

CALENZANO E LE 'BAMBINE RIBELLI'

OGGI alle 17,30 nella Sala polivalente della biblioteca CiviCa (via della Conoscenza 11) l'iniziativa «Siamo tutte bambine ribelli» di e con Manola Nifosi, per la rassegna «La primavera delle donne». Ingresso libero.



L'amministratore unico Antonio Ciappi

Mense scuola La svolta bio

SESTO Km zero e genuinità

di SANDRA NISTRI

PRODOTTI biologici e a km zero per i pranzi degli alunni. Venti aziende agricole fiorentine forniranno frutta e ortaggi di stagione, carni e uova, pane, pasta e olio rigorosamente biologici e di filiera corta, che saranno utilizzati nelle mense scolastiche di Sesto, Campi e Signa gestite da Qualità & Servizi per le quali, ogni giorno, vengono preparati 7500 pasti. Un risultato, più volte richiesto dalle

famiglie degli studenti che pranzano a scuola, ottenuto attraverso un accordo siglato ieri tra Filippo Legnaioli vicepresidente vicario della Cia (Confederazione italiana agricoltori) Toscana centro e da Antonio Ciappi amministratore unico di Qualità & Servizi, che dà il via al progetto 'Menù biologico-filiera corta' per la ristorazione scolastica dei tre Comuni della Piana. Obiettivo dichiarato dell'operazione, «garantire una buona

qualità della vita e una sana alimentazione ai più piccoli, oltre ad educarli al gusto e al sapore del cibo secondo natura». Per Legnaioli lo scopo dell'accordo è «ritrovare comportamenti alimentari per una buona salute, collegati alla propria identità culturale attraverso ricette tradizionali promuovendo la diffusione di un'alimentazione sana ed equilibrata. Il carattere operativo del progetto rende necessario il coinvolgimento dei dirigenti scolastici, dei docenti, dei Comuni e della Cia quale rappresentante del mondo produttivo agricolo locale».

SODDISFAZIONE arriva dal Comune più grande servito dall'azienda per le refezioni scolastiche e con il maggior numero di quote societarie: «Il lavoro di Qualità & Servizi sulle nostre mense prosegue - sottolinea l'assessore sestese Silvia Bicchi - . Questo accordo conferma la strada intrapresa dall'amministrazione sulla refezione, che mette al centro il miglioramento delle materie prime e la trasformazione del tempo mensa in un momento di educazione alimentare». La svolta di ieri era stata preannunciata dall'amministratore unico di Qualità & Servizi, Ciappi, che aveva sottolineato come l'acquisto di prodotti locali potrà rappresentare anche un fattore di sviluppo per le aziende del territorio.