

## Melamangio al giro di boa dei 10 anni

Casalecchio *La spa pubblico-privata di ristorazione apre un bando per il partner tecnico*



### I MAGNIFICI 68

Foto di gruppo amministratori e addetti ai pasti di Melamangio spa. La società, che annovera 68 dipendenti, è il secondo 'esperimento' in Italia di sodalizio della ristorazione a capitale misto pubblico-privato

-CASALECCHIO-

**È DI GRAN** lunga il 'ristorante' più grande di Casalecchio: ogni giorno mette a tavola 3500 persone, soprattutto i bambini delle scuole di Zola e Casalecchio e gli anziani assistiti a domicilio e quelli dei centri diurni. *Melamangio spa*: la società pubblico-privata con cucina in via Guido Rossa, compie dieci anni. Festeggia un bilancio che anche lo scorso anno si è chiuso con quasi 200mila euro di utile e si prepara alla gara per scegliere il partner tecnico, che fino ad ora è stato Elixir ristorazione spa: la più importante società di ristorazione collettiva attiva nel nostro paese. Nel 2006 il partner era Concerta Spa, l'impresa poi acquisita dalla multinazionale francese. Il socio di maggioranza (col 51% delle azioni), è il Comune di Casalecchio, al

### CELEBRAZIONE

**In occasione del decennale la società tira le somme: 200mila euro di utile e 3.500 pasti al giorno**

quale dal 2007 si è aggiunto il Comune di Zola (col 4%). Visti i risultati positivi, come ha spiegato ieri il sindaco di Casalecchio Massimo Bosso, altri Comuni potrebbero scegliere di affidare a *Melamangio* i servizi di ristorazione scolastica. Un'opera affidata al lavoro di 68 dipendenti (nella foto) che lavorano nello stabilimento costruito ex novo con un investimento da due milioni e mezzo di euro.

«**COMPIE** dieci anni ma è ancora una

struttura all'avanguardia - spiega il coordinatore della cucina, Gabriele Salamoni-. Quasi l'80% degli ingredienti che utilizziamo sono prodotti biologici, Dop o Igp, con un costo a pasto (compresa la merenda) che sta sotto i 6 euro», aggiunge la presidente di Melamangio, Giuliana Bartolini affiancata dall'amministratore delegato Stefano Poli. Per migliorare ulteriormente la qualità del servizio in gran parte delle scuole la pasta viene cotta sul posto, così da poterla servire calda ai bambini e anche il tema della riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare è ben presente, con un calo significativo negli ultimi anni. A ciò si aggiunge la partecipazione a numerose iniziative culturali e sociali.

**Gabriele Mignardi**