A SCUOLA CON GUSTO

notizie

SPAZIO SCUOLA



NO AGLI SPRECHI

UN PERIODICO PER INFORMARE MEGLIO

"A SCUOLA CON GUSTO" LANCIA UN NUOVO CANALE DI INFORMAZIONE PER LE FAMIGLIE DEI RAGAZZI CHE FREQUENTANO LE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VIAREGGIO E PER LE INSEGNANTI IMPEGNATE NEI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. IL GIORNALE, EDITO DA AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI, VIENE DISTRIBUITO GRATUITAMENTE E DIFFUSO ANCHE VIA INTERNET.

N°05

GIUGNO 2014

Sommario

3 PRIMO PIANO
6 LA FESTA DI FINE ANNO
10 MANGIARE LOCALE SI PUO'!
13 LA RICETTA DELLA TRADIZIONE
14 SPAZIO SCUOLA
18 SPRECHI ALIMENTARI

A scuola con gusto – Notizie
n. 5 Giugno 2014

Direttore responsabile: Umberto Guidi

Redazione:
Umberto Guidi (coordinamento)
Stefania Tori (Ufficio Mensa Asp)
Alessandro Venturi e Luisa Peris
(Centro Educazione del Gusto di Prato)
Ufficio Scuola del Comune di Viareggio
Hanno collaborato a questo numero i bambini, le bambine e i docenti delle scuole dell'infanzia Melograno e Tenuta e delle primarie Malfatti e Sbrana

Progetto grafico e impaginazione di Marco de Sensi

Autorizzazione del Tribunale di Lucca n. 8/2013
Iscrizione nel Registro periodici del 28 giugno 2013

Stampa a cura di Pixartprinting Srl, via 1° Maggio, 8 - 30020 Quarto d'Altino (Ve)
Edito e distribuito a cura di Azienda Speciale Pluriservizi di Viareggio, via Pascoli 6, Viareggio, telefono 0584 3811.

Per comunicazioni, suggerimenti e contributi:
e-mail refezione@aspviareggio.it
(telefono 0584 3811200)

REALIZZATO DA

Centro di Formazione, Ricerca e Comunicazione sull'Educazione Sensoriale, Alimentare e del Gusto
centro educazione del gusto

ASP
AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI VIAREGGIO

COMUNE DI VIAREGGIO

PARAFARMACIA COMUNALE

PROGETTO BENESSERE

PRESSO LA PARAFARMACIA COMUNALE (VIA S.MARIA GORETTI C/O COOP) E' ATTIVO IL PROGETTO DEDICATO AL TUO BENESSERE....
MASSAGGI OLISTICI, RIFLESSOLOGIA PLANTARE, TRATTAMENTO VISO, CURA DEL PIEDE DIABETICO
EPILAZIONE LASER PERMANENTE...
E TANTE ALTRE INIZIATIVE TI ASPETTANO!

CONSULTA IL NOSTRO SITO WWW.ASPVIAREGGIO.IT E VIENI A TROVARCI NELLA NUOVA PARAFARMACIA PER INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI.

PRIMO PIANO

L'ORTO A SCUOLA: UN'AULA DIDATTICA ALL'APERTO

COSI' GLI STUDENTI IMPARANO A CONOSCERE IL CIBO PER UNA CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

"GENNAIO ZAPPATORE, FEBBRAIO POTATORE, MAGGIO CILIEGIAIO, GIUGNO FRUTTAIO".

Da alcuni anni a Viareggio nel progetto di educazione alimentare "A scuola con Gusto" si prevede la realizzazione di orti scolastici. Attualmente ne sono operativi sei: quattro nelle scuole dell'Infanzia (Beconi, Darsena, Melograno, Tenuta); e due nelle scuole primarie (Lenci, Malfatti).

La realizzazione degli orti scolastici è stata promossa come uno degli strumenti didattici per favorire la conoscenza, la valorizzazione e il consumo di verdure, frutta, da parte degli studenti, che statistiche alla mano non ne sono attualmente dei grandi estimatori.

L'esperienza maturata in questi anni dimostra che nelle scuole dove esiste un orto la diffidenza dei bambini e delle bambine verso le verdure è minore, e maggiore è il loro apprezzamento nella mensa scolastica e a casa.

PRIMO PIANO















In questo caso si può dire che “bambino…. fa rima con… contadino”.

Le potenzialità del progetto sono molteplici, per tutte le realtà scolastiche, con un coinvolgimento diretto degli alunni, dei docenti, delle famiglie.

La preparazione del terreno, la predisposizione dei semenzai, la cura dell’orto, la raccolta, la degustazione sono varie fasi di un percorso multidisciplinare, condiviso, nel rispetto della stagionalità, dell’ambiente, della salute.

Le finalità e i contenuti sono comuni a tutti gli orti, anche se ognuno ha la sua identità legata ai percorsi didattici intrapresi, alla ubicazione e alla creatività delle singole scuole.

Per tutti l’orto è un aula didattica all’aperto, un laboratorio sperimentale che consente di avvicinare i più piccoli alla conoscenza della terra, dei prodotti dell’agricoltura, alla riscoperta del territorio attraverso il cibo; all’importanza del tempo e delle stagioni. E’ anche una modalità di apprendimento attivo : imparare facendo; e un momento importante di socializzazione per tutte le varie abilità, e per le diverse generazioni che così possono tramandarsi saperi, emozioni, virtù.

Negli orti scolastici a Viareggio troviamo le verdure, gli alberi da frutto, le piante aromatiche, i fiori, il tutto coltivato con una gestione biologica, attenta al risparmio, al riciclaggio degli scarti e alla tutela della biodiversità.

Oltre alle valenze didattico-educative elaborate dalle realtà scolastiche, intorno all’orto si attivano dinamiche che coinvolgono l’intera comunità. Le famiglie che collaborano nella organizzazione di eventi gastronomici e per l’autofinanziamento; i nonni che aiutano e guidano la cura degli orti anche nel periodo estivo; le aziende agricole che forniscono semi e prodotti del territorio; gli addetti alla ristorazione che preparano la degustazione nelle mense scolastiche. L’orto scolastico diviene allora un “bene comune” della scuola e della città.

Un contributo determinante per la preparazione e la cura degli orti è venuto in questo anno scolastico dall ‘ Uovo di Colombo di Viareggio.

Grazie alla presenza dei volontari e degli operatoridi questa associazione, da tempo impegnata in percorsi di agricoltura sociale, gli orti esistenti sono stati risistemati, e ne sono stati creati di nuovi. Si tratta di un contributo importante di una azienda amica del progetto “A scuola con Gusto” reso possibile dal sostegno di ASP, dell’Amministrazione Comunale di Viareggio e del Centro Educazione del Gusto di Prato.

Col progetto degli orti scolastici anche la città di Viareggio porta il suo contributo nell’anno internazionale dedicato all’agricoltura familiare. L’auspicio è che nei prossimi anni in ogni scuola della città si possa realizzare un orto.

“Col tempo e con la paglia maturano le nespole”

Alessandro Venturi e Luisa Peris

SCUOLE PRIMARIE E DELL'INFANZIA ALLA RIBALTA PER LA FESTA A VILLA BORBONE

CONCLUSIONE FELICE PER IL SETTIMO ANNO DEL PROGETTO "A SCUOLA CON GUSTO"

Una festa di primavera, nella bella cornice di Villa Borbone, ha concluso la settima edizione del progetto di educazione alimentare "A scuola con gusto", organizzato dal settore politiche educative del Comune di Viareggio, dall'Azienda Speciale Pluriservizi e dal Centro Educazione del Gusto di Prato. Com'è noto, il progetto ruota intorno a una serie di scuole viareggine che usufruiscono del servizio di mensa gestito dal Comune attraverso ASP.

Dopo i saluti delle autorità (sono intervenuti l'assessore alla pubblica istruzione Glauco Dal Pino, il responsabile del Centro di educazione del gusto Alessandro Venturi, il dirigente del settore valorizzazione dell'agricoltura della Regione Toscana, Simone Tarducci, la responsabile della Pubblica istruzione del Comune Marzia Levantino, il presidente di Asp Carlo Lazzarini e il direttore della stessa azienda Marco Franciosi) ha preso il via "Scuole alla ribalta" sulla pedana allestita nel parco.

Presentati da Andrea Montaresi, i gruppi di varie scuole dell'infanzia hanno dato vita a simpatiche esibizioni, particolarmente applaudite da un pubblico numeroso.

La scuola statale "Darsena" ha proposto la canzone "Il contadino"; la comunale "Morganti" si è esibita al ritmo del brano "Pane, olio, pepe, sale".

Poi è stata la volta della scuola "Aquilone" con "Se manca pane e vino", seguita dalla "Del Chiaro" ("Tutti a tavola"), dalla "Basalari" ("Pesciolino dance") e dal "Melograno" con "Aggiungi un posto a tavola". Diplomi







MANIFESTAZIONE DI FINE ANNO



per tutte le scolaresche, mentre nell'occasione è stata presentata la pubblicazione "A mensa con gusto".

Conclusione con una merenda a base di pesce fresco del Mar Tirreno (la novità di quest'anno nelle mense scolastiche), accompagnato da macedonia di frutta biologica e altri prodotti locali, a cura di Asp e della ditta Alisea.

All'interno della villa era stata allestita la mostra dei lavori delle scuole primarie "Sbrana", "Tobino", "Malfatti", "Don Beppe Socci" e delle scuole dell'infanzia "La Tenuta" e "Piagentini", con proiezioni a cura del Centro Immagin@ria.



MANIFESTAZIONE DI FINE ANNO



Nel parco della villa erano presenti esposizioni e laboratori curati delle Aziende amiche del servizio di ristorazione scolastica: Uovo di Colombo, Fattoria di Francesco, Il Camuciolo, Parco naturale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, l'Orto del nonno, cooperativa della pesca Mare Nostrum.



VICINO A NOI
Olio, pasta, pane e pasticceria, ortaggi e frutta, carni, pesce, prodotti di gastronomia freschi e conservati, vini... sono oltre 10000 i prodotti "VICINO A NOI", realizzati da oltre 500 aziende toscane, laziali, campane ed umbre, che lavorano negli stessi territori nei quali è presente con la sua rete di vendita Unicoop Tirreno.
VICINO A NOI perché rappresentano le tradizioni e la cultura alimentare delle nostre regioni, perché Unicoop Tirreno ha selezionato prodotti e produttori promuovendo la qualità, il rispetto di rigorose regole di sicurezza, perché fanno poca strada per arrivare nei punti di vendita.
VICINO A NOI perché favoriscono la crescita imprenditoriale e il lavoro nelle nostre regioni: milioni di euro di vendite che restano ad alimentare l'economia del territorio.

VICINO A NOI



BUONI E GARANTITI

Per diventare **"VICINO A NOI"** ogni azienda ha dovuto superare test di qualità e sicurezza per l'intero processo produttivo: rispetto delle norme igienico sanitarie ed adozione di standard o sistemi di qualità verificabili, informazioni chiare sulla provenienza e la tracciabilità delle materie prime, corrette e trasparenti informazioni in etichetta.

Test all'ingresso e poi controlli costanti, ispezioni a garanzia della sicurezza alimentare e della qualità.

Un grande lavoro di certificazione svolto da Unicoop Tirreno che assicura ai soci e ai clienti di acquistare prodotti buoni e garantiti.

Al tempo stesso è un lavoro che aiuta i produttori a crescere, a migliorare, a sviluppare la loro attività.



PARLA L'ESPERTO

MANGIARE LOCALE SI PUO'!

OGGI POSSIAMO DAVVERO METTERE IL PUNTO ESCLAMATIVO A QUESTO SLOGAN

Qualche anno fa ci domandammo come mai in un paese come l'Italia, penisola nel mezzo al mare, e in Toscana, affacciata sul mare, non si riuscisse a mangiare di più e più spesso pesce nelle mense scolastiche. Ma anche perché il pesce è considerato un lusso nelle tavole delle famiglie. Senza contare che tanto pesce viene direttamente ributtato in mare dai pescatori stessi perché sanno che non ha mercato e non conviene portarlo neanche a terra!

Partimmo allora nel 2010 a Terranuova Bracciolini sostituendo il pesce surgelato con la spigola fresca di Orbetello in un asilo nido. Il risultato fu strepitoso. Prima il pesce surgelato veniva cucinato a polpettine farcite di spezie per non far sentire troppo il sapore di pesce e ci raccontavano le maestre che i bambini biascicavano queste polpette, che poi spesso rimanevano nel piatto. Con la spigola fresca, fornita già sfilettata, appena impanata e infornata, i bambini si leccano i baffi e non lasciano nulla nel piatto! Anche i bambini di due tre anni si sono accorti della differenza di sapore!

Meno spreco più risultato!

Abbiamo allora pensato di trasferire l'esperienza in un comune più grande e della costa. E dove se non Viareggio, prima marineria peschereccia della Toscana e dove l'amministrazione comunale già da molti anni è attiva sul fronte della educazione alimentare nelle sue scuole.

Ma ci siamo subito imbattuti nella difficoltà di garantire quantità e regolarità alle cucine delle mense. Il pesce non si semina e quindi non si sa quando e quanto se ne potrà pescare.

In questi mesi, grazie alla disponibilità della cooperativa di pescatori di Viareggio Mare Nostrum, l'azienda Asp multi servizi di Viareggio che gestisce le mense e la maestria del personale di cucina di Alisea che materialmente prepara i pasti, abbiamo fatto delle prove di cucina prima in piccola scala e poi su grande scala nelle scuole.

Nella prova del 4 aprile scorso per i sughi delle paste, su 1.878 pasti serviti si sono utilizzati circa 100 kg di pesce fresco con una resa di sfilettato di circa 30 Kg (sfilettato a mano), si è speso 310 euro invece che i 250 che si sarebbero spesi con il surgelato e con un risultato di gradimento del 73%.

Nella prova del 9 maggio scorso sui secondi, su 1.150 pasti serviti si sono utilizzati 100 kg di pesce circa con una resa di circa 35 kg ed un costo di 350 euro.

Alla fine la maggiorazione di costo è davvero poca, se poi si considera che se si potesse sfilettare a macchina la resa salirebbe al 40%, ecco che davvero i costi sono compatibili.

I primi risultati delle prove ci indicano quindi che siamo sulla strada giusta.

Diventa ora essenziale allestire un laboratorio al mercato del pesce di Viareggio per sfilettare a macchina, raffreddare e conservare il pesce per quei pochi giorni che consentirebbero di far fronte all'incertezza della pesca e al bisogno certo di pesce delle mense.

In questi giorni si sta perfezionando il progetto esecutivo del laboratorio, intanto la Regione Toscana ha già assegnato 80.000 euro al comune di Viareggio per la sua realizzazione e si spera di essere pronti per l'inizio del nuovo anno scolastico a settembre 2014.

Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno lavorato in questi mesi alla buona riuscita del progetto, nonostante le mille difficoltà che sempre ostacolano queste iniziative.

Mangiare locale si potrà davvero!

Simone Tarducci

Dirigente del settore valorizzazione dell'agricoltura della Regione Toscana



Mukki Bimbo.
Ricco di natura, formulato per la crescita.

da 1 a 3 anni



MEYER

Novità nel BANCO FRIGO

SOLO DA LATTE 100% TOSCANO INTERO DI ALTA QUALITÀ

FONTE DI FERRO

MIX ESCLUSIVO DI VITAMINE E MINERALI

CON ACIDI GRASSI ESSENZIALI (OMEGA 3 E OMEGA 6)

GIUSTO BILANCIAMENTO DI PROTEINE E GRASSI

È il latte dei piccoli pensato dai grandi! Mukki, in collaborazione con gli esperti in nutrizione infantile dell'Ospedale Pediatrico Meyer, ha ideato il latte Mukki Bimbo, un alimento specifico formulato con vitamine, minerali e ferro, che fornisce ai bimbi da 1 a 3 anni il nutrimento ideale per una crescita sana ed equilibrata.

Impresa Amica del MEYER

Mukki

www.mukki.it

Risotto alla "Braccio Di Ferro"

Ingredienti

Per sei persone:

450 gr di riso
120 gr di ricotta
90 gr. di spinaci
1 cipolla bianca
1 noce di burro
Parmigiano
Noce Moscata

Preparazione

Fare imbiondire la cipolla con il burro e un cucchiaio di olio extra vergine di oliva in un tegame non molto alto.
Aggiungere il riso e bagnarlo con brodo vegetale fino a fine cottura.
Aggiungere la ricotta e gli spinaci triturati, un pizzico di noce moscata e il parmigiano.
Servire all'onda ben amalgamato.

Ricetta del cuoco del servizio di ristorazione scolastica Alisea



LE NOSTRE TAVOLE SPECIALI I MENU PARTICOLARI VISTI DAI BAMBINI





RISOTTO CON SEPPIE DELLA COSTA TOSCANA

La seppia è un mollusco cefalopode, ossia dotato **solo** di **testa** e piedi. Appartiene alla stessa famiglia di polpi e calamari, e possiede eccezionali capacità mimetiche tanto da essere in **grado** di cambiare colore in brevissimo tempo. Il corpo è sostenuto da una conchiglia **interna**, detta «osso di seppia», pieno di bollicine di gas che lo rendono più leggero dell'acqua, permettendo quindi alla seppia di galleggiare. La seppia possiede inoltre, all'interno **del corpo**, una sacca piena di inchiostro che il mollusco espelle quando si trova in situazioni di pericolo. Diffusa in ogni mare o **oceano** del globo, vive sui fondali costieri sabbiosi o melmosi e sulle praterie di Posidonia (una pianta acquatica). Le sue dimensioni vanno dai 4 centimetri della seppiola ai 90 centimetri della seppia comune (*Sepia officinalis*), ma può raggiungere anche i 120 centimetri. Nel Mediterraneo, le specie più diffuse **sono** la *Sepia elegans*, piuttosto piccola e diffusa soprattutto a largo delle coste sicule, e la *Sepia orbignyana*.

RISOTTO ALLA BRACCIO DI FERRO

I bambini "grandi" sono andati dal fruttivendolo a comprare gli spinaci; in classe li abbiamo osservati con tutti i sensi; abbiamo messo le foglie nella "centrifuga" che ha fatto uscire un bel succo verde; con il succo abbiamo colorato l'immagine di una pianta di spinaci; a tavola abbiamo gustato il risotto alla Braccio di ferro.
Ci siamo meritati la medaglia di Braccio di ferro!

RISOTTO CON LA ZUCCA

Stamani la maestra ci ha portato una zucca; l' abbiamo osservata bene con tutti i sensi… prima intera poi tagliata nella metà… dentro ci sono tanti semi. Abbiamo realizzato il quadretto con il ritratto di una zucca e l'abbiamo ricoperta con lenticchie arancioni. A tavola abbiamo mangiato il risotto con la zucca!

IL CAVOLO NERO

È una varietà di cavolo, detto anche "Cavolo nero di Toscana" o "Cavolo a penna". Il cavolo nero è una verdura invernale dalle molteplici proprietà. Questo cavolo, tipico della cucina toscana ha la foglia lunga, di colore verde intenso con riflessi quasi blu mentre la costola è più chiara. La superficie della foglia è piena di bolle. L'odore è acidulo. È un ingrediente fondamentale della cucina toscana e della famosa "ribollita" una minestra di fagioli con pane raffermo e verdure varie.













IL NOSTRO ORTO

PRODOTTI BIOLOGICI DI NOSTRA PRODUZIONE: "DALLA SEMINA AL MERCATO…"





A SCUOLA CON GUSTO

Cinque anni fa abbiamo iniziato il progetto “A scuola con gusto”, con il Centro Educazione del Gusto di Prato, l’Asp e il Comune di Viareggio. In questi lunghi anni di scuola abbiamo potuto sperimentare tante cose: la frutta a merenda, la degustazione e la conoscenza di prodotti tipici a mensa “i menù con gusto”, laboratori con prodotti naturali e avviare l’orto a scuola.
Che progetto fantastico! Un progetto in rete che ha coinvolto le scuole d’infanzia comunali e alcune scuole primarie statali di Viareggio, come la nostra. Ha impegnato maestre, alunni e genitori in un percorso di rivisitazione e conoscenza del proprio territorio alla scoperta anche delle aziende amiche.







L’ORTO SCOLASTICO

Da due anni abbiamo avviato l’orto scolastico. Produciamo insalate, fagioli, cipolle ... che poi mangiamo a mensa. E’ faticoso ripulire le vasche dai pinugliori, zappare, vangare, innaffiare, ma è divertente seminare e raccogliere i frutti della terra!
Provaci anche tu e invita i tuoi genitori ad aver cura di un piccolo orto, anche pensile sul balcone di casa e a raccogliere in modo differenziato le materie organiche. La Terra ti ringrazierà!





INTERVISTA A NONNO MARIO

di Alessia Lazzarini

Hai un campo? Da quanti anni ce l’hai?
“Sì ho un campo da circa trent’anni”.
Ti piace coltivarlo?
“Sì, mi piace molto coltivare perché sto all’aria aperta e a contatto con la terra”.
Come l’hai avuto?
“L’ho ricevuto in eredità da mio suocero”.
Cosa coltivi?
“Coltivo viti, alberi da frutta e verdure di stagione”.
Lo coltivi da solo?
“Ora lo coltivo da solo e diversi anni fa aiutavo mio suocero”.
Usi prodotti chimici?
“No, uso solo prodotti naturali per concimare”.
Hai una serra?
“Sì, per proteggere i piccoli germogli”.
Usi l’acqua del pozzo o quella piovana?
“Uso sia acqua di pozzo che acqua piovana”.
I prodotti che coltivi li usi tu o li vendi?
“I prodotti li consumo io e la mia famiglia”.
Usi strumenti moderni o vecchi?
“Uso attrezzi moderni e vecchi”.





IL PESCE? SE LO CONOSCI LO APPREZZI

Gli allievi della scuola primaria “Leone Sbrana” hanno condotto una ricerca sul pesce dei nostri mari, una risorsa locale dalle ottime qualità alimentari, che merita di essere conosciuta meglio. Così, attraverso visite al mercato del pesce di Viareggio e la consultazione di libri e fonti “on line”, hanno allestito una serie di pannelli messi in mostra a Villa Borbone.
Disegni e fotografie illustrano i banchi delle pescherie locali e le varie specie di pesce fresco disponibili sul mercato.
Incontriamo così il merluzzo, la rana pescatrice, il polpo, l’orata, lo sgombro, il nasello, il branzino, la razza, lo sogliola, la sardina, la seppia, lo scampo, il muggine e così via. Tante specie diverse, ma tutte sane e nutrienti.



SPRECHI ALIMENTARI: DIAMOCI UN TAGLIO

Cosa prevede il protocollo d'intesa fra Comune, Asp, Centro di educazione del gusto e Caritas diocesiana per dare attuazione alla legge del "Buon samaritano"

Basta con gli sprechi nelle mense scolastiche. I residui del cibo non finiranno più nella raccolta differenziata dei rifiuti, ma saranno utilizzati per la mensa dei poveri gestita dalla Caritas. E' il risultato che si concretizzerà nel prossimo anno scolastico in seguito alla firma – avvenuta in questi giorni – del protocollo d'intesa che dà il via all'operazione "Buon samaritano".

I soggetti coinvolti sono il Comune di Viareggio (settore Politiche educative e area Servizi e welfare), l'Azienda Speciale Pluriservizi di Viareggio, il Centro Educazione del Gusto di Prato e la Caritas diocesana di Lucca.

Fin dal 2007 il Comune di Viareggio, attraverso Asp che gestisce la refezione scolastica, ha avviato con il Centro di educazione del gusto il progetto di educazione alimentare "A scuola con gusto", che ha tra le sue finalità il contrasto degli sprechi e il riutilizzo del cibo non consumato nelle mense scolastiche. Con l'intento di dare attuazione alle legge 155/2003 (legge del "Buon samaritano"), si è raggiunto l'accordo fra i diversi soggetti per la cessione del cibo non consumato nelle mense scolastiche alla Caritas diocesana perché lo destini alla mensa degli indigenti funzionante presso la parrocchia di Sant'Antonio a Viareggio.

Asp raccoglierà quotidianamente il cibo avanzato in tutte le scuole dell'infanzia e primarie del territorio comunale, che sarà riportato al Centro di cottura di Asp per essere riassemblato. Qui i volontari della Caritas lo preleveranno per trasportarlo alla mensa dei poveri.

L'accordo fissa anche i dettagli organizzativi del servizio di riutilizzo del cibo: i residui saranno collocati in contenitori termici e opportunamente etichettati. Al Centro cottura gli alimenti verranno riconfezionati e consegnati in contenitori idonei ai volontari; sarà l'Asp a mettere a disposizione di questi un veicolo per il trasporto del cibo.

In attesa che la Caritas si organizzi per il servizio di ritiro degli alimenti destinati alla mensa parrocchiale, è previsto inoltre che l'Azienda pluriservizi metta temporaneamente a disposizione anche un autista per la consegna del cibo.

Durante tutta la filiera del riutilizzo il cibo sarà manipolato secondo criteri di igiene e sicurezza degli alimenti. Alla mensa dei poveri verrà conservato in frigorifero e scaldato a 70 gradi prima dello sporzionamento. La Caritas si impegna peraltro ad assicurare se stessa e tutti i propri volontari per gli infortuni e per la responsabilità civile verso i terzi per qualsiasi evento o danno che possa causarsi.





RSA TABARRACCI

Azienda Speciale Pluriservizi Residenza Sanitaria Assistenziale "Giuseppe Tabarracci", collocata nel complesso dell'ex ospedale "Tabarracci"

UNA RESIDENZA TRA PINETA E MARE





RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE G. TABARRACCI

VIA FRATTI 530 - VIAREGGIO (LU) - TEL. 0584-3811410 - FAX 0584-389842

WWW.RSATABARRACCI.IT - SERVIZISOCIALI@ASPVIAREGGIO.IT