

CLES

Debutta in Trentino l'iniziativa proposta dalla cooperativa «La coccinella»
Primo, secondo e contorno costano 5 euro e si possono richiedere per tutta la famiglia

Il direttore, Mattia Garibaldi: «È nato da un'esigenza dei genitori, che vogliono passare più tempo con i figli senza dover pensare a fare la spesa e cucinare»

Al nido ora ritiri bimbo e cena

Giornata indaffarata? Prenota il pasto e lo porti a casa

LUISA PIZZINI

twitter @luisapizzini

CLES - Alzi la mano chi di voi, arrivando a casa dopo una giornata di lavoro, anziché rilassarsi assieme ai propri bambini non si mette a sbuffare davanti ai fornelli lamentandosi: «E adesso, cosa cucino?». Ammettetelo, anche se siete una mamma o un papà organizzatissimi in certe giornate paghereste oro pur di trovare la cena già pronta. Ebbene, se abitate a Cles e il piccolo di casa frequenta il nido gestito dalla cooperativa La coccinella, anche nelle giornate più lunghe e faticose non avrete più il problema di cosa mettere in tavola.

Basterà ricordarsi di «prenotare» la cena per tutta la famiglia una volta arrivati al nido (il venerdì per i primi tre giorni della settimana successiva ed il mercoledì per gli ultimi due). Sarà cura di una delle due cuoche che lavorano nella cucina dell'asilo consegnarvi la borsa con i pasti richiesti. È dotata di un piccolo campanellino, perché il nuovo servizio che viene offerto in questo nido si chiama «Din-dinner».

Mattia Garibaldi, direttore della cooperativa La coccinella, spiega che il progetto è nato «indagando una necessità che sembra emergere sempre più tra i genitori dei piccoli ospiti: in determinate giornate, infatti, le famiglie avevano manifestato l'esigenza di poter stare più tempo con i propri figli». Dover pensare alla spesa e poi preparare la cena porta via tempo prezioso per poter stare con loro senza pensieri.

IL MENU

Con la nutrizionista e i prodotti bio

Proprio come già accade per i pasti che vengono somministrati al nido durante il giorno, anche il menù delle cene «da asporto» viene studiato da una nutrizionista. Si tiene conto di quel che i bimbi hanno mangiato a pranzo e delle loro esigenze in termini di apporto calorico e di diversità degli alimenti. Si prediligono anche in questo caso, inoltre, prodotti a km zero e di natura biologica.

Ecco allora che è stato proposto alle famiglie un questionario in cui è stato chiesto se un servizio di cena «da asporto» poteva interessare. La risposta è stata subito positiva ed anche oggi, a distanza di qualche settimana da quando è stato introdotto il servizio, le adesioni sono state buone.

«Nel nido di Cles, il primo ed il più grande gestito dalla nostra cooperativa - ricorda Garibaldi - ospitiamo fino ad ottanta bambini con la possibilità dell'orario part time o a tempo pieno. Dunque il servizio è attivo dalle 7.30 alle 18. Grazie a questi numeri possiamo garantire la sostenibilità del progetto, il primo in Trentino. Fuori regione c'è qualche esperien-



za di questo tipo in Lombardia». Il pasto completo, composto da primo, secondo e contorno, costa cinque euro a persona e può essere «prenotato» non solo per il bambino che frequenta il nido ma anche per il resto della famiglia. «Non vuole essere un servizio di ristorazione - precisa ancora il direttore - ma una possibilità per andare incontro alle esigenze delle famiglie, che in determinate giornate non riescono ad organizzare il pasto serale per i propri figli. Non andiamo comunque a sindacare sulle ragioni per cui ciascuno chiede di portare a casa la cena».

L'iniziativa rientra nel percorso di certificazione che la cooperativa ha iniziato nel 2012 per ottenere il mar-

chio provinciale «Family audit», che punta «a favorire e migliorare i tempi del lavoro e quelli della famiglia per i dipendenti della cooperativa ed allo stesso tempo prevede delle attenzioni anche riguardo alla conciliazione tra nido e famiglia».

Proprio come accade per i menù dei pasti che vengono somministrati al nido, anche la cena «da asporto» è pensata in un certo modo: «Viene studiata dalla nutrizionista stilando un menù che tiene in considerazione il pasto fatto quel giorno all'asilo, la diversità degli alimenti e l'apporto calorico. Oltre ad una serie di attenzioni ormai consolidate in queste strutture ossia la scelta di prodotti locali a km zero e la natura biologica».