



CITTA' DI TORINO



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

“UNA BUONA MENSA È UNA MENSA BUONA”, UN INCONTRO SULLA QUALITÀ DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

La Camera di commercio di Torino e la Città di Torino – assessorato all'Istruzione e all'Edilizia Scolastica, in collaborazione con il Laboratorio Chimico camerale, nell'ambito degli eventi sulla ristorazione collettiva, propongono un incontro sul tema della gestione dei pasti nelle scuole.

“Una buona mensa è una mensa buona. Pasti sani e sicuri. Come renderli anche più saporiti?” si terrà mercoledì 6 novembre dalle ore 14,30 alle ore 17,30 nella Sala Giolitti di Torino Incontra, via Nino Costa 8, Torino.

L'incontro è rivolto a tutti coloro che sono interessati a un confronto sugli aspetti più attuali che ruotano attorno alla ristorazione scolastica, dalla qualità dei pasti, al ruolo delle Commissioni mensa quali organi di collegamento fra le famiglie e l'amministrazione comunale, all'importanza di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale e di gradimento.

Il Laboratorio Chimico della Camera di commercio illustrerà le attività di controllo sui servizi di ristorazione scolastica che vengono regolarmente svolte ormai da più di vent'anni: nel solo anno scolastico 2018/2019 sono stati effettuati oltre 400 audit, senza preavviso, nei refettori e nei centri di cottura verificando il rispetto dei requisiti del capitolato d'appalto, nonché i requisiti igienico – sanitari, con il prelievo di campioni per analisi microbiologiche, ricerca di inibenti, residui di fitofarmaci, allergeni, analisi sui materiali a contatto con gli alimenti, identificazione della razza bovina piemontese, oltre alle verifiche microbiologiche sulle superfici. Un'intensa attività svolta per garantire sicurezza alimentare e corretto apporto dei nutrienti, controllando anche le grammature dei pasti.

Verranno presentati i risultati di una ricerca dell'Università di Torino che ha approfondito il tema della qualità della mensa sulla base di quattro parametri: cottura, temperatura, presentazione e condimento. Due le tavole rotonde: aprirà l'incontro il tema del controllo sulla qualità del cibo, mentre in chiusura si parlerà delle iniziative rivolte all'educazione alimentare dei ragazzi e delle ragazze.

Sarà l'occasione per fare il punto sulla situazione del servizio di refezione scolastica, con l'obiettivo di migliorare ciò che è già di alto livello qualitativo e

raggiungere il gradimento atteso anche grazie alla collaborazione dell'Università di Torino.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione al seguente link:
[www.corsilabcamcomtorino.it/Form Ristorazione/](http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_Ristorazione/), entro il 4 novembre.

In allegato la locandina

Città di Torino , Ufficio stampa della Giunta comunale

Mauro Marras. 01101123675 / 3494162663 / mauro.marras@comune.torino.it

Settore Comunicazione Esterna e URP Camera di commercio di Torino Tel. 011 571 6652/5
relazioni.esterne@to.camcom.it