



Città di Tito

UFFICIO STAMPA E COMUNICAZIONE

Comunicato stampa del 3 novembre 2023

TITO, IL 4 NOVEMBRE INAUGURAZIONE DEL NUOVO "CENTRO COTTURA" REALIZZATO DAL COMUNE



Città di Tito

OPEN DAY MENSA "BIO" TITO

Presentazione del Nuovo Centro Cottura Mensa Scolastica
Istituto Comprensivo "G. Pascoli"

4 Novembre / ore 17.00
Scuola Media Via San Vito - Tito

L'importanza di una corretta nutrizione in età scolastica: il modello della mensa scolastica di Tito

Intervengono
Fabio Laurino, Assessore all'istruzione
Tiziana Piccinino, Consulente AmbroAlimenta
Dott. Canio Cufino, Dirigente Medico Sian Potenza

Degustazione di pietanze del menù scolastico a cura di Ri.Ca. Srl e Cilento Mense Srl

Laboratorio di educazione alimentare per bambini e animazione a cura dell'associazione "L'Arcobaleno dei bambini"

 **MEDAGLIA D'ARGENTO MENSA BIOLOGICA DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE**

 **400 PASTI AL GIORNO**

 **3 ISTITUTI SCOLASTICI SERVITI**

PERIODO PUBBLICAZIONI: DAL 3.11.2023 AL 4.11.2023



A Tito il nuovo Centro Cottura della Mensa Scolastica. 400 pasti al giorno per 3 plessi scolastici, domani l'inaugurazione

3 Novembre 2023 nessun commento Dalla Basilicata, Notizie dal Melandro



L'Assessore Fabio Laurino

Continua con grande impegno e attenzione l'attività dell'amministrazione comunale di Tito nel settore scolastico. Infatti il 4 novembre, alle ore 17, verrà inaugurato il nuovo Centro Cottura della Mensa Scolastica dell'Istituto Comprensivo "G. Pascoli" in via San Vito. Si tratta di un progetto innovativo messo in campo dall'amministrazione guidata dal sindaco Graziano Scavone che coglie le opportunità del PNRR per ampliare gli spazi e le attrezzature della mensa scolastica offrendo ambienti di lavoro maggiormente adeguati per erogare servizi scolastici di qualità. Nel nuovo centro cottura di Tito, esteso su una superficie di 350 metri quadrati, continueranno ad essere preparati 400 pasti al giorno da distribuire nei tre plessi scolastici del territorio. Il nuovo centro cottura sostituisce il precedente ubicato nella scuola dell'infanzia di Tito Scalo ed è totalmente di nuova generazione e del tutto innovativo. All'open day, insieme al Sindaco Scavone e al Dirigente Scolastico Pietro Izzi, parteciperanno l'assessore all'Istruzione Fabio Laurino, Tiziana Piccinino (consulente AmbroAlimenta), Canio Cufino (dirigente medico Sian Potenza), Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine

Tencologi Alimentari Basilicata), Tonia Penna (commissione comunale mensa) e l'Ing. Michele Restaino (progettista).

"Il nuovo centro cottura è il risultato di un percorso iniziato nel 2014 di miglioramento del servizio di refezione scolastica", dichiara Fabio Laurino, assessore all'Istruzione, che aggiunge: "oltre a interventi di digitalizzazione del servizio tramite un'app che consente ai genitori di effettuare iscrizioni, pagamenti e disdire i pasti in caso di assenza dei propri figli, abbiamo incrementato i controlli sulla qualità dello stesso e, soprattutto, sui prodotti somministrati verificandone, mensilmente, la conformità con quanto previsto dal capitolato di appalto. Inoltre è stata istituita la commissione mensa che vede coinvolti amministrazione, genitori, docenti e rappresentanti dell'impresa appaltatrice nel monitoraggio continuo del servizio e nel confronto circa le criticità e le migliorie da apportare allo stesso. Tutto questo ci ha permesso, nell'ultimo anno, di ottenere anche la qualifica di mensa bio da parte del Ministero delle Politiche agricole. Qualifica che, grazie a un contributo economico ministeriale, ci consente di avviare un progetto di educazione alimentare nelle prossime settimane e di garantire, in misura proporzionale al contributo ottenuto, pasti gratuiti agli utenti del servizio".

Durante l'iniziativa ci sarà modo di degustare le pietanze del menù scolastico curato da Ri.Ca Srl e Cilento Mense Srl. Seguirà un laboratorio ludico-educativo sulla base di elementi alimentari a cura dell'associazione "L'arcobaleno dei bambini". Si discuterà, durante la giornata, dell'importanza di una corretta nutrizione in età scolastica.

L'investimento complessivo è di 460mila €, di cui 345mila € di finanziamento ministeriale e 115mila € di risorse di bilancio comunale.

POTENZA NEWS del 3.11.2023

Articolo completo: <https://www.potenzanews.net/a-tito-lapertura-del-nuovo-centro-cottura-della-mensa-400-pasti-al-giorno-per-3-plessi-scolastici-i-dettagli/>

3 NOVEMBRE 2023

Continua con grande impegno e attenzione l'attività dell'amministrazione comunale di Tito nel settore scolastico.

Infatti il 4 novembre, alle ore 17, verrà inaugurato il nuovo Centro Cottura della Mensa Scolastica dell'Istituto Comprensivo "G. Pascoli" in via San Vito.

Si tratta di un progetto innovativo messo in campo dall'amministrazione guidata dal sindaco **Graziano Scavone** che coglie le opportunità del PNRR per ampliare gli spazi e le attrezzature della mensa scolastica offrendo ambienti di lavoro maggiormente adeguati per erogare servizi scolastici di qualità.

Nel nuovo centro cottura di Tito, esteso su una superficie di 350 metri quadrati, continueranno ad essere preparati 400 pasti al giorno da distribuire nei tre plessi scolastici del territorio.

Il nuovo centro cottura sostituisce il precedente ubicato nella scuola dell'infanzia di Tito Scalo ed è totalmente di nuova generazione e del tutto innovativo.

All'open day, insieme al Sindaco Scavone e al Dirigente Scolastico Pietro Izzi, parteciperanno l'assessore all'Istruzione Fabio Laurino, Tiziana Piccinino (consulente AmbroAlimenta), Canio Cufino (dirigente medico Sian Potenza), Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tencologi Alimentari Basilicata), Tonia Penna (commissione comunale mensa) e l'Ing. Michele Restaino (progettista).

Dichiara **Fabio Laurino**, assessore all'Istruzione, che aggiunge:

"Il nuovo centro cottura è il risultato di un percorso iniziato nel 2014 di miglioramento del servizio di refezione scolastica oltre a interventi di digitalizzazione del servizio **tramite un'app che consente ai genitori di effettuare iscrizioni, pagamenti e disdire i pasti in caso di assenza dei propri figli**, abbiamo incrementato i controlli sulla qualità dello stesso e, soprattutto, sui prodotti somministrati verificandone, mensilmente, la conformità con quanto previsto dal capitolato di appalto.

Inoltre è stata istituita la commissione mensa che vede coinvolti amministrazione, genitori, docenti e rappresentanti dell'impresa appaltatrice nel monitoraggio continuo del servizio e nel confronto circa le criticità e le migliorie da apportare allo stesso.

Tutto questo ci ha permesso, nell'ultimo anno, di ottenere anche la qualifica di mensa bio da parte del Ministero delle Politiche agricole. Qualifica che, grazie a un contributo economico ministeriale, ci consente di **avviare un progetto di educazione alimentare nelle prossime settimane** e di garantire, in misura proporzionale al contributo ottenuto, pasti gratuiti agli utenti del servizio".

Durante l'iniziativa ci sarà modo di degustare le pietanze del menù scolastico curato da Ri.Ca Srl e Cilento Mense Srl. Seguirà un laboratorio ludico-educativo sulla base di elementi alimentari a cura dell'associazione "L'arcobaleno dei bambini".

Si discuterà, durante la giornata, dell'importanza di una corretta nutrizione in età scolastica.

L'investimento complessivo è di **460mila €**, di cui **345mila € di finanziamento ministeriale** e **115mila € di risorse di bilancio comunale**.





HOME **Contatti** **Direttore** **WebTv** **News** **News Sport** **Cu**

Tito, mensa scolastica: domani inaugurazione del nuovo centro cottura

3/11/2023



Continua con grande impegno e attenzione l'attività dell'amministrazione comunale di Tito nel settore scolastico. Infatti il 4 novembre, alle ore 17, verrà inaugurato il nuovo Centro Cottura della Mensa Scolastica dell'Istituto Comprensivo "G. Pascoli" in via San Vito. Si tratta di un progetto innovativo messo in campo dall'amministrazione guidata dal sindaco Graziano Scavone che coglie le opportunità del PNRR per ampliare gli spazi e le attrezzature della mensa scolastica offrendo ambienti di lavoro maggiormente adeguati per erogare servizi scolastici di qualità. Nel nuovo centro cottura di Tito, esteso su una superficie di

350 metri quadrati, continueranno ad essere preparati 400 pasti al giorno da distribuire nei tre plessi scolastici del territorio. Il nuovo centro cottura sostituisce il precedente ubicato nella scuola dell'infanzia di Tito Scalo ed è totalmente di nuova generazione e del tutto innovativo. All'open day, insieme al Sindaco Scavone e al Dirigente Scolastico Pietro Izzi, parteciperanno l'assessore all'Istruzione Fabio Laurino, Tiziana Piccinino (consulente AmbroAlimenta), Canio Cufino (dirigente medico Sian Potenza), Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tencologi Alimentari Basilicata), Tonia Penna (commissione comunale mensa) e l'Ing. Michele Restaino (progettista).

"Il nuovo centro cottura è il risultato di un percorso iniziato nel 2014 di miglioramento del servizio di refezione scolastica", dichiara Fabio Laurino, assessore all'istruzione, che aggiunge: "oltre a interventi di digitalizzazione del servizio tramite un'app che consente ai genitori di effettuare iscrizioni, pagamenti e disdire i pasti in caso di assenza dei propri figli, abbiamo incrementato i controlli sulla qualità dello stesso e, soprattutto, sui prodotti somministrati verificandone, mensilmente, la conformità con quanto previsto dal capitolato di appalto. Inoltre è stata istituita la commissione mensa che vede coinvolti amministrazione, genitori, docenti e rappresentanti dell'impresa appaltatrice nel monitoraggio continuo del servizio e nel confronto circa le criticità e le migliorie da apportare allo stesso. Tutto questo ci ha permesso, nell'ultimo anno, di ottenere anche la qualifica di mensa bio da parte del Ministero delle Politiche agricole. Qualifica che, grazie a un contributo economico ministeriale, ci consente di avviare un progetto di educazione alimentare nelle prossime settimane e di garantire, in misura proporzionale al contributo ottenuto, pasti gratuiti agli utenti del servizio".

Durante l'iniziativa ci sarà modo di degustare le pietanze del menù scolastico curato da Ri.Ca Srl e Cilento Mense Srl. Seguirà un laboratorio ludico-educativo sulla base di elementi alimentari a cura dell'associazione "L'arcobaleno dei bambini". Si discuterà, durante la giornata, dell'importanza di una corretta nutrizione in età scolastica.

L'investimento complessivo è di 460mila €, di cui 345mila € di finanziamento ministeriale e 115mila € di risorse di bilancio comunale.

OGI
FIN

B
S

ONDA LUCANA del 3.11.2023

Articolo completo: <https://ondalucana.com/a-tito-il-nuovo-centro-cottura-della-mensa-scolastica-inaugurazione-il-4-novembre/>

ONDA LUCANA PRESS

A TITO IL NUOVO “CENTRO COTTURA” DELLA MENSA SCOLASTICA. L'INAUGURAZIONE IL 4 NOVEMBRE

Date: 3 Novembre 2023

0 Comments

A TITO IL NUOVO “CENTRO COTTURA” DELLA MENSA SCOLASTICA. L'INAUGURAZIONE IL 4 NOVEMBRE.

“400 pasti al giorno per 3 plessi scolastici. Investimento di 460mila Euro”.

Tito (PZ) – Continua con grande impegno e attenzione l'attività dell'amministrazione comunale di Tito nel settore scolastico. Infatti il 4 novembre, alle ore 17, verrà inaugurato il nuovo Centro Cottura della Mensa Scolastica dell'Istituto Comprensivo “G. Pascoli” in via San Vito. Si tratta di un progetto innovativo messo in campo dall'amministrazione guidata dal sindaco Graziano Scavone che coglie le opportunità del PNRR per ampliare gli spazi e le attrezzature della mensa scolastica offrendo ambienti di lavoro maggiormente adeguati per erogare servizi scolastici di qualità.

Nel nuovo centro cottura di Tito, esteso su una superficie di 350 metri quadrati, continueranno ad essere preparati 400 pasti al giorno da distribuire nei tre plessi scolastici del territorio. Il nuovo centro cottura sostituisce il precedente ubicato nella scuola dell'infanzia di Tito Scalo ed è totalmente di nuova generazione e del tutto innovativo. All'open day, insieme al Sindaco Scavone e al Dirigente Scolastico Pietro Izzi, parteciperanno l'assessore all'Istruzione Fabio Laurino, Tiziana Piccinino (consulente AmbroAlimenta), Canio Cufino (dirigente medico Sian Potenza), Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tencologi Alimentari Basilicata), Tonia Penna (commissione comunale mensa) e l'Ing. Michele Restaino (progettista).

**OPEN DAY
MENZA "BIO"
TITO**





■ **TITO** Servirà le mense di tre plessi scolastici del territorio con 400 pasti al giorno

Apri il nuovo centro cottura

Tramite una app sarà possibile per i genitori effettuare l'iscrizione e fare pagamenti

TITO- Apri il nuovo centro di cottura a servizio della mensa scolastica nel Comune di Tito. Ad annunciarlo, in una nota, il sindaco Graziano Scavone. L'amministrazione comunale, da tempo, come evidenziato nel comunicato stampa, è impegnata a prestare particolare attenzione al settore scolastico. L'inaugurazione del nuovo Centro Cottura della Mensa Scolastica dell'Istituto Comprensivo "G. Pascoli" in via San Vito è prevista oggi alle 17.

Si tratta di un progetto innovativo messo in campo dall'amministrazione che coglie le opportunità del Pnrr per ampliare gli spazi e le attrezzature della mensa scolastica, offrendo ambienti di lavoro maggiormente adeguati per erogare servizi scolastici di qualità. Nel nuovo centro cottura di Tito, esteso su una superficie di 350 metri quadrati, continueranno ad essere preparati 400 pasti al giorno da distribuire nei tre plessi scolastici del territorio. Il nuovo centro cottura sostituisce il precedente ubicato nella scuola dell'infanzia di Tito Scalo ed è totalmente di nuova generazione e del tutto innovativo. All'open day, insieme al sindaco Scavone e al dirigente Scolastico Pietro Izzi, parteciperanno l'assessore all'Istruzione Fabio



A sinistra il sindaco Scavone, al centro la locandina dell'evento, a destra l'assessore Laurino

Laurino, Tiziana Piccinino (consulente AmbroAlimenta), Canio Cufino (dirigente medico Sian Potenza), Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tencologi Alimentari Basilicata), Tonia Penna (commis-

sione comunale mensa) e l'Ing. Michele Restaino (progettista).

«Il nuovo centro cottura ha dichiarato Fabio Laurino, assessore all'Istruzione - è il risultato di un percorso iniziato nel 2014 di

miglioramento del servizio di refezione scolastica. Oltre a interventi di digitalizzazione del servizio tramite un'app che consente ai genitori di effettuare iscrizioni, pagamenti e disdire i pasti in caso di assenza dei

propri figli, abbiamo incrementato - ha continuato l'assessore - i controlli sulla qualità dello stesso e, soprattutto, sui prodotti somministrati verificandone, mensilmente, la conformità con quanto previ-

sto dal capitolato di appalto. Inoltre è stata istituita la commissione mensa che vede coinvolti amministrazione, genitori, docenti e rappresentanti dell'impresa appaltatrice nel monitoraggio continuo del servizio e nel confronto circa le criticità e le migliorie da apportare allo stesso. Tutto questo ci ha permesso, nell'ultimo anno, di ottenere anche la qualifica di mensa bio da parte del Ministero delle Politiche agricole. Qualifica che, grazie a un contributo economico ministeriale, ci consente - ha concluso - di avviare un progetto di educazione alimentare nelle prossime settimane e di garantire, in misura proporzionale al contributo ottenuto, pasti gratuiti agli utenti del servizio».

Durante l'iniziativa ci sarà modo di degustare le pietanze dei menù scolastici curate da Ri.Ca Srl e Cilento Mense Srl. Seguirà un laboratorio ludico-educativo sulla base di elementi alimentari a cura dell'associazione "L'arcobaleno dei bambini". Si discuterà, durante la giornata, dell'importanza di una corretta nutrizione in età scolastica.

L'investimento complessivo è di 460mila euro, di cui 345mila di finanziamento ministeriale e 115mila di risorse di bilancio comunale.

SANT'ANGELO LE FRATTE

Il festival dell'Appennino accende i riflettori sulla storia delle grotte

SANT'ANGELO LE FRATTE- Con le più belle ed emozionanti colonne sonore del cinema, immersi nella storia delle Grotte di Sant'Angelo Le Fratte, il Festival Appennino Mediterraneo vuole invitare a riflettere su tutti quei "paesaggi" che sono culle culture ed oggi teatri di guerra.

Il Festival è nato anche per sostenere e promuovere l'Agenda 2030

Onu per lo Sviluppo Sostenibile e in questo particolare e drammatico momento è necessario ancor più sottolineare il goal 16: "Promuovere società pacifiche e inclusive allo sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia, costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli".

Anche per questo assume un valore maggiore lo spettacolo "Paesaggi da

saggi dal set - grandi colonne sonore dal cinema" con Antonella Tattulli (soprano) e il Mirror Guitar Duo composto Alfonso d'Alvino e Pietro Santarsiero.

Oggi alle 19 è prevista l'inaugurazione di una grotta in via San Michele e alle ore 20, presso la Pinacoteca di Palazzo Galasso, andrà in scena lo spettacolo "Paesaggi da set".

locali
ppre-
rio e
ssima
l tra-
cot-
Melfi
ori di
inter-
ura. I
ato di
ne di
sione
à che
di de-
à nei
copa-
alità
per i
vio di
r rag-
voro.
ienda
ito di
i una
na ha
al mo-
rtanze
cat e
ritato
edere
cerca
e non
le. Il
i non
anno

una soluzione che al momento non c'è

Si inaugura oggi a Tito il nuovo Centro cottura dell'Istituto Pascoli: investiti 460mila euro di cui 345mila ministeriali **400 pasti al giorno per tre plessi scolastici**

TITO - Continua con grande impegno e attenzione l'attività dell'amministrazione comunale di Tito nel settore scolastico. Oggi alle 17 verrà inaugurato il nuovo Centro cottura della mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo "G. Pascoli" in via San Vito. Si tratta di un progetto innovativo messo in campo dall'amministrazione guidata dal sindaco Graziano Scavone che coglie le opportunità del Pnrr per ampliare gli spazi e le attrezzature della mensa scolastica offrendo ambienti di lavoro maggiormente adeguati per erogare servizi scolastici di qualità. Nel nuovo centro cottura di Tito, esteso

su una superficie di 350 metri quadrati, continueranno ad essere preparati 400 pasti al giorno da distribuire nei tre plessi scolastici del territorio. Il nuovo centro cottura sostituisce il precedente ubicato nella scuola dell'infanzia di Tito Scalo ed è totalmente di nuova generazione e del tutto innovativo. All'open day, insieme al sindaco Scavone e al dirigente scolastico Pietro IZZI, parteciperanno l'assessore all'Istruzione Fabio Laurino, Tiziana Piccinino (consulente AmbroAlimenta), Canio Cufino (dirigente medico Sian Potenza), Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tencologi Alimentari

Basilicata), Tonia Penna (commissione comunale mensa) e l'Ing. Michele Restaino (progettista). Durante l'iniziativa ci sarà modo di degustare le pietanze del menù scolastico curato da Ri.Ca Srl e Cilento Mense Srl. Seguirà un laboratorio ludico-educativo sulla base di elementi alimentari a cura dell'associazione "L'arcobaleno dei bambini". Si discuterà, durante la giornata, dell'importanza di una corretta nutrizione in età scolastica. L'investimento complessivo è di 460mila euro, di cui 345mila di finanziamento ministeriale e 115mila di risorse di bilancio comunale.

L'Istituto Comprensivo "G. Pascoli"
sito in via San Vito



Cifarelli: "Da Bardi scarsa attenzione" bonus. Purtroppo - ha detto - la questione è