

Posate e matite

Il magazine scolastico
di Risto3

risto3.it

 RISTO3



Benvenuti a tavola!

La Comunità Rotaliana Königsberg dal 2018 gestisce in forma associata L'Ufficio Istruzione per gli studenti della Piana Rotaliana e Paganella.

L'aspetto maggiormente rilevante del Servizio è la gestione delle mense scolastiche date in appalto alla coop Risto 3.

Nel corso degli anni vi è stato il modo di evidenziare le necessità di ambiti territoriali diversi tra loro per la presenza di strutture adatte alla ristorazione, per la dislocazione delle mense scolastiche, per la distanza tra il punto cottura e il punto di distribuzione, ecc..

Il tentativo di assecondare le varie esigenze ha portato ad un forte investimento politico, tecnico ed economico.

La nostra volontà è di mirare costantemente a migliorare la qualità del servizio e di assecondare, nei limiti del possibile, la peculiarità e le esigenze locali; abbiamo perciò approfondito lo scambio e le valutazioni congiunte con i vari portatori di interesse: i genitori attraverso i loro rappresentanti, le Comunità di Valle con i loro apparati politici e tecnici, gli istituti Comprensivi nella loro struttura tecnica e i vari profili professionali della Coop Risto 3.

Abbiamo rafforzato l'obiettivo di garantire il maggior coinvolgimento e la maggiore partecipazione possibile ai vari soggetti coinvolti, aumentando le informazioni e la consapevolezza di quanto si muove nel Servizio, di quelle che sono le reali possibilità di intervento dettate dalle norme, e di cercare insieme risposte ai bisogni.

Puntiamo ad informatizzare le valutazioni attraverso il supporto dei ragazzi, a renderle pubbliche, a valutare i pro e i contro del servizio, a trovare sinergie e soluzioni condivise.

Sappiamo bene che il tutto avviene in un contesto dove vi sono i limiti di una ristorazione con grandi numeri, di una normativa vigente, del numero importante dei bambini e ragazzi che fruiscono delle mense, delle sensibilità e dei gusti differenti tra ognuno di loro.

Rimane forte l'idea che l'investimento sull'alimentazione dei giovani del nostro territorio sia fondamentale.

A tal fine non deve rimanere ovviamente un'esclusiva delle mense scolastiche, ma, se più partecipata ed attenta possibile, può essere complementare alle scelte alimentari delle singole famiglie.

Buona lettura!

Pasta del Pastificio Sociale Dal Barba

Due volte buona: per la salute e per la società. Anche a scuola

Quando si parla di qualità, Risto3 non scende a compromessi, soprattutto se si tratta delle materie prime utilizzate nelle mense scolastiche. Un esempio eccellente è la pasta del Pastificio Sociale Dal Barba, una vera e propria gemma del territorio trentino. Ma cosa rende questa pasta così speciale? Non è solo questione di gusto, ma di un intero processo produttivo che mette al centro la sostenibilità e il rispetto per la tradizione.

Il Pastificio Sociale Dal Barba nasce per valorizzare il grano duro coltivato nelle terre locali, seguendo una filiera corta e controllata. Ogni chicco di grano è selezionato con cura, e la trasformazione in pasta avviene con metodi artigianali che rispettano i ritmi naturali e mantengono intatte le proprietà nutrizionali degli ingredienti. La trafilatura al bronzo, ad esempio, è un metodo tradizionale che conferisce alla pasta quella tipica ruvidità capace di trattenere meglio i sughi; così come l'essiccazione lenta a basse temperature, che preserva il sapore e la qualità.



Su menuscuole.it trovi il calendario aggiornato in tempo reale. Inquadra il QRCode, vai subito a menuscuole.it

Questo impegno si traduce in una pasta sana, genuina, che è anche sinonimo di sostenibilità.

Oltre a usare farine locali, l'azienda è anche attenta al consumo energetico e alla riduzione degli sprechi nelle fasi di produzione. **Ogni piatto di pasta servito nelle mense Risto3**, quindi, è molto più di un semplice alimento: è un **concentrato di valori, cultura e attenzione** per il benessere dei bambini e del pianeta.

Ma il valore della pasta Dal Barba non si ferma qui: questa pasta è davvero **"buona due volte"**. Oltre a essere un prodotto eccellente dal punto di vista nutrizionale e ambientale, è anche un **esempio di inclusione sociale**: il Pastificio Sociale Dal Barba impiega persone provenienti da situazioni di svantaggio, offrendo loro opportunità di lavoro e integrazione nella società.

Raccontare ai bambini e alle famiglie l'origine e la qualità dei prodotti che finiscono nei loro piatti è per noi fondamentale. Perché **un pasto non è solo nutrimento, ma anche educazione**: educazione al gusto, al rispetto per la natura e alla consapevolezza di ciò che si mangia. La pasta del Pastificio Sociale Dal Barba è solo uno degli esempi di come Risto3 sceglie con cura i propri fornitori, selezionando solo il meglio per garantire un'alimentazione sana e sicura.



Progetto “colazione in classe”

A cura di Sara Marcelletti
biologa e nutrizionista di Risto3

Numerosi studi confermano che fare una prima colazione equilibrata e condivisa con la famiglia porta con sé molti benefici. Nonostante la maggioranza dei bambini trentini faccia colazione, però, alcuni dati evidenziano che nel 36% dei casi la colazione non è adeguata; inoltre, l'abitudine a consumare la prima colazione nei giorni di scuola diminuisce con il crescere dell'età (fonte: Sorveglianza okkio alla salute 2016-2019).



Vuoi partecipare
alla “Sfida della
Colazione Sana”?
**Inquadra il QR
Code qui sotto
e gioca con noi.**



Su [menuscuole.it](https://www.menuscuole.it) trovi il calendario
aggiornato in tempo reale.
Inquadra il QRCode, vai subito a [menuscuole.it](https://www.menuscuole.it)

Partendo da queste riflessioni, e viste le molte richieste arrivate da parte delle scuole, da quest'anno le **“Colazioni in classe”** diventa a tutti gli effetti una nuova proposta che si aggiunge alle altre attività di educazione alimentare che possono essere erogate su richiesta degli insegnanti.

Le classi vengono coinvolte in un incontro della durata di 1 ora circa, che normalmente si svolge in sala mensa nelle prime ore del mattino. Nella prima parte dell'incontro vengono condivise alcune riflessioni legate all'importanza di una corretta alimentazione a partire dalla prima colazione: viene spiegato quali alimenti sono idonei a una gestione ottimale del primo pasto della giornata e le loro proprietà nutrizionali, fornendo anche delle idee di facile applicazione nel quotidiano. Segue un bel **momento conviviale in cui i partecipanti sono invitati a fare colazione assieme**, servendosi dal buffet preparato dalla cuoca.

Il tutto avviene attraverso un'attività coinvolgente e originale: i bambini sono entusiasti di partecipare a una colazione diversa dal solito, fatta in compagnia dei propri compagni di classe.

Gioco:

“La sfida della Colazione Sana!”

Obiettivo del gioco:

È un gioco interattivo che aiuta i bambini a comprendere l'importanza di una colazione equilibrata. Attraverso una serie di attività divertenti, imparano a riconoscere gli alimenti ideali per iniziare la giornata con energia.

Attività:

I bambini vengono guidati nella creazione di una “colazione virtuale”. Dovranno comporre un pasto bilanciato, selezionando un alimento da ogni gruppo (frutta, cereali, proteine, latticini). Durante il percorso, scopriranno curiosità e consigli utili per migliorare le loro abitudini alimentari.



Novità menu 2024-2025

Il gusto della salute, il piacere della sostenibilità

Con l'inizio del nuovo anno scolastico, la mensa Risto3 si arricchisce di gustose novità. Il nostro impegno per offrire ai bambini un'alimentazione sana e variegata si traduce in un menu che combina tradizione e innovazione, con piatti pensati per soddisfare anche i palati più esigenti e allo stesso tempo garantire un apporto nutrizionale equilibrato.



Su menuscuole.it trovi il calendario aggiornato in tempo reale. Inquadra il QRCode, vai subito a menuscuole.it



RICETTA:
Per scoprire la ricetta della Farinata di ceci, **inquadra il QR Code**

Tra le nuove proposte che troverete in molte delle nostre mense ci sono la farinata di ceci, il timballo e la schiacciata vegetariana con legumi. Questi piatti uniscono la bontà della pasta con le proteine vegetali, offrendo un'alternativa sana e sostenibile alla carne. Le lenticchie, oltre a essere ricche di proteine, sono anche una fonte eccellente di ferro e fibre, rendendole ideali per una dieta bilanciata.

Ogni novità del menu è il risultato di un attento lavoro di ricerca e sperimentazione. Le dietiste e le cuoche di Risto3 lavorano insieme per creare ricette che non solo soddisfino i requisiti nutrizionali, ma che siano anche gustose e apprezzate dai bambini. Il nuovo menu è stato pensato anche per incoraggiarli a scoprire nuovi sapori e a variare la loro dieta.

Oltre a essere buoni, i piatti proposti rappresentano un'opportunità per educare i bambini al gusto, alla stagionalità e al rispetto per l'ambiente. In un mondo in cui le abitudini alimentari sono spesso dettate dalla velocità e dalla convenienza, la mensa scolastica diventa un luogo dove è possibile riscoprire il piacere di mangiare bene, in modo sano e sostenibile.



RISTO3

Alimentazione sicura e inclusiva

In caso di allergie, intolleranze ed esigenze specifiche puoi attivare una dieta speciale

La mensa scolastica è un luogo di inclusione, dove ogni bambino deve sentirsi accolto e sicuro, anche quando si tratta di esigenze alimentari specifiche. Per questo motivo, Risto3 dedica una particolare attenzione alla preparazione delle **diete speciali**, garantendo che ogni pasto sia preparato rispettando le necessità di chi ha **intolleranze, allergie o preferenze legate a motivazioni etico-religiose**. Per farlo, ci avvaliamo di dietisti e nutrizionisti che lavorano in sinergia con le cuoche e il personale scolastico: un approccio integrato che garantisce che ogni dieta speciale sia sicura e nutrizionalmente equilibrata.

Richiedere una dieta speciale con Risto3 è semplice, ma dietro questo servizio c'è un lavoro scrupoloso. Tutto inizia con la raccolta delle richieste **da effettuare su dietescuole.it**, che devono essere corredate da documentazione medica. Una volta approvate, le diete speciali vengono gestite da un team di cuoche appositamente formate, che seguono procedure rigorose per garantire la sicurezza alimentare. Durante il servizio, indossano grembiuli e cuffie di colore diverso per essere facilmente riconoscibili, un dettaglio che permette di ridurre al minimo il rischio di errori.

I genitori possono stare tranquilli: la salute dei loro figli è nelle mani di professionisti qualificati. Grazie alla loro dedizione, rendono la mensa scolastica un luogo sicuro, dove ogni bambino può godersi un pasto nutriente, senza rinunciare al piacere di stare insieme ai propri compagni.



Per informazioni sulle diete contatta le nostre colleghe dell'Ufficio dietetica Risto3 S.C.

Mail: dietetica@risto3.it
tel 0461 1734599

Una nuova vita al cibo

Il progetto per recuperare le eccedenze alimentari

Ogni giorno, nelle mense scolastiche, vengono usate materie prime di alta qualità. Tuttavia, può capitare che alcune derrate alimentari non vengano utilizzate o che restino porzioni di cibo intatte a fine servizio.

Per evitare che questi alimenti vadano sprecati, Risto3 e la Comunità di Valle hanno avviato un progetto di **recupero delle eccedenze alimentari in collaborazione con il Banco Alimentare**.

Questo progetto ha un duplice valore: da un lato, contribuisce a ridurre lo spreco alimentare, un problema sempre più rilevante nella nostra società; dall'altro, aiuta concretamente chi ha più bisogno, dando una seconda vita al cibo che altrimenti verrebbe buttato.

Le eccedenze alimentari raccolte nelle scuole vengono accuratamente selezionate, confezionate e ritirate dal Banco Alimentare, che si occupa di distribuirle a famiglie e persone in difficoltà. In questo modo, alimenti che non hanno trovato spazio nei piatti dei bambini possono comunque fare la differenza, trasformandosi in un pasto bilanciato per chi ne ha più bisogno.

Il progetto di recupero delle eccedenze alimentari è un esempio concreto di come sia possibile unire sostenibilità e solidarietà. Dare una doppia vita al cibo significa non solo ridurre l'impatto ambientale, ma anche rafforzare la coesione sociale, creando un ponte tra le scuole e la comunità.



Su menuscuole.it trovi il calendario aggiornato in tempo reale. Inquadra il QrCode, vai subito a menuscuole.it



 RISTO3

Il menu del giorno, sempre aggiornato!

Con MyRisto3 accedere a menuscuole
è ancora più facile!

1. Crea il tuo profilo su risto3.it
2. Accedi all'area riservata e clicca su "Menu Scuole"
3. Seleziona la scuola (o le scuole)
e salva la tua preferenza.

Il menu del giorno, sempre a tua disposizione,
nella tua area riservata!



Non vuoi registrarti?

Tieni a portata di mano questa rivista,
inquadra il QrCode e accedi direttamente
al menu della tua Comunità.



Risto3 Magazine
N. 05 | 2024

Direttore responsabile
Alessandro Girardi

Design
Graffiti Agency

Stampa
Tipografia Saturnia

Registrazione al
tribunale di Trento
n.3/2023 del 23/08/2023

risto3.it