci, frutta esotica, birre estere in lattina o bottiglia, vini pregiati in bottiglia, che verranno pagati direttamente all'atto del consumo, per evitare zone d'ombra a carico della spesa pubblica.

MENU E PREZZI

PREZZI POPOLARI MA CIBI ESOTICI E VINI PREGIATI SI PAGANO A PARTE

Sono previsti quattro tipi di menu, popolari i prezzi: primo o secondo o piatto freddo più contorno più pane, acqua e frutta, tutti e tre a 7 euro a persona, oppure uno completo di primo, secondo, contorno a 9 euro.

Secondo le stime della Regione nei giorni di martedì, quando si riunisce il Consiglio, e giovedì, quando tocca alle commissioni consiliari, la media giornaliera è di circa 100 pasti al giorno, con un minimo di 60 fino a un massimo di 110. Negli altri giorni feriali si ipotizzano 20 pasti.

E veniamo alla chicca: nella proposta di piatti e menù si dovrà tener conto della stagionalità delle produzioni. I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata tenendo conto delle tradizioni italiane e regionali ed eventuale disponibilità a fornire prodotti provenienti dal territorio abruzzese.

RECLAMI E SANZIONI

SERVIZIO RECLAMI E MULTE PER MALORI O USO DI OGM

L'aggiudicatario dovrà stabilire una linea diretta per la raccolta dei reclami e per proposte di miglioramento da parte dell'utenza per individuare e discutere la soluzione di specifici problemi che dovessero presentarsi.

Lunga la sequela di possibili multe in caso di infrazioni, in particolare per ogni contestazione relativamente a malori dovuti a infezioni di origine alimentare verificata 2.500 euro di stangata, per la mancata manutenzione delle attrezzature da cucina con conseguenze sulla qualità 2.000 euro, per ogni pietanza contraffatta oppure contenente organismi geneticamente modificati (Ogm) 1.000 euro.