

La mensa ambientalista

«Struttura di esempio per tutto il Piemonte»

di LUISA FASSINO

GRUGLIASCO con nastro tricolore e forbici alla mano. È stato inaugurato sabato il centro di cottura ecocompatibile a basso impatto ambientale del Bioristoro. Il sistema funziona attraverso una serie di pannelli solari che accumulano l'energia e producono l'acqua calda che, attraverso l'accumulatore, si stratifica in un serbatoio volano utilizzato come accumulo dell'acqua calda sanitaria. La gestione del fluido termico è integrato e completato dalla linea cittadina del teleriscaldamento. Il risparmio energetico sulla gestione dei costi termici è del 30 per cento.

La centrale di trattamento aria della zona cottura è stata dotata di un sistema di recupero del calore che, captando l'energia termica dei vapori e della cottura del cibo espulsa dal soffitto aspirante, la trasferisce a valle dell'immissione dell'aria esterna fredda nella centrale di trattamento dell'aria, preriscaldandola nuovamente e rendendola quindi di nuovo pronta all'uso. Inoltre, tutti gli apparecchi illuminanti montano lampade fluorescenti o al sodio e sono dotati di alimentatori elettronici a bas-

sissime perdite per consentire, a parità di illuminazione, il minor consumo di energia possibile.

Ma non è solo questo il fiore all'occhiello del nuovo centro di cottura Bioristoro, il cui punto di forza e cavallo di battaglia è sempre stato il bio, l'utilizzo di prodotti biologici nella ristorazione delle mense scolastiche, con una gamma di cibi continuamente ampliati fino a coinvolgere tutti i prodotti alimentari eccetto le carni bianche. «E con orgoglio - introduce il presidente della Bioristoro Massimo Testa - che inauguriamo questo centro di cottura a tre anni dalla nostra entrata in collaborazione con il Comune».

Il Bioristoro nasce dopo una gara pubblica nel 2003, per l'inserimento di un partner privato all'in-

terno di una società a capitale misto che si occupasse della ristorazione collettiva. Diventa operativa nel 2004, quando comincia la sua attività utilizzando la cucina della facoltà di agraria, messa temporaneamente a disposizione dal Comune. Questa nuova struttura, in via Primo Levi, poco distante da corso Allamano, dà ora forma e unitarietà alla Bioristoro. Porta



I pannelli solari sul tetto della struttura

i saluti della Regione l'assessore all'istruzione Giovanna Pentenero: «Questa struttura rappresenta una grossa opportunità per il territorio e un esempio per tutta la regione. Come già per il libro sull'alimentazione pubblicato di recente, questo complesso è pensato in una dimensione sostenibile sia per l'ambiente sia per l'alimentazione e deve essere un modello

Le cucine



e un punto di eccellenza per la città e i suoi vicini». «Il ruolo di una mensa è importantissimo dal punto di vista didattico ed educativo - dice l'assessore provinciale all'istruzione Umberto D'Ottavio - Il passo che ha compiuto il nuovo centro di cottura rappresenta un'evoluzione clamorosa che, speriamo, abbia numerosi tentativi di emulazione».

Otto mesi per costruirla, con una struttura portante prefabbricata e gli interni completamente in muratura, la superficie totale misura oltre 1200 metri quadrati e si suddivide in diversi reparti: la catena di produzione inizia dallo stoccaggio, dove vengono portati i cibi, rigorosamente da coltura biologica, che vengono sistemati nelle celle frigorifere di competenza secondo la temperatura e il trattamento successivo. Quindi si trovano i macchinari per l'igienizzazione dei contenitori che serviranno a trasportare il prodotto finito. Si passa poi al reparto di produzione: a ogni cella frigorifera corrisponde un settore diverso per il trattamento, che va dalla frutta

e verdura, alle carni e salumi o alla pasta. Di qui alle cucine e successivamente ai mantenitori che si occuperanno di mantenere il prodotto caldo o fresco e pronti al trasporto nelle mense.

La capacità produttiva giornaliera sarà di 3mila - 3500 pasti, ma si pensa di incrementarla fino a 6mila. «Le cucine sono attive da un mese e mezzo: abbiamo un pasto a prezzo concorrenziale, ma con la qualità dell'alimentazione biologica - spiega il sindaco Marcello Mazzù - Per questo non è un centro di cottura qualsiasi. Dietro tutto questo c'è anche il lavoro di decine di insegnanti, dirigenti scolastici e genitori con cui abbiamo iniziato già dai primi anni '90 un percorso di educazione alimentare. Inoltre bisogna aggiungere che un altro fattore di risparmio è costituito dalle modifiche al piano originale, che prevedeva questo centro in un sito non urbanizzato di Orbassano, che avrebbe incrementato i costi di oltre due milioni di euro. Utilizzando quest'area servizi del comune, invece, siamo riusciti a rimanere nel nostro territorio».