



# Rassegna stampa

Rassegna Stampa dal 01 al 31 ottobre 2019

# INDICE

## DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

25/10/2019 QN - Il Giorno - Lodi <b>Via la plastica La città spinge per la svolta</b>	5
23/10/2019 Il Messaggero - Latina <b>Mense, cucine aperte ai genitori</b>	6
13/10/2019 La Stampa - Asti <b>Masterchef Over, la memoria diventa tante gustose ricette</b>	7
05/10/2019 La Stampa - Asti <b>Ecco "Master chef Over" I nonni della casa di riposo si sfidano a colpi di ricette</b>	8
29/10/2019 Il Gazzettino - Venezia <b>Mensa scolastica promosso il nuovo menù</b>	9
04/10/2019 Ristorando <b>Dusmann cucina per le scuole di Latina</b>	10
29/10/2019 La Nuova Venezia <b>Pizza, pasta e fagioli nel menù invernale della mensa scolastica</b>	11
23/10/2019 La Nuova Venezia <b>Mensa scolastica Lunedì nuovo menù</b>	12
20/10/2019 Il Piccolo di Trieste - Nazionale <b>Calandraca, broccoli e "cacio e pepe" Tornano a scuola i piatti regionali</b>	13
30/10/2019 QN - La Nazione - Pistoia Montecatini <b>La scuola fa gli straordinari. Per le famiglie</b>	14

## DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

29/10/2019 mag.corriereal.info <b>Pranzo di Halloween per le scuole novesi</b>	16
29/10/2019 Il Piccolo.net 05:10 <b>Dolcetto o scherzetto? Halloween in mensa per i bambini</b>	17
23/10/2019 nuovavenezia.gelocal.it <b>Mensa scolastica Lunedì nuovo menù</b>	18

20/10/2019 ilpiccolo.gelocal.it	19
<b>E contro gli sprechi alimentari nasce il palio delle elementari</b>	
15/10/2019 gonews.it 17:16	20
<b>[ Montemurlo ] Sportello della dietista a scuola per i menù delle scuole di Montemurlo</b>	
14/10/2019 Eco di Biella.it	21
<b>"Masterchef Over", ecco i vincitori</b>	
11/10/2019 Ristorando.eu 10:38	22
<b>Ad Asti il self service anche alle elementari</b>	
05/10/2019 lastampa.it 10:06	23
<b>Ad Asti "Master chef Over": i nonni delle case di riposo si sfidano in cucina</b>	
03/10/2019 atnews.it 09:19	24
<b>"Masterchef.Over": alla Casa di Riposo Città di Asti la sfida in cucina a colpi di primi piatti</b>	
02/10/2019 lastampa.it 05:08	25
<b>Nonni in gara ai fornelli della Casa di riposo</b>	
29/10/2019 nuovavenezia.gelocal.it	26
<b>Pizza, pasta e fagioli nel menù invernale della mensa scolastica</b>	
23/10/2019 radioluna.it	27
<b>Mensa "bio" a Latina, tra crema di carote e sformato di ceci, cambiamento difficile per i bambini</b>	
20/10/2019 ilpiccolo.gelocal.it 14:55	28
<b>Calandraca, broccoli e "cacio e pepe": a Trieste tornano a scuola i piatti regionali</b>	
17/10/2019 giornaledilecco.it 00:17	29
<b>Pane a chilometro zero per i bimbi delle scuole</b>	
30/10/2019 makemefeed.com 16:06	30
<b>Pranzo di Halloween per le scuole novesi</b>	
18/10/2019 newsbiella.it 17:02	31
<b>Oriella Valente è la MasterChef Over 2019 del Cerino Zegna</b>	
17/10/2019 merateonline.it	32
<b>Montevecchia: Dussmann Service porta la qualità sulle tavole dei bambini</b>	
19/10/2019 nuovavenezia.gelocal.it	33
<b>Cambia il menu scolastico Più lasagne e meno farro ma restano le commissioni</b>	

# **DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE**

10 articoli

## Via la plastica La città spinge per la svolta

CASALPUSTERLENGO Casale entra ufficialmente nell'era del plastic free. Nei primi consigli della nuova amministrazione Delmiglio era stata la consigliera del Movimento 5 Stelle Marta Cobianco a presentare una mozione, poi accettata, sull'eliminazione della plastica, a cui ha fatto seguito nei giorni scorsi in giunta l'approvazione della campagna "Plastic Free Challenge". In questi mesi però alcune migliorie sono già state apportate. «Attualmente, i 700 studenti, dalla materna alle scuole medie, dispongono in mensa di acqua in caraffe di Sal anche grazie all'adesione al progetto Acqua buona - spiega Alfredo Ferrari, assessore all'Ambiente -. Se escludiamo il Cesaris ed il Cfp, a cui non spetta a noi la gestione, tutti i plessi scolastici hanno iniziato ad abbattere l'utilizzo della plastica. Anche nei corridoi sono state installate delle "mini casette" dell'acqua grazie all'impegno della ditta **Dussmann**, titolare del servizio mensa». N.A.

## Mense, cucine aperte ai genitori

Due ore e mezza di confronto per fugare dubbi e rispondere alle domande, poi visita guidata nel centro di cottura di via Po

### L'INCONTRO

Due ore e mezza di confronto, ieri pomeriggio, tra insegnanti, genitori, personale religioso, amministrazione comunale e nuovo gestore del servizio della mensa scolastica nelle scuole, nei centri anziani e nei centri diurni della città. Con una visita guidata finale nel centro di cottura comunale di Via Po, dove si è svolto l'incontro: una delegazione di genitori e i tecnici comunali hanno potuto vedere cosa e come si lavora. Tante le domande e gli interventi durante l'incontro, ma anche perplessità e alcune critiche sono state espresse a tecnici e amministratori. Quest'anno il gestore è cambiato, si tratta della ditta **Dussmann**, e sono state anche molte anche le curiosità, la voglia di capire quali sono le novità connesse al nuovo appalto. «È la prima volta che facciamo un incontro del genere ha detto l'assessore all'istruzione Gianmarco Proietti, in rappresentanza del Comune di Latina insieme al dirigente Umberto Cappiello, alla funzionaria Carla Cerroni, ed ai consiglieri Loretta Isotton e Fabio D'Achille Voi siete qui, sì, come genitori e insegnanti, ma anche e soprattutto in veste di componenti della commissione mensa: uno strumento importante per noi e per voi al fine di valutare il servizio offerto, con uno spirito collaborativo che punta al bene dei nostri bambini». Presente nel pubblico anche il consigliere di minoranza Vincenzo Valletta.

Particolarmente sentito, il tema del nuovo menu offerto: cibi biologici, più verdure e legumi, pane integrale, pochi affettati, oltre alla pasta inseriti farro e orzo, niente carne e pesce lavorati: entrambi arrivano surgelati o freschi al centro di cottura comunale e vengono lavorati al momento. Il nostro cuoco ogni giorno è qui dalle sei del mattino e prepara tremila pasti - ha sottolineato Dario Di Luzio della **Dussmann**. La nutrizionista che bilancia sia il menu ordinario che quelli speciali (chi ha patologie o esigenze legate al culto), Simona Montagna, ha spiegato: Le porzioni sono calibrate sulle dosi raccomandate giornaliere. La mensa non è solo una necessità per le famiglie, ma anche un'occasione per i bambini di imparare. Alcuni si sono complimentati per l'attenzione mostrata al tema della salute.

All'incontro hanno partecipato un centinaio di persone: valuteranno il servizio e dovranno segnalare le criticità che si potranno verificare. Un aggiornamento ci sarà forse prima di Natale, dopo il mese di prova del menu invernale, di cui ieri è stata distribuita una bozza e in vigore dal 4 novembre. Il passo successivo sarà ora quello del classico blitz che ogni anno si svolge: i genitori, in accordo con la scuola ma a sorpresa per il gestore, si presentano a mensa per assaggiare i pasti.

Ste.Bel.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la premiazione della curiosa gara

## Masterchef Over, la memoria diventa tante gustose ricette

La sfida gastronomica tra gli ospiti delle case di riposo di Asti e Biella  
VALENTINA FASSIO

ASTI Dentro ogni ricetta si nasconde un tempo passato che si risveglia con profumi e sapori di casa: la sfida di «Masterchef Over» ha messo nel piatto la memoria in cucina, quella dei nonni che custodiscono tradizioni, racconti e piatti di un tempo. Otto i cuochi in gara: quattro ospiti della Casa di riposo Città di Asti (tutti uomini), altrettanti della residenza Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore (Biella), affiancati ai fornelli da operatrici e tutor delle rispettive strutture dove si sono svolte le due tappe di «Masterchef Over». I vincitori Chiusa la competizione, terminati gli assaggi, la giuria ha decretato i vincitori: la cerimonia di premiazione si è svolta nel salone di via Bocca. Sul podio il risotto alla zucca di Oriella Valente (con la tutor Maria Teresa Buscaglione) e, per Asti, le penne alla pescatora di Vincenzo Petrini con la tutor Angela Rotunno. Premi anche per il miglior impiattamento ai troccoli mari e monti di Evasio Bianco con Clelia Siano e alle tagliatelle con il sugo di arselle e gamberi preparate da Salvatore Sferrazza con la tutor Daniela Braccini. I piatti con il miglior costo: spaghetti alle acciughe di Valter Chiarioni e l'operatrice Eleonora Sitzia e il risotto alla trevigiana di Franco Siviero con la figlia Stefania Siviero. Il riconoscimento per la miglior storia «raccontata nel piatto» alle lasagne al salmone di Paola Anselmo con la tutor Mary Martello e al Risotto ai funghi porcini di Laura Torriente con l'operatrice Cinzia Fiandaca. Lacrime di gioia Tutti concordi sulla gara: «Ci siamo sfidati in amicizia e per divertirci, ma con la giusta dose di rivalità. E' stato bello mettersi alla prova in cucina». Non sono mancate le lacrime di gioia per una vittoria che porta con sé ricordi e saperi di un tempo: «Siamo emozionati e commossi, ma sempre pronti a tornare in cucina», garantiscono i cuochi per un giorno. A controllare la regolarità della gara, gli animatori Ljuba Grandinetti ed Enrico Maron Pot che hanno seguito l'organizzazione di «Masterchef Over». Tra i giurati, le direttrici delle due strutture Paola Garbella e Laura Panelli con il commissario Giuseppe Camisola, gli chef Paolo Ghi e Alfio Gangarossa, i rappresentanti delle ditte di ristorazione delle due strutture (Sodexo e Dussmann) e degli ospiti (Enrico Raiteri per Asti e Paolo Paschetto per la Cerino Zegna). Per i vincitori i premi offerti dagli sponsor: Agripassione, Cantina di Castagnole Monferrato, Bontà Sarde (Callianetto) e, per Biella, Massera, Caseificio Valle Elvo, birra Menabrea. Durante la premiazione è stato proiettato un filmato delle due gare, realizzato dalla regista Irene Castrogiovanni. -  
Foto: ALBERTO D'ANNA

Foto: I vincitori delle varie categorie di Masterchef Over, la singolare competizione di cucina tra gli ospiti delle case di riposo di Asti e Occhieppo (Biella)

inedita iniziativa tra cucina

## Ecco "Master chef Over" I nonni della casa di riposo si sfidano a colpi di ricette

VALENTINA FASSIO

ASTI Custodi della memoria anche in dispensa, i nonni si sfidano a colpi di ricette: è "Masterchef.Over", gara culinaria che è molto più di una sfida in cucina. Dentro ogni piatto ci sono gesti famigliari, c'è la tradizione in prima persona, c'è la voglia di ritrovare e raccontare profumi e sapori di un tempo. L'appuntamento è alla Casa di Riposo Città di Asti, seconda tappa di una competizione iniziata nella Residenza Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore (Biella). Indossati cappelli e grembiuli, i cuochi per un giorno sono divertiti ma agguerriti, "con la giusta rivalità". Il lavoro inizia con la preparazione delle materie prime: si trita e si affetta, mentre profumi e aromi invadono l'aria. Mentre l'olio sfrigola e l'acqua bolle, c'è chi mescola e chi scola. In gara per Asti, affiancato dall'operatrice Clelia Siano, Evasio Bianco (75 anni) prepara un primo: troccoli mari e monti. Astigiano di Montegrosso, Evasio a tavola preferisce la carne ma per la sfida ha scelto una ricetta di origine pugliese dove "il mare è rappresentato dai gamberetti, la terra dai funghi". Con la tutor Angela Rotunno, Vincenzo Petrini (67 anni) prepara le penne del pescatore "con gamberi e pomodoro": "Gamberi perché una volta andavo a pescare e perché amo i primi: non toglietemi la pasta dalla tavola. Soprattutto quella all'arrabbiata, e che sia arrabbiata davvero". Dal biellese, gli sfidanti puntano sui risotti. Affiancata da Cinzia Fiandaca, Laura Torrione è una ragazza di 87 anni ben portati: "Preparo il risotto ai funghi porcini", parla senza togliere gli occhi dalla pentola, continuando a mescolare con attenzione e aggiungendo brodo all'occorrenza. Origini venete, Franco Siviero (78 anni) è con la figlia Stefania: "Ho scelto il risotto alla trevigiana, con il radicchio. Il riso porta tanti ricordi, come quando da bambino mamma preparava per primo riso e latte, per secondo riso e polenta dolce". I piatti iniziano a prendere forma: l'atmosfera è gioiosa e conviviale, ma sempre competitiva. A seguire la preparazione ci sono gli chef di professione: Danilo Moiso (cuoco della struttura di via Bocca), da Biella c'è Alfio Gangarossa e da Asti Paolo Ghi. "E' una sfida avvincente, è bello vederli all'opera - commenta Ghi - oggi in cucina ci sono le nostre enciclopedie: dietro ogni piatto c'è una storia. Il cibo unisce e la cucina ti rimane, ha sapori che restano nella memoria, gusti che non perdi". A controllare la "regolarità della gara", gli animatori Ljuba Grandinetti ed Enrico Maron Pot che hanno seguito l'organizzazione di "Masterchef.Over". Tra i giurati, con gli chef, le direttrici delle due strutture Laura Panelli e Paola Garbella, i rappresentanti delle ditte di ristorazione (Sodexo e Dussmann) e degli ospiti (Enrico Raiteri per Asti e Paolo Paschetto per la Cerino Zegna). Terminata la gara e concluso l'assaggio, il via alle votazioni della giuria : i vincitori delle due tappe saranno svelati venerdì 11 ottobre (alle 15,30, alla Casa di riposo Città di Asti). valentina fassio - 1

Foto: GIUMOR

Foto: 1. 2. 3. 4. Nelle foto di Giulio Morra alcuni momenti della singolare sfida a colpi di piatti e di ricette tra gli ospiti della Casa di riposo Città di Asti

Foto: 4



## Mensa scolastica promosso il nuovo menù

I genitori: «Situazione migliorata, ma servono più piatti di carne»

### SAN DONÀ

«Bene il nuovo menu ma vogliamo più carne per i nostri figli». È questo il commento dei genitori dopo il primo giorno del nuovo menu adottato nelle mense scolastiche di San Donà. Il Comune ha fatto sapere che il pranzo è stato apprezzato, dopo le proteste da parte delle famiglie nelle scorse settimane. Ieri ad alunni ed insegnanti di cinque asili e otto scuole elementari sono stati serviti pasta al pomodoro, formaggio Asiago, fagiolini all'olio, insalata mista con carote, pane, frutta fresca di stagione. Alcuni genitori confermano che «rispetto ai menu precedenti c'è stato un miglioramento ma sarebbero preferibili più pietanze a base di carne. Le linee-guida regionali prevedono che la carne sia servita una o due volte alla settimana. Ci chiediamo perché, invece, la carne sia sempre stata penalizzata: forse si tratta di una questione di costi? Ribadiamo il semplice suggerimento fornito nell'incontro pubblico della scorsa settimana al Da Vinci da Valentino Bortoletto, componente (dimissionario) del comitato-mensa della Ancillotto: basta guardare i menu dei Comuni vicini come Musile, Fossalta o Noventa, piatti di cui nessuno si lamenta, significa che sono accettabili e in linea con quanto prevede l'azienda sanitaria. Se in quei menu c'è più carne la vogliamo anche per nostri figli».

Altra lamentela delle famiglie riguarda la segnalazione di eventuali pasti da cambiare. Il regolamento prevede, infatti, che l'azienda **Dussmann** che si occupa della refezione scolastica a San Donà sostituisca le pietanze non gradite nel giro di mezz'ora. «Chiediamo di modificare la procedura e rendere più snelle le segnalazioni continuano Ora funziona in questo modo: se il piatto risulta immangiabile le singole scuole devono segnalare il problema all'ufficio-istruzione del Comune. In pratica se il cibo non va bene le maestre contattano il presidente del comitato-mensa e questi a sua volta segnala al Comune. Ma l'addetta dell'ufficio istruzione durante la riunione pubblica ci ha spiegato chiaramente che non c'è tempo di controllare tutte le segnalazioni. Di conseguenza è difficile che **Dussmann** possa compiere la sostituzione del piatto non gradito. Il risultato è che con questo metodo i bambini restano senza pranzo». Dal canto suo il sindaco Andrea Cereser ha acconsentito alla possibilità di cambiare il sistema delle segnalazioni relative ai pasti, coinvolgendo i comitati-mensa dei tre istituti comprensivi Onor, Schiavinato e Nievo. «Confidiamo che il sindaco mantenga questo impegno spiegano i genitori speriamo non siano solo parole, meglio trovare un metodo più efficace e più semplice. La nostra protesta non ha alcuna valenza di carattere politico. Vogliamo solo che i nostri figli possano mangiare in modo semplice e appetitoso». (d.deb)

NEWS

## Dussmann cucina per le scuole di Latina

**Dussmann** service si è aggiudicata il bando per la **ristorazione** scolastica nelle scuole attive sul territorio del Comune di Latina. Con un'offerta di 3,72 euro a pasto, pari a un ribasso del 21% sulla base d'asta di 2,4 milioni di euro all'anno, la costola italiana dell'azienda tedesca gestirà la refezione nelle scuole della città laziale per i prossimi cinque anni.

Pietanze variate dopo le proteste e le critiche dei genitori Resta il problema delle commissioni troppo alte dei ticket San Donà

## **Pizza, pasta e fagioli nel menù invernale della mensa scolastica**

Giocanni Cagnassi

SAN DONÀ. Nuovo menù per le mense scolastiche della città, già introdotte ufficialmente le pietanze della stagione invernale. E sui piatti tornerà la pasta e fagioli e il prosciutto cotto. E, per accontentare tutti, una bella pizza. Dopo le polemiche accese nelle settimane scorse, l'incontro con i genitori al centro culturale da Vinci, le ispezioni dell'Usl 4 nelle mense, inizia una nuova fase di distensione per le famiglie degli studenti delle scuole primarie della città e il Comune che ha dovuto governare questa situazione complessa perché ha finito per coinvolgere famiglie, Usl, nutrizionisti, addirittura etnie diverse. I ragazzi si erano lamentati per i troppi legumi, tortini vegetali, cous cous sui piatti serviti in mensa. Le prime modifiche, ancora nei giorni scorsi, hanno introdotto hamburger, pollo, pasta e riso. Da ieri altre pietanze, carne, carboidrati, ma soprattutto piatti giudicati più appetitosi. Nei giorni scorsi ci sono state le ispezioni dell'Usl 4 alla mensa della scuola Trentin e in altre tre mense di scuole primarie senza rilevare alcuna anomalia o irregolarità. Il personale della società **Dusmann** che fornisce i pasti ha sperimentato a sua volta la mensa della scuola Trentin, dove più accesa era stata la protesta. Altri "assaggi" sono previsti nei prossimi giorni da parte del personale della società e dagli esperti dell'Usl. Il sindaco, Andrea Cereser, e la vice sindaca, Silvia Lasfanti, hanno seguito le varie fasi. I genitori, con i comitati mensa, sono sempre sul chi va là, pronti a far sentire la loro voce. Fiducioso Massimiliano Rizzello (FDI) che ha sollevato la polemica a nome dei genitori: «I segnali di cambiamento sono positivi e il menù è stato modificato con successo in queste prime fasi. Attendiamo anche il giudizio dei bambini e delle famiglie nei prossimi giorni confidando che si possano superare i problemi attraverso il dialogo». Finora non ci sono state lamentele. Scorrendo il menù invernale si scopre che il lunedì ci sarà la pasta al pomodoro, formaggio Asiago, fagiolini all'olio, insalata mista con carote, pane, frutta fresca di stagione. Martedì arriva la pizza margherita, il prosciutto cotto. Il mercoledì ecco la tanto amata pasta e fagioli per chi è legato alle tradizioni venete. Non è al momento risolta la questione delle commissioni sui buoni mensa da acquistare attraverso il sistema PagoPa introdotto ormai in moltissimi Comuni. Commissioni valutate troppo onerose dai genitori. --Giocanni Cagnassi BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

san donà

## **Mensa scolastica Lunedì nuovo menù**

G.Ca.

SAN DONÀ. Già introdotte le modifiche al menù nelle scuole primarie, i genitori degli alunni attendono il cambiamento radicale previsto per lunedì prossimo dalla società **Dussmann** con il "menù invernale". L'incontro tra Comune, azienda fornitrice dei pasti, nutrizionista e genitori ha gettato le basi per una futura collaborazione, anche con i comitati nei vari istituti. I bambini non apprezzavano pietanze a base di verdure e legumi e così sono tornati sui piatti hamburger e prodotti più appetitosi. Alla scadenza delle nomine nei comitati, alcuni genitori non si ripresenteranno. La vice sindaca, Silvia Lasfanti, ritiene che la situazione sia in fase di normalizzazione: «Abbiamo discusso con i genitori e ci siamo confrontati con l'azienda e la nutrizionista, perché tutti abbiamo a cuore la salute degli studenti». Massimiliano Rizzello, consigliere di opposizione, ha partecipato alla riunione infuocata: «Il problema del menù è stato sollevato dai genitori», spiega, «e ci sono state già modifiche. Questo è il percorso da seguire assieme ai genitori». --G.Ca.

## Calandraca, broccoli e "cacio e pepe" Tornano a scuola i piatti regionali

Ripartono domani i menù tradizionali: dominano Fvg, Lazio e Puglia. Saranno proposti per 18 volte da Camst e Dussmann La macchina delle mense sforna quasi novemila pasti al giorno e vale otto milioni l'anno I piccoli non amano minestre e verdura ma per l'ente l'ortofrutta resta un pilastro

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Massimo Greco Ormai la vera calandraca si mangia solo a scuola. Luogo di formazione, certo, ma anche di assaggi. Nidi, materne, primarie, medie, Sis: il Comune non molla la presa sulle tradizioni gastronomiche patrie e rilancia nella stagione 2019-20 su tre versanti geoculinari. Perché la mensa, a cura di **Dussmann** e Camst (a seconda dei lotti), propone il regionale "fvg", il laziale, il pugliese. Niente da fare stavolta per il menu emiliano, poiché i tortellini non sono graditi ai giovani palati. Rispetto allo scorso anno, esce di scena anche la Toscana. Le uscite "etno-nazionali" sono scandite su 18 puntate, 14 friulo-giuliane, 2 laziali, 2 pugliesi: esordio già domani lunedì 21 ottobre, ultima di campionato il 28 maggio. Un po' più dell'anno precedente. La carta "fvg" si articola su tre offerte. La prima andrà in onda negli istituti di ogni grado, così disposta: calandraca, misticanza, torta Sacher. La seconda riguarderà soprattutto le primarie, perché in questa fascia anagrafica vanno molto i cevapcici, che sostituiscono la calandraca. La terza composizione verterà su gnocchi di zucca con sugo d'arrosto, lonza di maiale arrosto, insalata mista. Il Lazio si farà sentire con pasta cacio&pepe, saltimbocca, spinaci alla romana. La Puglia - cara all'assessore Angela Brandi - incalzerà ammanando orecchiette con polpette, broccoli al tegame, frutta mista. Si è così acceso il fornello sotto la possente pentola della pappa comunale, per una spesa annua di 8 milioni di euro sulla quale il ritorno ammonta a 3. Camst gestisce il lotto 1 e prepara 3986 pasti al giorno, **Dussmann** si è aggiudicata il lotto 2 e ne sforna quotidianamente 4876. In totale un vettovagliamento giornaliero che nutre in media 8862 persone, grandi e piccini. Interessate 132 sedi scolastiche. Tariffe invariate, si premura di sottolineare l'assessore. Il cibo, soprattutto quando riguarda le creature, è un tema sensibile e le famiglie sono molto attente. La Brandi inviterà il sindaco Dipiazza a rafforzare questo rapporto fiduciario con un road show di assaggi nelle strutture scolastiche. L'assessore ci tiene a sottolineare l'aspetto educativo dell'alimentazione: per esempio, i bimbi non amano minestre di verdura e verdure cotte, ma non per questo il Municipio desisterà dall'inserire tali piatti nei menu allo scopo di orientare la fresca utenza verso «giuste e corrette abitudini». Con questa premessa, **Dussmann** proseguirà il progetto nei nidi e nelle materne incentrato sul consumo di verdura e frutta. "Orti in condotta" viene realizzato con la collaborazione di Slow Food in metà degli istituti comunali e punta a far conoscere ai piccoli discenti l'origine, la trasformazione in cucina, i gusti della materia prima. Proseguiti infine gli interventi di "insonorizzazione" delle sale mensa a opera delle aziende appaltatrici: Camst ha provveduto quest'anno ad attenuare la rumorosità della primaria "Gaspardis" (in passato Duca d'Aosta, Visintini, Roli); la scorsa estate la dirimpettaia **Dussmann** si è concentrata sulla primaria "Don Milani" (in passato Kromo, Delfino Blu, Scuola del sole, Pollitzer, Primi voli, Mille bimbi, Sorelle Agazzi, Pallini, Altura, Suvich, Laghi, Rossetti, Vrabec, Casetta incantata). -

Foto: Gli alunni di una materna durante il pranzo in mensa. Negli asili, nelle primarie, a lle medie e nei Sis di Trieste torneranno i menù regionali

## La scuola fa gli straordinari. Per le famiglie

MONTEMURLO Aumentano i servizi per le famiglie. Il Comune di Montemurlo tende una mano ai bambini con disabilità aprendo la possibilità anche a loro di usufruire di tutti i servizi scolastici. Partirà da gennaio il servizio sperimentale di pre e post scuola aperto ai minori in possesso di certificazione di disabilità. Un servizio fortemente voluto dal Comune di Montemurlo per garantire parità di accesso ai servizi a tutte le famiglie, che per motivi di lavoro non riescono a conciliare gli orari lavorativi con quelli scolastici. Per quest'anno il servizio di pre e post scuola interesserà solo i bambini con disabilità che frequentano la scuola dell'infanzia. «Si tratta dell'inizio di un lungo lavoro per venire incontro alle esigenze delle famiglie con bambini con disabilità - spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Antonella Baiano -. Siamo consapevoli che c'è ancora tanto da fare per garantire la parità di accesso e le pari opportunità, ma questa prima sperimentazione vuole essere il segno dell'impegno dell'amministrazione comunale su questo fronte». L'orario di frequenza per il pre scuola è dalle 7.30 fino all'inizio delle attività didattiche e per il post scuola dalle 16.30 fino alle 17 e ha un costo annuo di 150 euro. Tra le condizioni di accesso al servizio il Comune ha previsto la presentazione di una relazione medica specialistica che attesti la compatibilità del bambino al servizio richiesto, nonché l'indicazione dei moduli orari di frequenza più idonei alle esigenze del minore. «Una risposta alle esigenze delle famiglie e un arricchimento del servizio, ma sempre tenendo conto delle esigenze del bambino con disabilità, perché l'obiettivo fondamentale è stare bene a scuola, tutti - aggiunge il sindaco Simone Calamai -. Iniziamo a gennaio questa sperimentazione che coinvolgerà in questa fase solo la scuola dell'infanzia e che potrà essere estesa se avremo riscontri positivi anche agli altri cicli. Vogliamo dare un servizio di qualità per le famiglie ma soprattutto per i bambini». Per accedere al servizio di pre e post scuola le famiglie con figli con disabilità interessate devono presentare domanda entro e non oltre il 30 novembre 2019 all'ufficio pubblica istruzione (piazza Don Milani 2 ) Telefono: 0574 558573 email pubblicaistruzione@comune.montemurlo.prato.it. Sempre sul fronte dei servizi alle famiglie il Comune di Montemurlo ha messo a disposizione dei genitori una dietista. La mensa è un momento delicato, i genitori hanno sempre tanti dubbi che adesso potranno trovare una risposta professionale. A Montemurlo entra in funzione lo sportello della dietista, un servizio attivato dall'azienda che gestisce la refezione scolastica, la **Dussmann Service**, con il Comune per essere sempre più vicini alle famiglie e rispondere a dubbi e necessità. Con cadenza settimanale, ogni giovedì dalle 15 alle 17, genitori, familiari e insegnanti, troveranno una figura professionale qualificata, che sarà disponibile a fornire informazioni e supporto in merito a qualsiasi richiesta inerente il servizio della mensa. La dottoressa Camilla Zini, infatti, potrà rispondere a domande riguardo ai menù proposti, alla provenienza degli alimenti utilizzati, allo sporzionamento, alla gestione del servizio, ad eventuali problematiche, a necessità particolari come le diete speciali. I genitori potranno contattare la dietista al numero di cellulare 335.1392282 o per email a sportellodietistamont@**dussmann**.it «Lo sportello della dietista è un servizio in più che il Comune mette a disposizione delle famiglie e degli insegnanti - chiude l'assessore Baiano -. Un modo per accorciare le distanze e rispondere in maniera chiara, veloce e puntuale ai dubbi e alle necessità». Silvia Bini © RIPRODUZIONE RISERVATA

# **DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB**

**18 articoli**

## Pranzo di Halloween per le scuole novesi

Pranzo di Halloween per le scuole novesi 29/10/2019 corriereal Giovedì 31 ottobre sarà per gli alunni delle scuole novesi una vigilia di Ognissanti molto particolare. Il Comune di Novi Ligure, in collaborazione con la società **Dusmann** che gestisce parte della refezione scolastica, ha infatti programmato un pranzo speciale per tutti i piccoli ospiti. Halloween deriva in effetti dalla contrazione del nome completo 'All Hallows' Eve' che tradotto significa 'Notte di tutti gli spiriti sacri', cioè la vigilia di Ognissanti. E allora, spazio allo spaventoso risotto del vampiro, seguito dal misterioso tortino di Halloween, accompagnato da un'insalata paurosa. Chiusura con il classico dilemma: dolcetto o scherzetto? Questo pranzo pauroso fa parte del più ampio progetto di educazione alimentare implementato da anni presso le scuole novesi, che mensilmente prevede una giornata di educazione alimentare quale occasione per far assaggiare ai piccoli ospiti piatti nuovi o particolari. Il percorso di cucina regionale ha previsto, negli anni, incursioni nei ricettari di tutta Italia (da ultimo, a inizio ottobre, uno sguardo alla cucina lombarda - risotto allo zafferano, cotoletta alla milanese), mentre il percorso di cucina dei colori prevede, di volta in volta, di preparare un menù colorato (a novembre in programma la cucina bianca con pasta alla ricotta, scaloppa di pollo, finocchi e mela). Tutto questo è possibile soltanto grazie alla disponibilità e alla professionalità dei dipendenti del centro cottura del Comune di Novi Ligure e del personale di **Dusmann**, che gestisce il servizio di ristorazione scolastica e le cucine degli asili nido comunale, a partire dalla fornitura delle derrate alimentari fino alla somministrazione dei pasti in tutti i refettori.



## Dolcetto o scherzetto? Halloween in mensa per i bambini

novi ligure Dolcetto o scherzetto? Halloween in mensa per i bambini Quello di giovedì 31 per i bambini delle scuole di Novi Ligure sarà un pranzo speciale 29 Ottobre 2019 ore 05:10 di Elio Defrani immagine generica NOVI LIGURE - Halloween arriva anche in mensa. Giovedì 31 ottobre sarà per gli alunni delle scuole novesi una vigilia di Ognissanti molto particolare. Il Comune di Novi Ligure, in collaborazione con la società **Dussmann** che gestisce parte della refezione scolastica, ha infatti programmato un pranzo speciale per tutti i bambini delle scuole. E allora, spazio allo spaventoso risotto del vampiro, seguito dal misterioso tortino di Halloween, accompagnato da un'insalata paurosa. Chiusura con il classico dilemma: dolcetto o scherzetto? In realtà, questo "pranzo pauroso" fa parte del più ampio progetto di educazione alimentare che da anni è attivo nelle scuole cittadine. Il progetto prevede ogni mese prevede una giornata di educazione alimentare quale occasione per far assaggiare ai piccoli ospiti piatti nuovi o particolari. Il percorso di cucina regionale ha previsto, negli anni, incursioni nei ricettari di tutta Italia (da ultimo, a ottobre, uno sguardo alla cucina lombarda con risotto allo zafferano e cotoletta alla milanese), mentre il percorso di cucina dei colori prevede, di volta in volta, di preparare un menù colorato (a novembre è in programma la "cucina bianca" con pasta alla ricotta, scaloppa di pollo, finocchi e mela). «Tutto questo è possibile soltanto grazie alla disponibilità e alla professionalità dei dipendenti del centro cottura del Comune di Novi Ligure e del personale di **Dussmann**, che gestisce il servizio di ristorazione scolastica e le cucine degli asili nido comunale, a partire dalla fornitura delle derrate alimentari fino alla somministrazione dei pasti in tutti i refettori», spiegano dal municipio. Il dramma 29 Ottobre 2019 ore 07:37 Logistica 29 Ottobre 2019 ore 07:05 Video 28 Ottobre 2019 ore 21:27 EDICOLA DIGITALE

## Mensa scolastica Lunedì nuovo menù

Mensa scolastica Lunedì nuovo menù G.Ca. 24 Ottobre 2019 SAN DONà. Già introdotte le modifiche al menù nelle scuole primarie, i genitori degli alunni attendono il cambiamento radicale previsto per lunedì prossimo dalla società **Dusmann** con il "menù invernale". L'incontro tra Comune, azienda fornitrice dei pasti, nutrizionista e genitori ha gettato le basi per una futura collaborazione, anche con i comitati nei vari istituti. I bambini non apprezzavano pietanze a base di verdure e legumi e così sono tornati sui piatti hamburger e prodotti più appetitosi. Alla scadenza delle nomine nei comitati, alcuni genitori non si ripresenteranno. La vice sindaca, Silvia Lasfanti, ritiene che la situazione sia in fase di normalizzazione: «Abbiamo discusso con i genitori e ci siamo confrontati con l'azienda e la nutrizionista, perché tutti abbiamo a cuore la salute degli studenti». Massimiliano Rizzello, consigliere di opposizione, ha partecipato alla riunione infuocata: «Il problema del menù è stato sollevato dai genitori», spiega, «e ci sono state già modifiche. Questo è il percorso da seguire assieme ai genitori». -- G.Ca.

## E contro gli sprechi alimentari nasce il palio delle elementari

E contro gli sprechi alimentari nasce il palio delle elementari. Apposite bilance misureranno gli avanzi. Diete speciali verso quota mille: la metà sono "no pork" Magr. 21 Ottobre 2019 Nel quadro di una corretta educazione alimentare, per indirizzare da subito la giovanissima clientela affinché non sprechi cibo, gli uffici comunali hanno escogitato una sorta di campionato all'insegna della virtù, che coinvolgerà le scuole primarie. Ne descrive il funzionamento l'assessore Angela Brandi: «Alle scuole verranno fornite apposite bilance, collegate a tablet, che tramite specifico software, misureranno lo spreco alimentare». A questa misurazione parteciperanno i bambini, insieme al personale della scuola e dell'appaltatore: gli avanzi, sia della cucina che dei piatti, andranno pesati e sarà organizzata una gara tra le classi. Chi spreca di meno vince e avrà un premio. Una voce sempre importante nell'organizzazione alimentare comunale è rappresentata dalle cosiddette "diete speciali", cioè ipasti che, per ragioni religioso-etico-culturali o per motivi clinici (allergie), hanno una composizione differente rispetto a quelli ordinari. Se sommiamo la casistica speciale seguita dalla Camst (439) e quella curata da **Dussmann** (528), abbiamo in tutto 967 diete particolari, un 10% abbondante rispetto agli 8862 pasti quotidianamente sfornati dai due appaltatori. In aumento rispetto agli 800 su 10.000 della passata stagione. La classifica delle ragioni vede sempre primeggiare il "no maiale" con 448 adepti, un po' meno della metà del totale. Seguiti a debita distanza dalle diete "personalizzate" a quota 131. Sono 70 i "no latte", 68 i "no carne" ed ex aequo i vegetariani. Appena più bassi i "no glutine" con 66 richiedenti. I vegani sono 40. Il confronto con la statistica dello scorso anno non presenta differenze sostanziali: "no maiale", personalizzate, "no latte", "no carne", "no glutine", "vegani" avevano la stessa collocazione della stagione 2019-20. Solo la dieta vegetariana migliora la classifica e passa dal VI al V posto. Nello "storico" redatto dagli uffici della Brandi si rileva comunque una certa stabilità nelle tendenze, caratterizzata dalla netta preminenza dei "no pork", soprattutto tra i bambini. - Magr. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## [ Montemurlo ] Sportello della dietista a scuola per i menù delle scuole di Montemurlo

Sportello della dietista a scuola per i menù delle scuole di Montemurlo 15 ottobre 2019 17:16  
Attualità Montemurlo Da giovedì 17 ottobre a Montemurlo entra in funzione lo sportello della dietista, un servizio attivato dall'azienda che gestisce la refezione scolastica, la **Dussmann Service**, con il Comune per essere sempre più vicini alle famiglie e rispondere a dubbi e necessità. Con cadenza settimanale, ogni giovedì dalle ore 15 alle 17, genitori, familiari e insegnanti, troveranno una figura professionale qualificata, che sarà disponibile a fornire informazioni e supporto in merito a qualsiasi richiesta inerente il servizio della mensa. La dottoressa Camilla Zini, infatti, potrà rispondere a domande riguardo ai menù proposti, alla provenienza degli alimenti utilizzati, allo sporzionamento, alla gestione del servizio, ad eventuali problematiche, a necessità particolari come le diete speciali. I genitori potranno contattare la dietista al numero di cellulare 3351392282 o per email [asportellodietistamont@dussmann.it](mailto:asportellodietistamont@dussmann.it) «Lo sportello della dietista è un servizio in più che il Comune mette a disposizione delle famiglie e degli insegnanti. Un modo per accorciare le distanze e rispondere in maniera chiara, veloce e puntuale ai dubbi e alle necessità che possono emergere durante l'anno scolastico. - spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Antonella Baiano - La mensa, infatti, è un momento educativo molto importante e crediamo che l'educazione alimentare vada incentivata e promossa fin dalla più tenera età, stando al fianco delle famiglie e supportandole concretamente». Oltre allo sportello della dietista, dall'inizio del nuovo anno scolastico le famiglie montemurlesi hanno trovato un'altra piacevole novità. I bambini che frequentano la scuola primaria all' 'Alberto Manzi' di Morecci, all' 'Anna Frank' di Oste e alla paritaria del Sacro Cuore di piazza Contardi a Montemurlo non devono più portare da casa i piatti per la mensa; alla 'Margherita Hack' di Bagnolo il nuovo servizio prenderà il via a novembre, dopo la conclusione dei lavori di consolidamento sismico effettuati dal Comune nell'atrio della scuola. Nei refettori scolastici delle primarie del territorio, infatti, sono state installate delle lavastoviglie che consentono di lavare direttamente a scuola piatti di ceramica e bicchieri di vetro usati per il pranzo. Le lavastoviglie sono state installate direttamente dall'azienda che ha vinto l'appalto per la refezione scolastica, la **Dussmann Service** srl, multinazionale tedesca. Un vantaggio per l'igiene dei bambini (niente più piatti sporchi negli zaini), ma anche per i genitori che ogni sera non dovranno più preoccuparsi di lavare e preparare le stoviglie per il pranzo del giorno successivo. «Una scelta importante e vantaggiosa, che va a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Molto spesso succedeva, che alcuni bambini si dimenticassero di portare l'occorrente per il pranzo e quindi si era costretti a ricorrere a piatti e bicchieri in plastica. - conclude l'assessore Baiano- Un'attenzione costante verso i bambini, il loro benessere e la loro salute a scuola». Fonte: Comune di Montemurlo - Ufficio stampa Tutte le notizie di Montemurlo <<

## "Masterchef Over", ecco i vincitori

"Masterchef Over", ecco i vincitori Si è conclusa la gara ai fornelli tra le case di riposo di Occhieppo Inferiore e di Asti. "Masterchef Over", ecco i vincitori. Grande festa del gusto, venerdì, per la finale di "Masterchef Over", la gara che ha visto sfidarsi ai fornelli gli ospiti della residenza per anziani "Cerino Zegna" di Occhieppo Inferiore e quelli della Casa di riposo Città di Asti. Proprio la struttura astigiana è stata teatro della cerimonia di premiazione, a cui hanno partecipato concorrenti di ciascuna delle due sedi, affiancati da tutor e operatrici. I premiati Come nella migliore tradizione dell'omonima trasmissione televisiva, la competizione ha avuto i suoi vincitori: Oriella Valente (con la tutor Maria Teresa Buscaglione), che ha preparato uno squisito risotto alla zucca, e, per Asti, Vincenzo Petrini (con la tutor Angela Rotunno), che ha cucinato delle ottime penne alla pescatora. Premiati anche i piatti con il "miglior" costo: gli spaghetti alle acciughe presentatida Valter Chiarioni con l'operatrice Eleonora Sitzia, e il risotto alla trevigiana di Franco Siviero, coadiuvato dalla figlia Stefania. Un premio è stato inoltre assegnato ai migliori impiattamenti: quello dei troccoli mari e monti di Evasio Bianco con Clelia Siano e quello delle tagliatelle con il sugo di arselle e gamberi di Salvatore Sferrazza con la tutor Daniela Braccini. Poiché la sfida non consisteva soltanto nel preparare un piatto, ma nel pensare ad una ricetta con un significato soggettivo particolare, nel raccontarne la "storia", i ricordi che evocava, la motivazione della scelta, "Masterchef Over" ha previsto pure un riconoscimento per la miglior storia "raccontata nel piatto", andato alle lasagne al salmone di Paola Anselmo con la tutor Mary Martello e al risotto ai funghi porcini di Laura Torriente con l'operatrice Cinzia Fiandaca. Per tutti, premi e prodotti offerti dagli sponsor, tra cui le specialità biellesi a marchio Massera, Caseificio Valle Elvo e Menabrea. Leggianche: Cosa fare a Biella e provincia: gli eventi del weekend (12-13 OTTOBRE) In giuria A giudicare i piatti, una giuria composta da chef (Alfio Gangarossa per Occhieppo Inferiore e Paolo Ghi per Asti) e ditte di ristorazione (Sodexo per Occhieppo Inferiore e **Dussmann** per Asti), da anziani residenti, da giornalisti e dalle direzioni delle due strutture (Paola Garbella per il "Cerino Zegna" e Laura Panelli per la Casa di riposo Città di Asti), con il commissario Giuseppe Carlo Camisola, oltre che dai rappresentanti delle due residenze, Paolo Paschetto per Occhieppo Inferiore ed Enrico Raiteri per Asti. La gara, alla seconda edizione dopo il felice esordio dello scorso anno, è stata organizzata dalle due strutture, con gli animatori Enrico Maron Pot (per il "Cerino Zegna") e Ljuba Grandinetti (per Asti). Due le sfide ai fornelli prima della finale di venerdì scorso: il 25 settembre nella cucina del "Cerino Zegna" e il 2 ottobre ai fornelli della Casa di riposo Città di Asti. Confrontinei quali i concorrenti hanno immediatamente fatto capire di che "pasta" sono fatti: anche se "nonni", infatti, i cuochi provetti occhieppesi e astigiani nulla hanno da invidiare agli aspiranti chef del seguitissimo programma tv. Giorgio Locatelli, Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, annunciati giudici dell'edizione del 2020, sono avvisati Lara Bertolazzi LEGGI ANCHE LE ALTRE NOTIZIE DI ECO DI BIELLA RESTA AGGIORNATO SU TUTTE LE NOSTRE NOTIZIE! COME? NOVITA': Iscriviti al nostro gruppo Facebook Biella Netweek E segui la nostra pagina Facebook ufficiale Eco di Biella: clicca "Mi piace" o "Segui" e gestisci impostazioni e notifiche in modo da non perderti più nemmeno una notizia! Tagcerino zegna,chef,cucina,masterchef over,nonni,occhieppo

## Ad Asti il self service anche alle elementari

Ad Asti il self service anche alle elementari ristorando 11 Ottobre 2019 In carico al raggruppamento temporaneo di imprese costituito da Camst e **Dussmann Service**, con la ripresa delle lezioni il servizio di mensa a scuola nel Comune di Asti prevede una importante novità: l'introduzione anche nelle scuole elementari del servizio a 'self-service' con il posizionamento del cibo di specifici banconi. Prima di Natale la sperimentazione verrà estesa a tutte le scuole elementari. A quel punto, tutti i bambini del primi ciclo scolastico dell'obbligo, non saranno più serviti al tavolo, ma con un vassoio si recheranno al banco self-service per ricevere dagli addetti le pietanze del giorno. Toccherà agli incaricati distribuire nei vassoi le pietanze tenendo conto delle variazioni di menu in base a eventuali allergie, ma in questo caso i piatti verranno indicati con il nome del bambino dal centro cottura.

## Ad Asti "Master chef Over": i nonni delle case di riposo si sfidano in cucina

Ad Asti "Master chef Over": i nonni delle case di riposo si sfidano in cucina Un momento della gara valentina fassio 05 Ottobre 2019 ASTI. Custodi della memoria anche in dispensa, i nonni si sfidano a colpi di ricette: è "Masterchef.Over", gara culinaria che è molto più di una sfida in cucina. Dentro ogni piatto ci sono gesti famigliari, c'è la tradizione in prima persona, c'è la voglia di ritrovare e raccontare profumi e sapori di un tempo. L'appuntamento era alla Casa di Riposo Città di Asti (mercoledì 2 ottobre), seconda tappa di una competizione iniziata nella Residenza Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore (Biella). Indossati cappelli e grembiuli, i cuochi per un giorno sono divertiti ma agguerriti, "con la giusta rivalità". Il lavoro inizia con la preparazione delle materie prime: si trita e si affetta, mentre profumi e aromi invadono l'aria. Mentre l'olio sfrigola e l'acqua bolle, c'è chi mescola e chi scola. In gara per Asti, affiancato dall'operatrice Clelia Siano, Evasio Bianco (75 anni) prepara un primo: troccoli mari e monti. Astigiano di Montegrosso, Evasio a tavola preferisce la carne ma per la sfida ha scelto una ricetta di origine pugliese dove "il mare è rappresentato dai gamberetti, la terra dai funghi". Con la tutor Angela Rotunno, Vincenzo Petrini (67 anni) prepara le penne del pescatore "con gamberi e pomodoro": "Gamberi perché una volta andavo a pescare e perché amo i primi: non toglietemi la pasta dalla tavola. Soprattutto quella all'arrabbiata, e che sia arrabbiata davvero". Dal biellese, gli sfidanti puntano sui risotti. Affiancata da Cinzia Fiandaca, Laura Torrione è una ragazza di 87 anni ben portati: "Preparo il risotto ai funghi porcini", parla senza togliere gli occhi dalla pentola, continuando a mescolare con attenzione e aggiungendo brodo all'occorrenza. Origini venete, Franco Siviero (78 anni) è con la figlia Stefania: "Ho scelto il risotto alla trevigiana, con il radicchio. Il riso porta tanti ricordi, come quando da bambino mammapreparava per primo riso e latte, per secondo riso e polenta dolce". I piatti iniziano a prendere forma: l'atmosfera è gioiosa e conviviale, ma sempre competitiva. A seguire la preparazione ci sono gli chef di professione: Danilo Moiso (cuoco della struttura di via Bocca), da Biella c'è Alfio Gangarossa e da Asti Paolo Ghi. "E' una sfida avvincente, è bello vederli all'opera - commenta Ghi - oggi in cucina ci sono le nostre enciclopedie: dietro ogni piatto c'è una storia. Il cibo unisce e la cucina ti rimane, ha sapori che restano nella memoria, gusti che non perdi". A controllare la "regolarità della gara", gli animatori Ljuba Grandinetti ed Enrico Maron Pot che hanno seguito l'organizzazione di "Masterchef.Over". Tra i giurati, con gli chef, le direttrici delle due strutture Laura Panelli e Paola Garbella, i rappresentanti delle ditte di ristorazione (Sodexo e **Dussmann**) e degli ospiti (Enrico Raiteri per Asti e Paolo Paschetto per la Cerino Zegna). Terminata la gara e conclusol'assaggio, il via alle votazioni della giuria : i vincitori delle due tappe saranno svelati venerdì 11 ottobre (alle 15,30, alla Casa di riposo Città di Asti). Argomenti

## "Masterchef.Over": alla Casa di Riposo Città di Asti la sfida in cucina a colpi di primi piatti

"Masterchef.Over": alla Casa di Riposo Città di Asti la sfida in cucina a colpi di primi piatti fotogallery In gara gli ospiti dell'ente astigiano e della Residenza Cerino Zegna di Biella, i vincitori saranno svelati l'11 ottobre di v.f. - 03 Ottobre 2019 - 9:19 "Masterchef.Over" è la sfida che vede ai fornelli ospiti della Casa di Riposo Città di Asti e della Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore (Biella). Il progetto è nato nella struttura di via Bocca un anno fa: questa seconda edizione si è sviluppata coinvolgendo gli ospiti delle due strutture. La prima gara si è svolta alla Cerino Zegna (con i primi quattro cuochi-concorrenti e in collaborazione con la ditta di ristorazione Sodexo); la seconda ha occupato le cucine della Casa di Riposo Città di Asti, in collaborazione con la **Dussmann Service**. di 11 Questi i cuochi "rivali" nella tappa astigiana, con i rispettivi piatti. Per la Casa di Riposo Città di Asti, Evasio Bianco con l'operatrice-tutor Clelia Siano ha preparato "troccolimari e monti", mentre Vincenzo Petrini (con Angela Rotunno) ha cucinato "Penne del pescatore". Per la Cerino Zegna, Laura Torrione (con Cinzia Fiandaca) ha preparato "risotto ai funghi porcini", mentre Franco Siviero (con la figlia Stefania Siviero) ha cucinato "Risotto alla trevigiana". Tutti hanno seguito le ricette seguiti dal "padrone di casa" Danilo Moiso, chef della struttura di via Bocca. Ogni piatto è stato da una giuria composta dagli chef Paolo Ghi e Alfio Gangarossa, da rappresentanti delle ditte di ristorazione, da ospiti delle strutture (Enrico Raiteri per Asti e Paolo Paschetto per la Cerino Zegna) e dalle direttrici delle due strutture, Laura Panelli e Paola Garbella. A controllare la "regolarità della gara", gli animatori Ljuba Grandinetti ed Enrico Maron Pot che hanno seguito passo passo tutta l'organizzazione di "Masterchef.Over". Terminata la preparazione, concluso l'assaggio, le votazioni restano segrete. I vincitori delle due tappe saranno svelati venerdì 11 ottobre: la cerimonia si svolgerà alle 15,30, alla Casa di riposo città di Asti.



## Nonni in gara ai fornelli della Casa di riposo

Nonni in gara ai fornelli della Casa di riposo Valentina Fassio 02 Ottobre 2019 ASTI. I nonni custodiscono parole e ricordi, ma anche aromi di un tempo lontano: ci sono piatti della tradizione raccontati nei libri, ma ci sono altrettante ricette non scritte, tramandate a voce da mamma a figlia, da nonna a nipote. Il tempo può modificare le dosi, ma il sapore resta lo stesso. I piatti della memoria sono al centro della sfida «Masterchef Over», che vede ai fornelli ospiti della Casa di Riposo Città di Asti e della Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore (Biella). Il progetto è partito l'anno scorso con una sfida interna alla struttura astigiana: quest'anno, sempre prendendo spunto dall'omonima trasmissione tv, la gara si è sviluppata coinvolgendo gli ospiti delle due strutture. La prima tappa si è svolta alla Cerino Zegna (con i primi quattro cuochi-concorrenti e con la ditta di ristorazione Sodexo), mentre la seconda gara in programma il 2 ottobre occuperà le cucine di via Bocca, in collaborazione con la **Dussmann Service**. Affiancati da operatori delle rispettive strutture, oggi si sfideranno ai fornelli altri 4 cuochi: Evasio Bianco (con l'operatrice-tutor Clelia Siano) e Vincenzo Petrini (con Angela Rotunno) per la Casa di Riposo Città di Asti; per la Cerino Zegna, Laura Torrione (con Cinzia Fiandaca) e Franco Siviero (con Stefania Siviero). Una gara sui primi, con poche anticipazioni: penne e pesce per gli astigiani, risotti per i biellesi. Tutti lavoreranno sotto lo sguardo attento di Danilo Moiso, chef della struttura. Ogni piatto sarà valutato da una giuria composta dagli chef Paolo Ghi e Alfio Gangarossa, da rappresentanti delle ditte di ristorazione, da ospiti e dalle direttrici delle due strutture, Laura Panelli e Paola Garbella. Solo al termine di questa seconda tappa (chiusa al pubblico), si conosceranno i vincitori: la cerimonia venerdì 11 ottobre alle 15,30, alla Casa di riposo città di Asti. Argomenti

## Pizza, pasta e fagioli nel menù invernale della mensa scolastica

Pizza, pasta e fagioli nel menù invernale della mensa scolastica Pietanze variate dopo le proteste e le critiche dei genitori Resta il problema delle commissioni troppo alte dei ticket  
Giacanni Cagnassi 30 Ottobre 2019 SAN DONÀ. Nuovo menù per le mense scolastiche della città, già introdotte ufficialmente le pietanze della stagione invernale. E sui piatti tornerà la pasta e fagioli e il prosciutto cotto. E, per accontentare tutti, una bella pizza. Dopo le polemiche accese nelle settimane scorse, l'incontro con i genitori al centro culturale da Vinci, le ispezioni dell'Usl 4 nelle mense, inizia una nuova fase di distensione per le famiglie degli studenti delle scuole primarie della città e il Comune che ha dovuto governare questa situazione complessa perché ha finito per coinvolgere famiglie, Usl, nutrizionisti, addirittura etnie diverse. I ragazzi si erano lamentati per i troppi legumi, tortini vegetali, cous cous sui piatti serviti in mensa. Le prime modifiche, ancora nei giorniscorsi, hanno introdotto hamburger, pollo, pasta e riso. Da ieri altre pietanze, carne, carboidrati, ma soprattutto piatti giudicati più appetitosi. Nei giorni scorsi ci sono state le ispezioni dell'Usl 4 alla mensa della scuola Trentin e in altre tre mense di scuole primarie senza rilevare alcuna anomalia o irregolarità. Il personale della società **Dussmann** che fornisce i pasti ha sperimentato a sua volta la mensa della scuola Trentin, dove più accesa era stata la protesta. Altri "assaggi" sono previsti nei prossimi giorni da parte del personale della società e dagli esperti dell'Usl. Il sindaco, Andrea Cereser, e la vice sindaca, Silvia Lasfanti, hanno seguito le varie fasi. I genitori, con i comitati mensa, sono sempre sul chi va là, pronti a far sentire la loro voce. Fiducioso Massimiliano Rizzello (FDI) che ha sollevato la polemica a nome dei genitori: «I segnali di cambiamento sono positivi e il menù è stato modificato con successo in queste prime fasi. Attendiamo anche il giudizio dei bambini e delle famiglie nei prossimi giorni confidando che si possano superare i problemi attraverso il dialogo». Finora non ci sono state lamentele. Scorrendo il menù invernale si scopre che il lunedì ci sarà la pasta al pomodoro, formaggio Asiago, fagiolini all'olio, insalata mista con carote, pane, frutta fresca di stagione. Martedì arriva la pizza margherita, il prosciutto cotto. Il mercoledì ecco la tanto amata pasta e fagioli per chi è legato alle tradizioni venete. Non è al momento risolta la questione delle commissioni sui buoni mensa da acquistare attraverso il sistema PagoPa introdotto ormai in moltissimi Comuni. Commissioni valutate troppo onerose dai genitori. -- Giacanni Cagnassi BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## Mensa "bio" a Latina, tra crema di carote e sformato di ceci, cambiamento difficile per i bambini

Mensa "bio" a Latina, tra crema di carote e sformato di ceci, cambiamento difficile per i bambini Le commissioni scuola incontrano gestore del servizio e Comune. L'assessore Proietti: "Confronto per migliorare sempre" Di Roberta Sottoriva 23-10-2019 - 13:18 701 2 LATINA - Crema di carote e sformato di ceci. Un approccio al cibo sano che può anche risultare ostico per un bambino della scuola dell'infanzia o primaria, magari abituato ai bastoncini di pesce e al sugo saporito della nonna. Ma tant' è: il Comune di Latina ha scelto la dieta sana, prevalentemente Mediterranea come raccomanda l'Oms, ha preferito i cibi biologici, bandito i grassi idrogenati e quelli pronti, a vantaggio di un'alimentazione corretta con pasti che vengono cotti per la giornata, a partire dalle 6 del mattino nel Centro Cottura Comunale. Ma come l'hanno presa i bambini? E soprattutto che cosa ne pensano i genitori? L'occasione di confronto è stata offerta ieri alle Commissioni Mensa istituite ad hoc su richiesta dell'Amministrazione in ogni istituto, e 200 persone circa sono state ammesse nelle cucine di Via Po in cui si preparano 3000 pasti al dì, con menù diversi a seconda delle esigenze personali e con prodotti al 70% certificati bio. Più frutta e verdura, la carne alternata alle proteine di origine vegetale, pane integrale e porzioni calibrate sulla dose giornaliera raccomandata, ma troppo riscaldate secondo il parere di alcuni genitori. All'incontro con la società **Dussmann Service** che gestisce il servizio, ha preso parte anche l'assessore all'istruzione del Comune Gianmarco Proietti: "Cambiare la propria alimentazione è un percorso non immediato. Per questo, i genitori che siedono nelle commissioni mensa, si sono confrontati con la dietista e hanno chiesto delucidazioni e aggiustamenti sui menu, ma anche di rendere questo approccio un po' più soft". Come? Magari abbinando cibi graditi ai piccoli, con cibi "nuovi". Mentre sulle porzioni è stato deciso di avere in ogni plesso un piattocampione, cosicché chi serve i pasti avrà una misura di riferimento. "E' stato un bel confronto con quasi duecento persone, il Comune ha il dovere di controllare e di garantire ai bambini non un pasto, ma un cibo di qualità. Stiamo costruendo un sistema migliore, che sarà comunque sempre migliorabile e questo si fa con il dialogo, con il confronto e l'attenzione". <https://www.radioluna.it/news/wp-content/uploads/2019/10/proietti-mensa.mp3> ISCRIZIONI - Per quanto riguarda i problemi di inizio anno con le iscrizioni, Proietti rimarca che nessuno potrà mai accedere al servizio senza l'autorizzazione dei genitori: "L'ultima parola spetta sempre ai genitori e se l'iscrizione non arriva bisogna andare a prendere prima i bambini. La mensa è un servizio a domanda individuale e prevede assunzioni di responsabilità che riguardano eventuali intolleranze o allergie. Il servizio è annuale e non c'è un tacito rinnovo". Bisogna inoltre saldare il pregresso. LA NOVITA' - Per evitare che le richieste di iscrizione arrivino tutte all'ultimo minuto con difficoltà degli uffici a garantire la tempestività, quest'anno saranno anticipate e accolte a partire da gennaio, in concomitanza con le iscrizioni a scuola.

## Calandraca, broccoli e "cacio e pepe": a Trieste tornano a scuola i piatti regionali

Calandraca, broccoli e "cacio e pepe": a Trieste tornano a scuola i piatti regionali Una mensa scolastica Ripartono i menù tradizionali: dominano Fvg, Lazio e Puglia. Saranno proposti per 18 volte da Camst e **Dussmann** Massimo Greco 20 Ottobre 2019 TRIESTE Ormai la vera calandraca si mangia solo a scuola. Luogo di formazione, certo, ma anche di assaggi. Nidi, materne, primarie, medie, Sis: il Comune non molla la presa sulle tradizioni gastronomiche patrie e rilancia nella stagione 2019-20 su tre versanti geoculinari. Perché la mensa, a cura di **Dussmann** e Camst (a seconda dei lotti), propone il regionale "fvg", il laziale, il pugliese. Niente da fare stavolta per il menu emiliano, poichè i tortellini non sono graditi ai giovani palati. Rispetto allo scorso anno, esce di scena anche la Toscana. Le uscite "etno-nazionali" sono scandite su 18 puntate, 14 friulo-giuliane, 2 laziali, 2 pugliesi: esordio già domani lunedì 21 ottobre, ultima di campionato il 28 maggio. Un po' più dell'annoprecedente. Leggi anche Raddoppiano le richieste per menù senza carne a scuola La carta "fvg" si articola su tre offerte. La prima andrà in onda negli istituti di ogni grado, così disposta: calandraca, misticanza, torta Sacher. La seconda riguarderà soprattutto le primarie, perchè in questa fascia anagrafica vanno molto i cevapcici, che sostituiscono la calandraca. La terza composizione verterà su gnocchi di zucca con sugo d'arrosto, lonza di maiale arrosto, insalata mista. Il Lazio si farà sentire con pasta cacio&pepe, saltimbocca, spinaci alla romana. La Puglia - cara all'assessore Angela Brandi - incalzerà ammanendo orecchiette con polpette, broccoli al tegame, frutta mista. Si è così acceso il fornello sotto la possente pentola della pappa comunale, per una spesa annua di 8 milioni di euro sulla quale il ritorno ammonta a 3. Camst gestisce il lotto 1 e prepara 3986 pasti al giorno, **Dussmann** si è aggiudicata il lotto 2 e ne sforna quotidianamente 4876. In totale un vettovagliamentogiornaliero che nutre in media 8862 persone, grandi e piccini. Interessate 132 sedi scolastiche. Tariffe invariate, si premura di sottolineare l'assessore. Il cibo, soprattutto quando riguarda le creature, è un tema sensibile e le famiglie sono molto attente. La Brandi inviterà il sindaco Dipiazza a rafforzare questo rapporto fiduciario con un road show di assaggi nelle strutture scolastiche. L'assessore ci tiene a sottolineare l'aspetto educativo dell'alimentazione: per esempio, i bimbi non amano minestre di verdura e verdure cotte, ma non per questo il Municipio desisterà dall'inserire tali piatti nei menu allo scopo di orientare la fresca utenza verso «giuste e corrette abitudini». Con questa premessa, **Dussmann** proseguirà il progetto nei nidi e nelle materne incentrato sul consumo di verdura e frutta. "Orti in condotta" viene realizzato con la collaborazione di Slow Food in metà degli istituti comunali e punta a far conoscere ai piccoli discenti l'origine, la trasformazione incucina, i gusti della materia prima. Proseguiti infine gli interventi di "insonorizzazione" delle sale mensa a opera delle aziende appaltatrici: Camst ha provveduto quest'anno ad attenuare la rumorosità della primaria "Gaspardis" (in passato Duca d'Aosta, Visintini, Roli); la scorsa estate la dirimpettaia **Dussmann** si è concentrata sulla primaria "Don Milani" (in passato Kromo, Delfino Blu, Scuola del sole, Pollitzer, Primi voli, Mille bimbi, Sorelle Agazzi, Pallini, Altura, Suvich, Laghi, Rossetti, Vrabec, Casetta incantata). -

## Pane a chilometro zero per i bimbi delle scuole

Pane a chilometro zero per i bimbi delle scuole Il prodotto finale fa parte della filiera "spiga e madia", che unisce panificatori, agricoltori e mulini nel raggio di 50 km, assicurando la provenienza locale e la genuinità del pane. Domani, 18 ottobre **Dussmann Service** servirà nelle mense delle scuole dell'infanzia e primaria di via Fontanile a Montevecchia pane speciale di qualità superiore e provenienza locale. Il pane mix 7 grani (da spiga e madia), prodotto dalla Cascina Bagaggera, sita tra le colline di Montevecchia e della Valletta B.za. Pane a chilometro zero per i bimbi delle scuole Si tratta una delle tante iniziative che **Dussmann** propone quest'anno per i bimbi di Montevecchia, con l'obiettivo di portare sulle tavole dei più piccoli i migliori prodotti locali. Tutto il pane prodotto dalla Cascina Bagaggera viene realizzato con farine biologiche macinate a pietra e cotto in un forno a legna. Il frumento è di tipo Ataro, un grano molto adatto alle coltivazioni biologiche e con un contenuto di glutine tra i più bassi. Il tutto viene inoltre realizzato con lievito madre. Il prodotto finale fa parte della filiera "spiga e madia", che unisce panificatori, agricoltori e mulini nel raggio di 50 km, assicurando la provenienza locale e la genuinità del pane. Leggi anche: Cerco e offro lavoro: giornata di incontro tra giovani e aziende del territorio Attenzione alla qualità Diversi saranno i momenti durante l'anno scolastico in cui **Dussmann** si impegnerà per portare a tavola prodotti di qualità superiore. L'impegno dell'Azienda per garantire gli standard qualitativi più alti e le derrate più naturali rimane uno dei fattori che ne fanno la scelta migliore per i servizi di ristorazione destinati ai più piccoli. . Ai sensi dell'Art. 7 del Regolamento EU 679/2016, dichiara di aver preso visione dell'informativa ed esprime liberamente il consenso al Trattamento da parte del Titolare. \* Valseriana in bicicletta a caccia del coccodrillo 16 Ottobre 2019 16 Ottobre 2019 16Ottobre 2019 16 Ottobre 2019 16 Ottobre 2019 16 Ottobre 2019 Listeria nel gorgonzola e mascarpone "Duetto" Mauri prodotto in Valsassina Precipita con l'auto dal Monte Barro: 38enne miracolato FOTO e VIDEO Ragazzina di 16 anni investita sulla Provinciale: è in condizioni serie Baby modella brianzola fa impazzire giornali e tv e a scuola prende tutti 10 Gravissimo infortunio sul lavoro: 42enne in ospedale in codice rosso Berlusconi in visita a Merate FOTO | Tentato uxoricidio a Lecco: martellate alla moglie davanti ai due figli | 11 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 4 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 4 Ottobre 2019 14 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019 11 Ottobre 2019

## Pranzo di Halloween per le scuole novesi

Pranzo di Halloween per le scuole novesi Pubblicata il: 30/10/2019 Fonte: WWW.OGGICRONACA.IT Giovedì 31 ottobre sarà per gli alunni delle scuole novesi una vigilia di Ognissanti molto particolare. Il Comune di Novi Ligure, in collaborazione con la società **Dusmann** che gestisce parte della refezione scolastica, ha infatti programmato un pranzo speciale per tutti i piccoli ospiti. Halloween deriva in effetti dalla contrazione del nome completo 'All Hallows' [...]

## Oriella Valente è la MasterChef Over 2019 del Cerino Zegna

Oriella Valente è la MasterChef Over 2019 del Cerino Zegna Nella sfida ad Asti vince l'ospite della casa di Riposo Città di Asti, Vincenzo Petrini. Tutti hanno eccelso in qualcosa, questa la certezza che spicca vedendo le classifiche dell'evento culinario organizzato dalle due case di riposo di Asti e Occhieppo Inferiore. Si è concluso venerdì scorso, l'11 ottobre, alla Casa di Riposo Città di Asti, MasterChef Over 2019. Dopo due intense giornate di "sfida", una svoltasi il 25 settembre al Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore e l'altra il 2 ottobre alla Struttura di Asti, l'ultimo atto dell'evento culinario organizzato dalle 2 case di riposo per i loro ospiti si è concluso il pomeriggio di venerdì scorso: con la premiazione dei vincitori. Tutti hanno eccelso in qualcosa, questa la certezza che spicca vedendo le classifiche. I giudici, metà del Cerino Zegna e metà della Città di Asti, avevano molte caratteristiche da votare. Non solo il gusto e la presentazione erano decisive, ma anche il costo e la storia del piatto. A vincere MasterChef Over 2019, nella sfida del 25 settembre, è stata l'Ospite del Cerino Zegna, Oriella Valente insieme alla tutor Maria Teresa Buscaglione. Il piatto che le ha assicurato la vittoria? Il suo Risotto alla Zucca. Che tanto le ricordava il campo di zucche coltivato in passato dal fratello. Altre targhe sono state consegnate per la sfida del 25 settembre. Il premio per il Miglior Aneddoto è andato alla seconda ospite del Cerino Zegna, Paola Anselmo con la tutor Mary Martello e il loro piatto: Penne al Salmone. Un omaggio al figlio che vive in Canada dove il salmone la fa da padrone. Il premio per il Miglior Impiattamento se l'è aggiudicato il simpaticissimo ospite di Asti in trasferta: Salvatore Sferrazza con la tutor Daniela Braccini per la composizione del piatto amato da Salvatore, Tagliatelle al sugo di Arselle e Gamberi. Infine per il Miglior Costo, la vittoria va all'ultimo ospite in trasferta al Cerino Zegna: Valter Chiarioni con la tutor Eleonora Sitzia per la preparazione degli Spaghetti alle Acciughe. Per la sfida del 2 ottobre invece è stato scelto un secondo vincitore. Si aggiudica il titolo di MasterChef Over 2019 ai fornelli di Asti l'ospite di Città di Asti Vincenzo Petrini e la tutor Angela Rotunno con le Penne alla Pescatora. Vincenzo aveva ragione: i giudici non hanno potuto che innamorarsi del piatto, così come lui. Premio per il Miglior Aneddoto nella sfida del 2 ottobre è andato invece a Laura Torrone, del Cerino Zegna, con la tutor Cinzia Fiandaca. Piatto vincente? Il Risotto ai Funghi Porcini, il piatto forte di Nonna Laura. Premio al Miglior Impiattamento è andato invece all'ospite di Asti Evasio Bianco con la tutor Clelia Siano e il loro piatto: Troccoli Mari e Monti. Infine arriva il premio per il Miglior Costo che si aggiudica il secondo ospite del Cerino Zegna, Franco Siviero con la tutor Stefania Siviero e il loro Risotto alla Trevigiana. I giudici: Da Occhieppo Inferiore rappresentante dei Residenti Paolo Paschetto giornalista di "IL BIELLESE" Emile Martano chef dell'I.I.S Gae Aulenti Alfio Gangarossa responsabile Sodexo Luigi Chiavia Direzione Generale Paola Garbella. Da Asti chef Paolo Ghi dell'agenzia di formazione Professionale delle colline astigiane -scuola alberghiera-Asti Stefano Vergano come rappresentante della ditta di ristorazione **Dussmann** direttrice della casa di Riposo di Asti, Panelli Laura commissario Giuseppe Carlo Camisola residente della struttura il sig. Enrico Raiteri Redazione a.z.

## Montevecchia: Dussmann Service porta la qualità sulle tavole dei bambini

Merateonline > Cronaca > dal territorio Scritto Giovedì 17 ottobre 2019 alle 15:34  
Montevecchia: **Dussmann Service** porta la qualità sulle tavole dei bambini Montevecchia Domani, 18 ottobre **Dussmann Service** servirà nelle mense delle scuole dell'infanzia e primaria di via Fontanile a Montevecchia pane speciale di qualità superiore e provenienza locale. Il pane mix 7 grani (da spiga e mada), prodotto dalla Cascina Bagaggera, sita tra le colline di Montevecchia e della Valletta B.za. Si tratta una delle tante iniziative che **Dussmann** propone quest'anno per i bimbi di Montevecchia, con l'obiettivo di portare sulle tavole dei più piccoli i migliori prodotti locali. Tutto il pane prodotto dalla Cascina Bagaggera viene realizzato con farine biologiche macinate a pietra e cotto in un forno a legna. Il frumento è di tipo Ataro, un grano molto adatto alle coltivazioni biologiche e con un contenuto di glutine tra i più bassi. Il tutto viene inoltre realizzato con lievito madre. Il prodotto finale fa parte della filiera "spiga e mada", che unisce panificatori, agricoltori e mulini nel raggio di 50 km, assicurando la provenienza locale e la genuinità del pane. Diversi saranno i momenti durante l'anno scolastico in cui **Dussmann** si impegnerà per portare a tavola prodotti di qualità superiore. L'impegno dell'Azienda per garantire gli standard qualitativi più alti e le derrate più naturali rimane uno dei fattori che ne fanno la scelta migliore per i servizi di ristorazione destinati ai più piccoli. I servizi di ristorazione scolastica forniti da **Dussmann Service**, da oltre quarant'anni top player nel settore, sono sempre stati sinonimo di qualità. La continua ricerca delle derrate migliori e lo studio delle componenti nutritive e delle ricette più appetibili per i bambini di tutte le età sono priorità assolute dell'Azienda. **Dussmann Service** Il Gruppo **Dussmann** impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. **Dussmann Service** fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 2018, il gruppo **Dussmann** a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 2 miliardi di euro, di cui circa 507 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multi-servizi privati di tutto il mondo.



## Cambia il menu scolastico Più lasagne e meno farro ma restano le commissioni

Cambia il menu scolastico Più lasagne e meno farro ma restano le commissioni Vittoria a metà per i genitori degli alunni riuniti giovedì sera con la vice sindaca Lasfanti Battaglia persa però sul fronte dei balzelli sui buoni pasto Giovanni Cagnassi 20 Ottobre 2019 Lasagne e pasta al ragù appetitose al posto di farro e tortini di ceci o cous cous. Le famiglie degli studenti delle scuole primarie e infanzia hanno vinto la battaglia e sono riuscite a far cambiare il menù della mensa scolastica. Giovedì sera, la riunione al centro Da Vinci per discutere dei problemi assieme alla vice sindaca Silvia Lasfanti e la nutrizionista, la società **Dussmann** che segue la refezione. Non sarà possibile modificare invece il sistema di pagamento attraverso il sistema PagoPa, introdotto per legge, con il pagamento delle commissioni sui buoni. Platea affollata di genitori molto innervositi. L'assemblea è iniziata con i molteplici attacchi di papà e mamme, ma anche docenti, che lamentavano un menù pocovario e con pietanze che i bambini non vogliono mangiare. «Si registra, tra noi genitori», hanno scritto in una lettera, «una forte preoccupazione derivata dalla constatazione, ormai quotidiana, che una buona parte dei nostri bambini non consuma, totalmente o in parte, le pietanze somministrate loro per pranzo, perché non di loro gradimento. C'è stato anche un forte spreco di cibo, perché i bambini non volevano mangiare e questo non è certo un bell'insegnamento. La beffa è però che sulle commissioni obbligatorie sui buoni mensa siamo arrivati a una soglia di 300 euro per abbattere le commissioni, quando ci sono famiglie che non possono e non vogliono spendere queste cifre tutte assieme». I genitori hanno dunque chiesto e ottenuto di stilare un nuovo menù che sarà modificato subito in tempi brevi cambiando le pietanze rifiutate e poi con una completa revisione dal 28 di ottobre con un menù del tutto nuovo. «Siamo soddisfatti dell'incontro e della discussione che è stata proficua», dice la vice sindaca Lasfanti, «e proseguirà la collaborazione con i comitati mensa per migliorare il servizio». Massimiliano Rizzello (FDI) aveva sollevato il problema a nome dei genitori: «Bene la retromarcia sul menù, ma anche sulle commissioni il nostro obiettivo è sempre di abbassarle. Continueremo a vigilare nei prossimi mesi». --