



Comune di Castellina in Chianti

Comunicato Stampa

27 ottobre 2026

L'iniziativa promossa dalla Fondazione MPS in partnership con ANCI Toscana e condotta da Foodinsider. Obiettivo: migliorare la qualità della ristorazione scolastica e rafforzare il suo ruolo educativo e ambientale.

Castellina in Chianti con “Sostenibilmense”

Chiara Polvani, assessore all'Istruzione del Comune di Castellina in Chianti: “La mensa scolastica è un servizio che garantisce il pranzo ai bambini, sì, ma non solo. La mensa è un luogo educativo nel quale si costruiscono abitudini alimentari, si costruiscono relazioni, si promuove la conoscenza del cibo e si possono sostenere scelte più consapevoli e rispettose dell'ambiente”.

Castellina in Chianti partecipa per il secondo anno consecutivo a “Sostenibilmense: amministratori, cuochi e famiglie insieme per una mensa scolastica più buona e sostenibile”.

E' l'iniziativa di formazione promossa e realizzata dalla Fondazione MPS in partnership con ANCI Toscana e condotta da Foodinsider. Obiettivo: migliorare la qualità della ristorazione scolastica e rafforzare il suo ruolo educativo e ambientale. Il percorso coinvolge amministratori pubblici, cuochi, genitori e insegnanti riconoscendo nella collaborazione tra questi soggetti un elemento fondamentale per migliorare la qualità del servizio mensa.

“Si tratta di un'opportunità di formazione e confronto con altre amministrazioni del territorio - **fa notare Chiara Polvani, assessore all'Istruzione del Comune di Castellina in Chianti** - La mensa scolastica è un servizio che garantisce il pranzo ai bambini, sì, ma non solo. La mensa è un luogo educativo nel quale si costruiscono abitudini alimentari, si costruiscono relazioni, si promuove la conoscenza del cibo e si possono sostenere scelte più consapevoli e rispettose dell'ambiente. In più, migliorare la ristorazione scolastica significa investire nella salute dei bambini, nella formazione delle nuove generazioni e nella sostenibilità del territorio”

Tutta l'attività prevede tre momenti di formazione e confronto, dedicati ai diversi protagonisti della ristorazione scolastica. Castellina ha partecipato agli incontri di ieri 26 ottobre Colle val d'Elsa a partire dall'incontro con gli amministratori per parlare del loro ruolo nella promozione di una ristorazione scolastica sana e sostenibile, con particolare attenzione alla qualità dei menù, alla valorizzazione delle filiere agroalimentari locali e alle opportunità di collaborazione tra Comuni. **A seguire, formazione con i cuochi**, un momento rivolto al personale di cucina, per approfondire il ruolo delle competenze gastronomiche nella preparazione di pasti sani, equilibrati e graditi ai bambini, valorizzando gli ingredienti, la stagionalità e la prevenzione degli sprechi. **E alle 18 l'incontro con genitori e commissioni mensa** per approfondire il valore educativo della ristorazione scolastica e l'importanza della partecipazione nella costruzione di un servizio di qualità.

Per contatti

Susanna Salvadori

susannasalvadori@gmail.com

cell 3351979771