

“SOSTENIBILMENSE AWARD”: SELEZIONATI I CUOCHI DELLE SCUOLE DI ASCIANO, COLLE VAL D’ELSA, CASTELNUOVO BERARDENGA, CHIUSI, GAIOLE, MONTERIGGIONI

La competizione di cuochi nella ristorazione scolastica senese per promuovere una mensa che porta in tavola gusto, salute e rispetto per l’ambiente.

“È importante riconoscere il valore dei cuochi che accettano la sfida di migliorare i piatti e renderli più sani inquinando di meno. Il cuoco della mensa si deve sentire responsabile di un cambiamento virtuoso dei piatti perché questo fa bene alla salute dei bambini e dell’ambiente”. È l’opinione di Antonio Ciappi gastronomo con 44 anni di esperienza che ha realizzato una delle mense migliori d’Italia. Da questa idea nasce *Sostenibilmense Award*, un contest progettato da Foodinsider con il supporto della Fondazione MPS e Anci Toscana, che ha l’obiettivo di riconoscere il valore ai cuochi che si impegna tutti i giorni in un processo di miglioramento del pasto offerto a scuola.

A superare la prima selezione della competizione gastronomica di *Sostenibilmense Award* i cuochi delle mense scolastiche dei Comuni di Asciano, Colle Val D’Elsa, Castelnuovo Berardenga, Chiusi, Gaiole, Monteriggioni. La competizione si svolge all’interno del progetto *Sostenibilmense*, rivolto ai Comuni della provincia di Siena con l’obiettivo di accompagnare il cambiamento della mensa scolastica verso un servizio capace di promuovere il gusto, la salute e il rispetto dell’ambiente.

Hanno partecipato al contest i cuochi della mensa scolastica di alcuni Comuni della provincia di Siena candidando alla prima selezione piatti che hanno dovuto rispondere ad alcuni requisiti: ingredienti a basso impatto ambientale, o anche di recupero, ricette affini al gusto dei bambini e replicabili nell’ambito della ristorazione scolastica.

La giuria ingaggiata, in questa prima selezione di 22 proposte, vede coinvolto il team che lavora per il progetto *Sostenibilmense* con Antonio Ciappi, Claudia Paltrinieri Presidente di Foodinsider, Paola Trionfi biologa nutrizionista (membro del direttivo di Aiab), Roberto Tanganelli già responsabile della ristorazione scolastica del Comune di Siena. Hanno superato la selezione 6 Comuni con le seguenti proposte:

CATEGORIA PRIMI PIATTI

GAIOLE Casarecce al ragù di lenticchie
COLLE VAL D’ELSA Crema Pop

CATEGORIA SECONDI PIATTI

CASTELNUOVO BERARDENGA polpette di pane
MONTERIGGIONI polpettine di ceci e patate al sesamo con salsa allo yogurt

CATEGORIA CONTORNI

COLLE VAL D’ELSA Torretta di verdure
MONTERIGGIONI pomodori gratinati in salsa di basilico

CATEGORIA DESSERT

CASTELNUOVO BERARDENGA crostata di ceci e pomodori verdi
ASCIANO Torta di miglio e mele di recupero

DESSERT AMMESSI ALLA FINALE

COLLE Cioccocecé
CHIUSI torta camilla di cuoca Daniela

MONTERIGGIONI banana bread

La giuria ha scelto di ammettere tutti i dessert proposti alla finale per dare la possibilità alla 'giuria dei piccoli', che dovrà votare i piatti parallelamente alla giuria professionale il 16 settembre, di degustare proposte innovative di sicuro interesse per i bambini. Durante la finale i piatti saranno realizzati con uno show cooking che si terrà presso il Santa Chiara Lab di Siena.



CASARECCE AL RAGU' DI LENTICCHIE



POLPETTE DI PANE



TORRETTA DI VERDURA



TORTA CECI E CIOCCOLATO

FOODINSIDER

Foodinsider è un'Associazione di Promozione Sociale che da 8 anni realizza un'indagine sulla qualità e l'evoluzione dei menù scolastici nel nostro Paese. Da più di 2 anni collabora attivamente nel supportare le istituzioni Regionali, Comunali e scolastiche in un processo di formazione sui temi che riguardano la relazione tra mensa scolastica, salute ed economia sostenibile del territorio. Foodinsider è riconosciuto come Osservatorio della ristorazione scolastica in Italia e all'Estero dove viene chiamato per presentare i modelli di mensa scolastica che creano benessere, fanno comunità sviluppando l'economia locale.

Riferimenti

Claudia Paltrinieri cell. 3311355645