



Comune  
**051 - 598111**  
Urp n. verde  
**800 - 011837**

Centro Blogos  
**051 - 6133272**  
Carabinieri  
**051 - 570199**

Polizia stradale  
**051 - 6111911**  
Vigili urbani  
**800 - 253808**

Ausl  
**051 - 596611**  
Biblioteca Pavese  
**051 - 590650 / 572225**

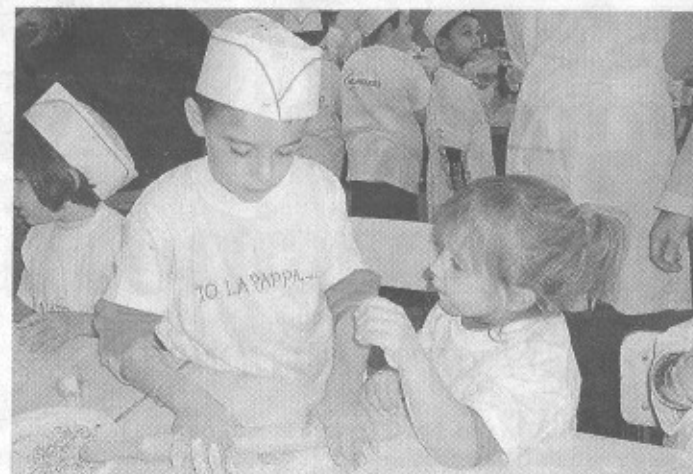
Teatro Testoni  
**051 - 573040**  
Casa solidarietà  
**051 - 593952**

Pubblica  
assistenza  
**051 - 572789**



#### MENU AD HOC

Alle mense di elementari e medie i pasti vengono distribuiti con il self service, il bambino così sceglie il cibo. La nuova cucina centralizzata venne aperta nel 2006. Sforna 3.500 pasti giornalieri.



## «Il paese a tavola con noi»

*Melamangio dà 2mila pasti al giorno a scuole e anziani*

— CASALECCHIO —

**M**ELAMANGIO Spa è la società di ristorazione che a Casalecchio prepara e fornisce i pasti nelle scuole e per gli anziani seguiti dai servizi sociali del Comune. E' formata dal Comune, che detiene il 51% della quota azionaria, e da Concerta Spa, una società di ristorazione privata che detiene il 49% del pacchetto azionario. Quest'ultima è stata selezionata dall'amministrazione a seguito di un gara nel 2004. La Società ha cominciato ad operare con l'anno scolastico 2004-2005. «Ricordo quante batta-

glie sono state fatte durante il consiglio comunale per avviare questo tipo di attività — racconta Giuliana Bartolini, presidente del consiglio di amministrazione di Melamangio — all'epoca ero presidente del consiglio comunale del comune e abbiamo voluto fare una scommessa su questo proget-

to. Precedentemente, infatti avevamo molte cucine nei vari plessi scolastici, e tutte dovevano essere gestite con un costo non indifferente. Oggi, invece, centralizzando l'attività di mensa riusciamo a preparare circa 3500 pasti giornalieri». Nel 2006, infatti, nasce la nuova cucina centralizzata, co-

struita a Casalecchio su un terreno di proprietà comunale e che ha visto un investimento complessivo di 2,5 milioni di euro. La cucina può preparare sino a 3.500 pasti giornalieri, di cui 2.000 circa vanno a bambini e anziani. I pasti che vengono preparati seguendo appositi menù, nel rispetto di spe-

cifiche tabelle dietetiche. «I pasti prevedono l'utilizzo di diversi prodotti biologici — spiega Ermes Bernardi, amministratore delegato di Melamangio —. Tutte le scuole elementari e medie hanno la distribuzione dei pasti in self-service, in una logica educativa dove il bambino sceglie il cibo. E il cibo non utilizzato viene donato alla Caritas». «Abbiamo — aggiunge Giuliana Bartolini — anche ricevuto una delegazione di docenti danesi, venuti per osservare le nostre procedure. E siamo molto soddisfatti di aver dato lavoro a ben 58 persone».

Laura Papa

