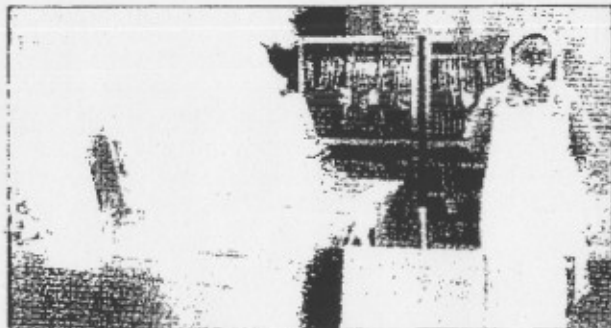


IL PROGETTO. Delegazione di Copenhagen visita Melamangio

## La buona tavola entra a scuola Il modello ha sedotto anche i danesi

■ CASALECCHIO. Le mense scolastiche biologiche "made in Bologna" fanno scuola in Danimarca. Una delegazione dell'Università di Copenhagen, infatti, ha visitato "Melamangio", la società di ristorazione di Casalecchio di Reno, che utilizza per oltre il 75% materie prime provenienti da agricoltura biologica nella preparazione degli oltre 3.500 pasti giornalieri serviti in gran parte a bambini ed anziani. L'iniziativa si inserisce all'interno del progetto "Icopy" Innovative Public Organic Food Procurement for Youth, finalizzato ad individuare forme innovative di



dotti biologici per le mense scolastiche e realizzato in collaborazione fra gli Istituti di ricerca e le Università di Danimarca, Finlandia, Germania, Norvegia e Italia. I docenti danesi Niels Kristensen

citato la struttura e il centro cottura della società, toccando con mano il livello organizzativo, il servizio di qualità e un modello di gestione basato sulla sinergia tra pubblico e privato. La visita della delegazione è poi proseguita

nel refettorio di una scuola elementare di Casalecchio al momento del pasto: così, i docenti di Copenhagen hanno visto anche il grande impegno di inservienti ed insegnanti nell'educazione dei bambini alla consapevolezza della qualità dei cibi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti. «Tra gli obiettivi concordati con l'amministrazione comunale - dice il vicepresidente Prober, Natale Marconati - la società Melamangio ha infatti anche la realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti a tutti i piccoli commensali, ai loro genitori ed agli insegnan-»

CERCHI  
UN'AUTO?AUTO  
www.autoscan24.it

PARTNER

NEWSFOOD.com Alimentare

Venerdì, 14 Dicembre 2007, 10:57:39

Home Italia Regioni Internazionali Lavoro Speciali Eventi Aziende Organizzazioni Comunicati Shopping Legislazione

search

Editoriali | Alimentare | Attualità | Economia | Politica | Politiche Agricole | Federalimentare

AVVISO

INVIA I TUOI COMUNICATI STAMPA

Home &gt; NewsFOOD.com &gt; Italia &gt; Alimentare

Organizzata da Pro.B.E.R. l'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto europeo Ipopy

## Una delegazione danese in visita a Melamangio, realtà di punta nella ristorazione di qualità

La società di Casalecchio di Reno (Bologna) utilizza per oltre il 75% materie prime bio nella preparazione dei pasti

CENTROSTAMPA.net - Indirizzo: PageURL.com

[Stampa l'articolo](#)
[Segnala l'articolo](#)
[Invia un commento](#)
[RSS Feed](#)

**Bologna** - Bilancio positivo per la trasferta emiliana della delegazione dell'Università di Copenaghen culminata nella visita a **Melamangio**, la società di ristorazione di Casalecchio di Reno (Bologna), che utilizza per oltre il 75% materie prime provenienti da agricoltori biologici nella preparazione degli oltre 3500 pasti giornalieri serviti in gran parte a bambini ed anziani.

L'iniziativa si inserisce all'interno del progetto Ipopy (Innovative Public Organic Food Procurement for Youth), finalizzato ad individuare forme innovative di approvvigionamento dei prodotti biologici per le mense scolastiche e svolto in collaborazione fra gli Istituti di ricerca e le Università di Danimarca, Finlandia, Germania, Norvegia e Italia (rappresentata tra l'altro da Pro.B.E.R., Associazione Produttori Biologici e Biochimici dell'Emilia Romagna).

I professori Niels Kristensen e Thorkild Nielsen dell'Università di Copenaghen, accompagnati da Natale Marcomini, vice-presidente di Pro.B.E.R., e da Ermete Bernardi, amministratore di **Melamangio**, hanno potuto analizzare la struttura e il centro cottura della società, verificando l'ottimo livello organizzativo di una realtà in grado di offrire un servizio di qualità e contemporaneamente un modello di gestione efficiente basato sulla sinergia tra pubblico e privato.

La visita della delegazione è poi proseguita presso il refettorio di una scuola elementare di Casalecchio al momento del pasto, dove gli accademici danesi hanno potuto analizzare, tra l'altro, il grande impegno profuso da insegnanti ed inservienti nell'educazione dei bambini alla consapevolezza della qualità dei cibi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti. "Tra gli obiettivi concordati con l'Amministrazione Comunale - dichiara il vice presidente Pro.B.E.R., Natale Marcomini - la società **Melamangio** ha infatti anche la realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti a tutti i piccoli commensali, ai loro genitori ed agli insegnanti".

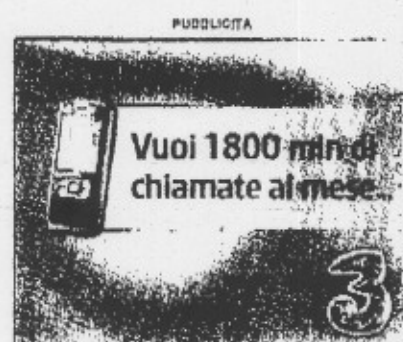
"Al termine della visita - prosegue Marcomini - i delegati danesi hanno espresso grande apprezzamento per il modello educativo ed imprenditoriale proposto, sottolineando l'interesse a creare relazioni tra le realtà italiane e le municipalità danesi finalizzate ad aumentare la presenza di prodotti bio nel loro paese". In Danimarca, infatti, i consumatori mostrano da sempre una grande attenzione verso le produzioni biologiche, ma la ristorazione scolastica ha iniziato a crescere in questo settore solo negli ultimi anni.

"Proponendosi di rispondere a problemi come l'insufficiente divulgazione dell'introduzione di prodotti bio nelle mense scolastiche e la scarsa comunicazione tra i responsabili acquisti delle mense e i produttori - conclude Marcomini - il progetto Ipopy può appunto favorire l'assorbimento di materie prime biologiche nelle mense scolastiche di Danimarca, Finlandia, Norvegia, Germania e Italia".

centrostamp.net

**Cigni Ristorazione**  
Cigni s.r.l. Ristorazione - Menu - Catering &  
PCOIBAVINE

**Catering in Villa Gimini**  
Frosinone e Lariano di Matrimoni nelle Splendide  
Villae di Palazzo, Vignone



I più letti

1. Venere pianeta gentile dalla Terra?
2. Decreto Flussu 2007, ecco la nuova procedura telematica
3. I tempi di Venere: le sorprese dell'atmosfera venusiana
4. «Decreto flussi 2007 dei lavoratori extracomunitari non stagionali»
5. «Programmazione flussi 2008 dei lavoratori extracomunitari stagionali»
6. Ecituscorsi: vedo linee e sciacchi in azione
7. La nuova serie televisiva "Cogn 2" sarà realizzata in Campania
8. Il Senato approva il decreto legge collegato alla Finanziaria
9. Teatro Arcimboldi. Presentata la stagione 2007/2008
10. Il saluto di Rosena alla Terra

archivio completo

ESCLUSIVA L'ARDO PRESENTA

## LIBRI IN VETRINA



**Le denominazioni di origine dei prodotti alimentari**

di VITO RUBINO

Le denominazioni di origine dei prodotti alimentari sono oggi tutti date oggetto di un esame particolare sulle mense scolastiche.



**Additivi Alimentari**

di ALFREDO CLERICI

Le sostituzioni degli additivi alimentari definiti da esperti e distributori sono 2000 e più. Le più preziose.

M. G. G. G. G.

## MARKETPRESS.INFO

Notiziario Marketpress di Martedì 11 Dicembre 2007

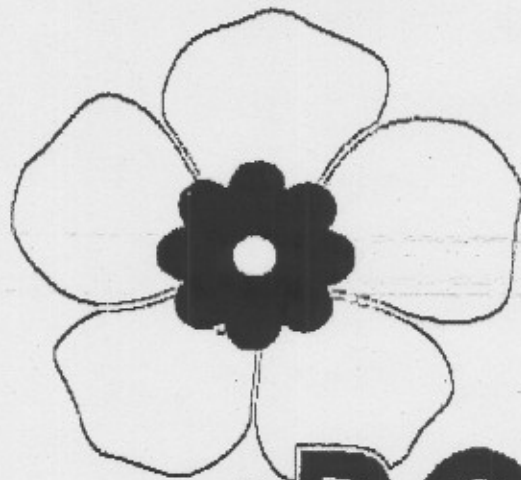
### UNA DELEGAZIONE DANESE IN VISITA A MELAMANGIO, REALTÀ DI PUNTA NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

La società di Casalecchio di Reno (Bologna) utilizza per oltre il 75% materie prime bio nella preparazione dei pasti Bilancio positivo per la trasferta emiliana della delegazione dell'Università di Copenaghen culminata nella visita a Melamangio, la società di ristorazione di Casalecchio di Reno (Bologna), che utilizza per oltre il 75% materie prime provenienti da agricoltura biologica nella preparazione degli oltre 3.500 pasti giornalieri serviti in gran parte a bambini ed anziani. L'iniziativa si inserisce all'interno del progetto Ipopy (Innovative Public Organic Food Procurement for Youth), finalizzato ad individuare forme innovative di approvvigionamento dei prodotti biologici per le mense scolastiche e svolto in collaborazione fra gli Istituti di ricerca e le Università di Danimarca, Finlandia, Germania, Norvegia e Italia (rappresentata tra l'altro da Pro. B. E. R., Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna). I professori Nials Kristensen e Thorkild Nielsen dell'Università di Copenaghen, accompagnati da Natale Marcomini, vice-presidente di Pro. B. E. R., e da Ermes Bernardi, amministratore di Melamangio, hanno potuto analizzare la struttura e il centro cottura della società, verificando l'ottimo livello organizzativo di una realtà in grado di offrire un servizio di qualità e contemporaneamente un modello di gestione efficiente basato sulla sinergia tra pubblico e privato. La visita della delegazione è poi proseguita presso il refettorio di una scuola elementare di Casalecchio al momento del pasto, dove gli accademici danesi hanno potuto analizzare, tra l'altro, il grande impegno profuso da inservienti ed insegnanti nell'educazione dei bambini alla consapevolezza della qualità dei cibi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti. "Tra gli obiettivi concordati con l'Amministrazione Comunale - dichiara il vice presidente Pro. B. E. R., Natale Marcomini - la società Melamangio ha infatti anche la realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti a tutti i piccoli commensali, ai loro genitori ed agli insegnanti". "Al termine della visita - prosegue Marcomini - i delegati danesi hanno espresso grande apprezzamento per il modello educativo ed imprenditoriale proposto, sottolineando l'interesse a creare relazioni tra le realtà italiane e le municipalità danesi finalizzate ad aumentare la presenza di prodotti bio nel loro paese". In Danimarca, infatti, i consumatori mostrano da sempre una grande attenzione verso le produzioni biologiche, ma la ristorazione scolastica ha iniziato a crescere in questo settore solo negli ultimi anni. "Proponendosi di rispondere a problemi come l'insufficiente divulgazione dell'introduzione di prodotti bio nelle mense scolastiche e la scarsa comunicazione tra i responsabile acquisti delle mense e i produttori - conclude Marcomini - il progetto Ipopy può appunto favorire l'inserimento di materie prime biologiche nelle mense scolastiche di Danimarca, Finlandia, Norvegia, Germania e Italia".

**UNA DELEGAZIONE DANESE IN VISITA A MELAMANGIO**

giovedì 06 dicembre 2007

Trasferta a Bologna per una delegazione dell'Università di Copenaghen. L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto europeo Ipopy (Innovative Public Organic Food Procurement for Youth), finalizzato ad individuare forme innovative di approvvigionamento dei prodotti biologici per le mense scolastiche.

**POPY**

La tappa emiliana di Ipopy, il progetto di collaborazione fra gli Istituti di ricerca e le Università di Danimarca, Finlandia, Germania, Norvegia e Italia, ha portato i professori Nials Kristensen e Thorkild Nielsen dell'Università di Copenaghen, accompagnati da Natale Marcomini, vice-presidente di Pro.B.E.R. ( che partecipa al progetto), a visitare Melamangio di Casalecchio di Reno, alle porte di Bologna. L'azienda si occupa di ristorazione ed utilizza

in prevalenza materie prime provenienti da agricoltura biologica ( oltre il 75%) per la preparazione di oltre 3.500 pasti giornalieri serviti in gran parte a bambini ed anziani. La delegazione, come spiega un comunicato, ha avuto verificare una realtà in grado di offrire un servizio di qualità e contemporaneamente un modello di gestione efficiente basato sulla sinergia tra pubblico e privato.

La visita della delegazione è poi proseguita presso la mensa di una scuola elementare di Casalecchio proprio durante il pasto.

"Tra gli obiettivi concordati con l'Amministrazione Comunale - ha spiegato Natale Marcomini - la società Melamangio ha infatti anche la realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti a tutti i piccoli commensali, ai loro genitori ed agli Insegnanti".

Il giudizio sulla visita è stato positivo, secondo Marcomini: "I delegati danesi hanno espresso grande apprezzamento per il modello educativo ed imprenditoriale proposto, sottolineando l'interesse a creare relazioni tra le realtà italiane e le municipalità danesi finalizzate ad aumentare la presenza di prodotti bio nel loro paese".

In Danimarca, infatti, i consumatori mostrano da sempre una grande attenzione verso le produzioni biologiche, ma la ristorazione scolastica ha

iniziato a crescere in questo settore solo negli ultimi anni.

"Proponendosi di rispondere a problemi come l'insufficiente divulgazione dell'introduzione di prodotti bio nelle mense scolastiche e la scarsa comunicazione tra i responsabile acquisti delle mense e i produttori - conclude Marcomini - il progetto Ipopo può appunto favorire l'inserimento di materie prime biologiche nelle mense scolastiche di Danimarca, Finlandia, Norvegia, Germania e Italia".

#### COMMENTI (0)

RSS feed Comments

#### SCRIVI COMMENTO

Si deve essere connessi al sito per poter inserire un commento.  
Registratevi se non avete ancora un account.

Chiudi finestra