



Il sindaco di Cutigliano, Tommaso Braccesi

NUOVA CONVENZIONE PER LA MENSA

A scuola il pranzo per gli studenti arriva dal ristorante

► CUTIGLIANO

Il primo giorno di mensa scolastica ha portato con sé una grande novità. Da questo anno scolastico, il cibo per la mensa nelle scuole del comune di Cutigliano è preparato da due ristoranti locali.

È stata firmata infatti, nei giorni scorsi, la convenzione fra Comune e ristoratori per l'affidamento del servizio. Una atto che segna una svolta rispetto alle modalità di erogazione in vigore fino al giugno scorso, quando il servizio era gestito dalla mensa comunale di San Marcello.

I due esercizi individuati so-

no la Trattoria da Fagiolino e il ristorante Nonno Cianco di Cutigliano che prepareranno il cibo, sulla base di menù predisposti con la Asl, sia per le scuole materne, tutti i giorni, che primarie, un giorno la settimana.

Per le scuole di Cutigliano, i due esercenti garantiscono anche il trasporto fino a destinazione, per Pian degli Ontani il trasferimento resta a carico del Comune.

I due ristoranti, individuati tramite trattativa privata, dopo che il bando per l'affidamento era andato deserto, garantiranno il servizio mensa a turni, alternandosi ogni mese

circa, secondo un calendario concordato fra loro.

«Scaduta, lo scorso giugno, la convenzione con San Marcello – spiega il sindaco, Tommaso Braccesi – abbiamo deciso di chiedere agli operatori del territorio di prendersi in carico un servizio per la propria comunità. Ringrazio questi ristoranti, tra l'altro entrambi quotati, per la loro disponibilità».

Così già da ieri gli alunni delle materne hanno potuto gustare un passato di legumi e pasta, formaggi misti e fagiolini al pomodoro. Oggi sarà risotto con carciofi, pesce al forno con pomodorini e ca-

ponata.

Domani, primo giorno di refezione per le primarie, il menù prevede pasta al pesto, arista al forno e carote al tegame.

«Una scelta, la nostra – prosegue il primo cittadino di Cutigliano – dettata dalla volontà di riportare sul territorio la preparazione del cibo, garantendo ai bambini pasti più caldi, preparati poco prima di essere consumati, nel rispetto della qualità. A fine anno faremo le valutazioni e decideremo se riconfermare o meno questa soluzione adottata per un anno in via sperimentale». (e.v.)