

A SCUOLA DI MENU... RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI 5° edizione

Un menu speciale come segno di coesione e di riduzione dell'impatto ambientale in AST Pesaro Urbino nell'ambito della Green Food Week

Anche quest'anno torna in AST Pesaro-Urbino, l'iniziativa "A scuola di menu... ristorazione scolastica e dintorni", quale segnale di attenzione alle comunità e alla condivisione. Dal 2022 lo sguardo si è ampliato alla riduzione dell'impatto ambientale anche grazie alla iniziativa di Foodinsider che promuove la Green Food Week a livello nazionale e che tanto successo sta riscuotendo.

Per il quinto anno consecutivo nelle scuole di **25 Comuni dell'AST Pesaro Urbino** verrà servito un menu scelto insieme - con specifiche interpretazioni a seconda delle ricette locali - che stavolta consiste in "Primo piatto a base di cereali e legumi; Secondo piatto a base di verdura e/o Verdura fresca di stagione colorata; Trionfo di frutta di stagione o Dolce della cuoca/o". Risulta evidente la particolare attenzione riservata alla riduzione dell'impatto ambientale.

Questo menu sarà **imbandito martedì 6 febbraio 2024** (garantite le eventuali diete speciali) sulle tavole delle mense scolastiche della metà dei Comuni dell'intera Provincia. In particolare sarà presente nei comuni di Pesaro, Fano, Urbino, Gradara, Colli al Metauro, Gabicce Mare, Vallefoglia, (promotori fin dalla prima edizione del 2020) e nei comuni di Mondavio, Tavullia, Mondolfo, Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace, Piandimeleto, Montelabbate, Cartoceto, Piobbico, San Costanzo, Carpegna, Fossombrone, Sant'Ippolito, San Lorenzo in Campo, Fermignano, Montefelcino, Pergola, Mercatino Conca.

Il 2024 è l'anno di Pesaro Capitale Italiana della Cultura ed è un onore e un vero valore aggiunto poter rientrare con questa iniziativa tra quelle patrocinate, vista la sintonia con i principi che la animano. Infatti l'alimentazione è un potente veicolo di cultura, particolarmente evidente nello stile di vita mediterraneo e questa è davvero una grande occasione.

Questa iniziativa è abbinata ad un lungo lavoro congiunto del Tavolo tecnico di lavoro in ambito di diete speciali e ristorazione scolastica in AST Pesaro Urbino, composto da rappresentanti del mondo sanitario, scolastico e di ambiti territoriali.

È inserita nella prosecuzione dei momenti formativi sui temi della corretta alimentazione e della nuova procedura per la richiesta diete speciali in AV1 già svolti in precedenza con insegnanti, operatori di mensa, pediatri, personale sanitario, personale comunale e ora prevede un fattivo coinvolgimento anche delle famiglie. Dal 2022 lo sguardo si amplia alla riduzione dell'impatto ambientale anche grazie alla iniziativa di Foodinsider che promuove la Green Food Week.

Dal 2020 in AV1, e ora in AST Pesaro Urbino, questa iniziativa, che mira ad invitare simbolicamente ad una grande unica tavolata grandi e piccini di un ampio territorio, ha avuto ottimi riscontri e si sta ampliando anche a livello regionale. Ci auguriamo che diventi un appuntamento fisso per mantenere una luce sull'importante ruolo educativo svolto dalla ristorazione scolastica anche in ottica del Piano Regionale della Prevenzione 2020-25.

La ristorazione scolastica necessita, per ottenere buoni risultati di equilibrio nutrizionale, gradimento dei pasti, consapevolezza dei consumi da parte dei piccoli utenti, sempre più di un'ampia modalità collaborativa tra tutti i cosiddetti stakeholder ovvero i portatori di interesse. E' opportuno, dunque, attuare una sinergia sempre più accurata tra Servizio Sanitario, Scuola, Famiglie, Comuni, Aziende di Ristorazione Collettiva, Associazioni di promozione sociale e di volontariato e altri interessati, anche nell'ottica della sostenibilità ambientale e delle risorse e la prevenzione degli sprechi

alimentari. Le tematiche dei cambiamenti climatici, dieta mediterranea e sostenibilità vengono anche riportato in un recente articolo <https://veterinariaalimenti.sanita.marche.it/Articoli/emergenze-e-cambiamenti-climatici-dieta-mediterranea-e-sostenibilita-un-approccio-al-cambiamento-in-ottica-di-health-literacy>

Siamo tutti invitati a questa ideale tavolata!

Si allega: locandina menu 6 febbraio 2024