

L'Asienda



ALLA SCUOLA ELEMENTARE LEONARDO

Vice Sindaco e Direttore in mensa

**N
E
W
S
L
E
T
T
E
R**

Aggiungi un posto a tavola, anzi due. Martedì 30 Novembre alla mensa scolastica della scuola elementare “Leonardo” sono stati aggiunti due piatti in più. Il Vice Sindaco di Voghera (con delega assessorile alla Pubblica Istruzione) Simona Virgilio e il Direttore Generale di Asm Voghera, Maurizio Cuzzoli, accompagnati dai tecnici Asm del settore Ristorazione Valeria Merigo e Andrea Ronchi, hanno voluto assaggiare il menù a chilometri zero che è stato proposto agli alunni.

Risotto cucinato con la zucca, la Robiolina e le mele golden fornite dall’Azienda Tarditi di Ponte Nizza. Sarà questo

il primo menù a chilometri zero proposto nelle scuole vogheresi, a cui seguiranno altri appuntamenti gastronomici con giornate a tema e prodotti del territorio.

“Anche nel settore della ristorazione scolastica, molto importante per la nostra Azienda ma anche per la collettività tutta, Asm Voghera cerca di consolidare il suo legame storico con il territorio oltrepadano, da sempre ricco di prodotti gastronomici e agricoli di alta qualità – aggiunge Maurizio Cuzzoli, Direttore Generale della Holding di via Pozzoni – Come primi destinatari di un’alimentazione sana abbiamo ovviamente scelto gli alunni delle nostre scuole, ai quali vogliamo offrire sempre un servizio di alta qualità”.

