

Agenzia Italtpress

EDUCAZIONE ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO D'INTESA ANCI-ANGEM ZCZCEDUCAZIONE ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO D'INTESA ANCI-ANGEM ZCZC IPN 174 POL --/T EDUCAZIONE ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO D'INTESA ANCI-ANGEM ROMA (ITALPRESS)

lunedì 3 febbraio 2014

Ore 13.37

- "Lavorare insieme per far sì che agli studenti delle scuole italiane siano sempre garantite sicurezza alimentare e qualità nutrizionale". Sono questi gli obiettivi principali del protocollo d'intesa siglato da ANCI, Associazione Nazionale dei Comuni Italiani e Angem, Associazione Nazionale delle Aziende della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari e presentato oggi a Roma. "Una frontiera - commenta Andrea Ballare', sindaco di Novara e presidente della commissione Attività produttive di ANCI - su cui i Comuni italiani vogliono spendersi con decisione. La salvaguardia e la promozione delle tipicità alimentari si sposano con la tutela della salute dei nostri ragazzi". Il Protocollo d'intesa, che prevede anche il coinvolgimento dell'Associazione di Res Tipica- ANCI, dell'Alleanza delle Cooperative sociali, della Fondazione Campagna Amica/Coldiretti e di ORiCoN (Osservatorio dedicato alla ristorazione e alla nutrizione creato da Camst, Cir Food, Compass Group Italia, Dussmann Service, Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo), permetterà l'avvio di progetti comuni su: valorizzazione delle produzioni locali; promozione di campagne informative sulla corretta nutrizione, con particolare riferimento a campagne di educazione alimentare nelle scuole e di contrasto agli sprechi alimentari; progetti di inclusione sociale di soggetti svantaggiati; emanazione di linee guida nazionali ai fini dell'affidamento del servizio di ristorazione collettiva. (ITALPRESS) - (SEGUE). sat/com

Agenzia Italtpress

EDUCAZIONE ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO
D'INTESA ANCI-ANGEM-2- ZCZCEDUCAZIONE
ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO D'INTESA ANCI-
ANGEM-2- ZCZC IPN 175 POL --/T EDUCAZIONE
ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO D'INTESA ANCI-
ANGEM-2-

Lunedì 3 febbraio 2014

Ore 13.37

"La ristorazione collettiva e' una realta' a forte impatto sociale, al servizio delle fasce piu' deboli del Paese. Per le nostre aziende, la sicurezza e la qualita' alimentare si identificano non solo in termini di ingredienti usati per la preparazione degli alimenti, ma anche in materia di approvvigionamento, conservazione, preparazione e somministrazione, oltre che igienicita' di locali, impianti e attrezzature, professionalita' e continua formazione del personale", ha detto Carlo Scarsciotti, presidente di Angem. "Molti Comuni hanno delle proprie linee guida per l'affidamento delle mense scolastiche; come spesso accade, ve ne sono di positive e di negative - conclude Scarsciotti -. La collaborazione con ANCI e gli altri partner permettera' la definizione di linee guida nazionali a cui tutti i Comuni potranno attenersi, facendo si' che tutta la filiera possa offrire un servizio migliore a un prezzo competitivo". (ITALPRESS).
sat/com