



ESENTE DA BOLLO
A. 17 D.Lgs. 460/97



ER-0143/2014

Da questa settimana la Cooperativa Sociale La Dua Valadda è il gestore unico delle mense scolastiche per l'Unione Montana dei Comuni Olimpici "Via Lattea", ovvero Sestriere, Cesana, Sauze d'Oulx e Pragelato.

La cooperativa, oltre a gestire da decenni la mensa scolastica di Pragelato, il servizio mensa a favore di nidi, scuole dell'infanzia, primarie, servizi di ristorazione in altri ambiti sociali, è **fortemente radicata nei territori montani** in cui è stata fondata nel 1981 e in cui si è sviluppata con la gestione di un ampio ventaglio di servizi alla persona di natura educativa, socio-assistenziale e sociosanitaria.

Il Presidente Chantal Re dichiara che il progetto del nostro ente nasce con l'obiettivo di offrire ai bambini delle scuole del nostro territorio un pasto "sano, buono, educativo e giusto", nel quale viene curata prima di tutto la **qualità igienico sanitaria e nutrizionale**, ma anche quella **sensoriale e culturale**, per stimolare l'attenzione dei piccoli utenti all'esperienza del gusto.

La mensa scolastica diventa così il "ristorante" dedicato ai bambini, che valorizza gli alimenti e promuove la corretta educazione alimentare, in un modo piacevole e formativo.

La Dua Valadda vuole aprire un dialogo con i genitori e gli insegnanti oltre che con i bambini, che usufruiscono del nostro servizio, per creare un modello di comportamento e di vita, un'educazione e un'attenzione al cibo che riteniamo utile per far crescere i nostri bambini in modo sano e consapevole. Comunicazione, comprensione e condivisione sono gli ingredienti necessari perché questo sforzo ottenga successo.

L'alimentazione, oltre che coinvolgere il piacere e la salute, ci identifica: infatti noi siamo ciò che mangiamo ed il cibo è una proiezione culturale, che accomuna gli individui appartenenti alla stessa terra.

Il legame con il territorio, da sempre elemento distintivo della filosofia aziendale della nostra impresa sociale, nei servizi di ristorazione scolastica viene declinato nei programmi di **educazione alimentare** condotti dal personale addetto in collaborazione con referenti, docenti e collaboratori delle scuole.

L'educazione alla salute ed a stili di vita sani viene coniugata, nella nostra gestione, al **rispetto per l'ambiente e le tradizioni culinarie locali**, convinti che il senso di appartenenza delle giovani generazioni alla comunità locale debba essere "nutrito" non solo mediante un'alimentazione equilibrata ma anche attraverso l'attenzione agli **aspetti emotivi e relazionali legati al cibo**.

Prodotti locali e piatti della tradizione, inseriti nei nostri menù, hanno pertanto un duplice valore.

Il primo è quello di favorire lo **sviluppo di senso di identità e di comunità** attraverso il consumo di alimenti che i bambini riconoscono come appartenenti alla loro storia, alla storia della loro famiglia ed alla dimensione domestica, consapevoli che abitudini alimentari sane si consolidano più facilmente se sostenute da valore emotivo.

In secondo luogo, l'attenzione ai prodotti del territorio rientra in un'**impostazione "green" della cooperativa** che intende valorizzare e rinforzare l'offerta dei prodotti agro-alimentari locali per ridurre l'impatto ambientale.

Tali scelte derivano dalla nostra convinzione che gestire mense scolastiche sia una **questione di salute, di benessere e anche di economia**.

E collegare i programmi alimentari per le mense scolastiche con i sistemi agricoli locali è un modo per sostenere e migliorare l'agricoltura del territorio, aumentandone la **resilienza** e la **sostenibilità**.

Quale impresa sociale di montagna, La Dua Valadda parte, infatti, dal presupposto che la capacità di instaurare relazioni con l'intorno territoriale giochi un ruolo decisivo e strategico nei percorsi di **rivitalizzazione e rigenerazione** di una comunità rurale.

Su questa visione innovativa della gestione delle mense scolastiche, Gianni Poncet, Sindaco del Comune di Sestriere ha dichiarato quanto segue. "Siamo davvero soddisfatti di questa grande



ESENTE DA BOLLO
A. 17 D.Lgs. 460/97



ER-0143/2014

iniziativa volta ad una sana e corretta alimentazione dei nostri ragazzi in età scolastica, basata su una filiera di prodotti tipici locali. Altrettanto importante è il concetto di educazione alimentare trasmesso ai giovani insieme al rispetto per l'ambiente e le tradizioni culinarie del territorio che rappresentano uno dei punti di forza della nostra offerta turistica. Complimenti allo staff della Cooperativa Sociale La Dua Valadda che è riuscito a chiudere quest'importante progetto".

Il Presidente dell'Unione Via Lattea Maurizio Beria ha detto: "siamo certi che la Cooperativa Sociale La Dua Valadda saprà fornire un servizio di mensa scolastica in grado di corrispondere alle aspettative degli amministratori della Unione Montana Comuni Olimpici Via Lattea ma soprattutto delle famiglie e degli alunni delle nostre scuole. Ritengo particolarmente significativa la scelta di utilizzare per quanto possibile prodotti locali e di arricchire il servizio con elementi di educazione alimentare, passaggio indispensabile per raggiungere l'obiettivo "mens sana in corpore sano"



Gnocchi con patate di Prigelato