

Prodotti provenienti da agricoltura biologica, Dop e Igp

L'Amministrazione comunale, in linea con le richieste dei consumatori e con le normative in vigore, ha introdotto anche presso le refezioni delle proprie scuole una serie di prodotti provenienti da agricoltura biologica:

- pane, pasta, riso e cereali
- gnocchi di patate
- olio extravergine di oliva e aceto
- preparato per brodo
- pomodori pelati e passata di pomodori
- farina bianca e gialla
- carni avicole
- polpettine di manzo
- formaggi e latticini (Parmigiano reggiano a spicchi, mozzarella, fontal, ricotta da kg.5 burro e yogurt)
- latte fresco e UHT
- uova fresche e pastorizzate
- verdure fresche e surgelate
- legumi secchi
- frutta
- biscotti
- succhi di frutta
- crostatine

Vengono inoltre utilizzati i seguenti prodotti tipici o a denominazione protetta:

- formaggi (Provolone dolce, parmigiano reggiano)
- bresaola
- speck
- prosciutto crudo

Con tale decisione l'Amministrazione ha inteso operare una scelta precisa in senso migliorativo sugli alimenti forniti per la ristorazione scolastica, attivando un percorso anche di valenza culturale, sulla interazione tra la qualità dei prodotti alimentari e la salute degli utenti.