



Sei qui: [Home](#) ▶ [Comunicati stampa](#) ▶ [Comunicato Stampa Anno 2014 N. 45](#) Visita del baby consiglio al centro cucine

Comunicato Stampa Anno 2014 N. 45 Visita del baby consiglio al centro cucine

Visita questa mattina dei baby consiglieri presso il Centro Cucina ubicato nella sede dell'aeroporto di Comiso, avente lo scopo di visionare l'attività dello stesso.

Hanno partecipato alla visita, il baby sindaco Sofia Sallemi, anche i baby consiglieri Damiano Terranova, Eliseo Cirica, Noemi Campagnotta, Daniele Criscione e Roberta Cassarino. All'incontro sono stati presenti l'assessore alla Pubblica Istruzione Giulia Digiacomo e il presidente del Consiglio comunale Luigi Bellassai.

Il Centro Cucina dell'Aeroporto di Comiso è una struttura comunale che si occupa di preparare giornalmente il pranzo per i bambini delle scuole di Comiso che aderiscono al tempo prolungato. Ogni giorno è impegnato nella preparazione dei pasti per circa 800 bambini.

I ragazzi hanno potuto visionare l'organizzazione e lo svolgersi dell'attività. La visita è iniziata con l'ingresso nella cucina dove materialmente sono preparati i pasti. Lo chef ha illustrato il procedimento di cottura dei cibi senza l'uso di frittture per essere più leggeri. Inoltre, i vari menù giornalieri sono scelti dall'Asp Ragusa.

I ragazzi, oltre alle ottime condizioni igieniche, hanno constatato l'alta qualità degli ingredienti per la preparazione dei cibi. Gli ordini riguardante la fornitura delle vivande sono effettuati circa ogni settimana per quanto riguarda pasta ed altri prodotti a più lunga conservazione, ogni giorno gli altri prodotti, ad esempio frutta e pane. Tutto ciò per assicurare la freschezza dei cibi che arrivano sulle tavole dei bambini.

Il baby sindaco Sofia Sallemi ha, inoltre, potuto visionare, sotto la guida dello chef, il processo vero e proprio di preparazione dei cibi, dalla bollitura in pentola, alla preparazione dei condimenti e all'inserimento dei cibi in forno. In generale, il menu è composto da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta di stagione. Sono, tuttavia, previsti, se richiesti, dei menù differenziati a seconda delle varie esigenze dei bambini. Capita, infatti, che vi siano bisogni diversi a seconda, ad esempio, di allergie o intolleranze (quali intolleranza al glutine o altre tipologie di allergie) o a seconda della religione, come ad esempio i musulmani o gli indiani i quali non mangiano determinate tipologie di alimenti, come carne di maiale o di vitello. Per far fronte a tali necessità, vengono realizzati ogni giorno dei menu specifici.

Alla fine della visita è seguita, a cura dello staff del Centro Cucine la degustazione di un piatto del menu del giorno.

Comiso 31 marzo 2014

L'addetto al servizio di Ufficio Stampa

Antonello Lauretta