
Duecento studenti fanno visita ai loro pasti

Cassano Magnago

Oltre 200 studenti della scuola media Maino hanno visitato nei giorni scorsi il centro cottura della Cassano Magnago servizi: nel polo di via Primo Maggio, all'avanguardia per il risparmio energetico, è stata offerta ai ragazzi l'opportunità di seguire l'intero ciclo di produzione dei pasti destinati alle mense scolastiche.

Dopo aver indossato grembiuli, cuffie e copri scarpe, gli alunni delle cinque classi seconde dell'istituto cassanese hanno potuto assistere da vicino a tutte le fasi di preparazione dei pranzi che vengono loro serviti a scuola: dall'arrivo delle derrate allo stoccaggio fino alla cottura. Nel corso della visita, organizzata a turni nell'ambito del progetto cittadino "Praticamente adolescenti", gli studenti della media «hanno capito l'importanza di avere un centro cottura pratica-

mente a casa o, meglio, a "chilometro zero", in ordine e ben organizzato, con personale competenze e attrezzature all'avanguardia»: a spiegarlo è **Luigi Innocenti**, il consigliere della Cms delegato alla refezione scolastica. Si tratta, infatti, di una struttura che recupera il calore prodotto dalla refrigerazione e dai fornelli, utilizzandolo per il riscaldamento dell'acqua, senza necessità di accendere la caldaia.

Vengono così prodotti circa 175mila pasti all'anno, destinati non solo alle tavole degli istituti cassanesi, ma anche alla consegna a domicilio per anziani e malati, oltre che alle scuole di Sesto Calende, dove la Cms consegna i pranzi per conto del gruppo Sodexho. Sempre a Cassano, l'impianto lavora anche per i centri estivi dell'oratorio San Carlo, della colonia comunale e della piscina. ■ **L. Gir.**