

# IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A VILLA FIORITA



*koinè*  
cooperativa sociale  
di tipo A Onlus



**TUTTIGIORNI**  
RISTORAZIONE COLLETTIVA

**VILLA  
FIORITA**

## INDICE

1. Cosa è TUTTIGIORNI
2. La ristorazione di comunità: TUTTIGIORNI per Villa Fiorita
3. Prodotti e fornitori
4. Menù e stagionalità dei prodotti
5. Web e contatti

## COSA È TUTTIGIORNI

### *Il Progetto*

**TUTTIGIORNI** è il nome del progetto di ristorazione collettiva a filiera corta della **Cooperativa sociale Betadue** che fornisce il servizio di refezione per la struttura di Villa Fiorita.

Il modello di ristorazione collettiva TUTTIGIORNI si caratterizza per l'alta qualità ed il forte attaccamento al territorio, proponendo un'alimentazione buona, semplice e sana. I prodotti utilizzati nelle cucine TUTTIGIORNI sono prevalentemente biologici e/o di filiera corta e gli ingredienti fondamentali e simbolici come il pane, l'olio, la pasta, la carne, i legumi e le verdure sono al 100% di provenienza locale grazie ad una fitta **rete di produttori locali** che garantiscono una sufficiente varietà di prodotti freschi e a km zero durante tutto il corso dell'anno.

TUTTIGIORNI rappresenta per il suo territorio anche un importante canale di integrazione sociale attraverso il quale Betadue ha la possibilità di attivare percorsi riabilitativi e inserimenti lavorativi per soggetti svantaggiati o esposti a rischio di emarginazione che vengono impiegati al fianco di personale esperto e qualificato all'interno delle cucine e dei refettori.

La **ristorazione scolastica** rappresenta oggi la principale attività di TUTTIGIORNI ma oltre ai pasti che quotidianamente vengono serviti a circa 2.000 bambini delle scuole della provincia di Arezzo i cuochi Tuttigiorni realizzano 365 giorni l'anno anche pasti per la **ristorazione di comunità** in strutture come quelle di Villa Fiorita e per la **consegna a domicilio dei pasti sociali**.

Tra le altre attività del progetto ci sono infine il **Catering TUTTIGIORNI** (sociale e a Km zero) e i **progetti di educazione alimentare** destinati prevalentemente alle scuole (ma non solo) realizzati in collaborazione con esperti del settore.

## LE PAROLE CHIAVE



**QUALITÀ:** Ogni pasto è “buono due volte” perché gradevole e responsabile. Non solo qualità organolettica, o il sufficiente soddisfacimento del bisogno alimentare, ma anche qualità integrata e partecipata che comprende la consapevolezza e la responsabilità del processo



**CONOSCENZA:** Tutti i processi sono trasparenti e “raccontati”, sia per la parte dell’informazione e della tracciabilità, sia per la formazione degli addetti e dell’utenza, sia per lo sforzo di trasformare la semplice refezione in consapevolezza del cibo



**PARTECIPAZIONE:** Coinvolgimento di produttori e fornitori negli obiettivi del progetto, e partecipazione dell’utenza nelle problematiche del processo produttivo



**DUPLICE VOCAZIONE:** Somministrazione e asporto sono le due scommesse del nostro modello da armonizzare e da rendere compatibili nel tempo sia come obiettivo operativo che come capacità di gestione quotidiana delle due attività



**TERRITORIO:** Distinguere tra locale e localismo; investire sulla sostenibilità di forme partecipate di economia locale utilizzando le valenze qualitative e culturali del territorio, sia per le produzioni, sia per piatti e preparazioni, sia per la comunicazione e la modalità di presentazione



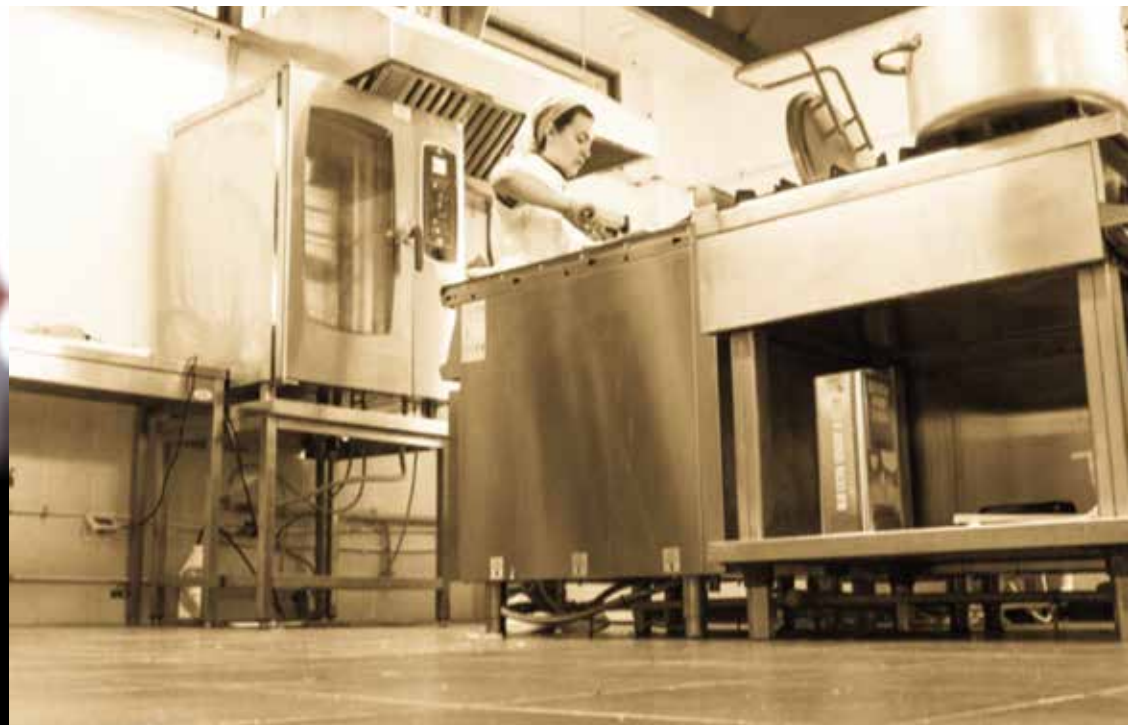
**MENÙ:** La necessaria attenzione ad una corretta impostazione dei menù, non deve sfociare in un primato nutrizionale, ma garantire e soddisfare le esigenze di relazione, affettività, gusto e qualità complessiva del mangiare quotidiano (varietà, stagionalità, colori, modalità di presentazione, richiamo alla cultura locale)



**PRODOTTI 100%:** Andiamo verso una progressiva ma rapida evoluzione con l’obiettivo che tutti gli ingredienti utilizzati siano di provenienza locale e/o da agricoltura e allevamento biologico. Si riconosce però l’importanza di adottare comunque fin dalla fase iniziale alcuni “prodotti 100%”, cioè irrinunciabili e simbolici per la coerenza e la caratterizzazione della proposta: il pane, l’olio, la carne, le verdure



**SPIRALITÀ:** L’idea essenziale che il modello di ristorazione che abbiamo in mente da un lato si inserisce all’interno di un contesto produttivo già stabilito – e che quindi da esso possa muovere i suoi primi passi – e dall’altro lato che tale contesto produttivo possa venire potenziato e possa ricevere nuovi orizzonti di significato e sensi da tale modello.



## LA RISTORAZIONE DI COMUNITÀ: TUTTIGIORNI PER VILLA FIORITA

Dal mese di febbraio 2016 il servizio di ristorazione all'interno di Villa Fiorita è affidato alla Cooperativa Betadue ed al progetto TUTTIGIORNI.

La volontà è quella di offrire un servizio di qualità attraverso pasti buoni ed equilibrati da un punto di vista nutrizionale ma anche cercando di agevolare i processi di socializzazione in due dei momenti più importanti della giornata all'interno della struttura come il pranzo e la cena.

## CENTRO COTTURA UTILIZZATO

Il centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti destinati a Villa Fiorita è il centro cottura di via Concino Concini ad Arezzo.

I pasti destinati alla struttura di Villa Fiorita sono preparati il giorno stesso del consumo, trasportati in contenitori gastronomici e distribuiti agli utenti nei vari refettori. I pasti sono sempre costituiti da un primo, un secondo, due contorni, pane e frutta.



## PRODOTTI E FORNITORI

La qualità di ciò che mangiamo deriva essenzialmente da tre fattori: provenienza, metodologia di produzione e freschezza degli alimenti. Per questo motivo TUTTIGIORNI seleziona accuratamente i propri fornitori e i prodotti da utilizzare, cercando sempre i rapporti diretti con i produttori e privilegiando quindi i circuiti del km zero, della filiera corta, del biologico e del mercato equo e solidale.

### *Il km zero e la filiera corta\**

Gli ingredienti fondamentali e simbolici come il pane, l'olio, la pasta, la carne, i legumi, le uova e le verdure che utilizza TUTTIGIORNI sono al 100% di provenienza locale grazie ad una fitta rete di produttori del territorio che garantiscono una sufficiente varietà di prodotti freschi e a km zero durante tutto il corso dell'anno.



### **KM ZERO**

Si parla di km zero quando la distanza tra il luogo di produzione ed il luogo di vendita non sia superiore a 50 km.



### **FILIERA CORTA**

Si può parlare di Filiera Corta quando un prodotto viene acquistato direttamente dal produttore senza nessun passaggio intermedio.

## PRINCIPALI FORNITORI\* DEL CENTRO COTTURA DI AREZZO

\*elenco aggiornato al 31/03/2016

### **CARNE DI VITELLO**

**Antica Lavorazione Carni**  
Via Cassia 156/C - Cesa di Marciano (Ar)  
Filiera corta, IGP, km zero

**Società agricola Casalecchio**  
Loc. Casalecchio, 70  
Filiera corta, km zero

### **CARNE DI MAIALE**

**Azienda agricola Le Selve di Vallolmo**  
Loc. Vallolmo - Pratovecchio (Ar)  
Bio, filiera corta

### **FORMAGGI VACCINI**

**Azienda Agricola La Morella**  
Via Colle Alto, 1 - Fraz. Bovara - Trevi (Pg)  
Filiera corta

### **LEGUMI**

**Azienda Agricola Gorfini Giuliano**  
Loc. San Lorenzo, 43 - Anghiari  
Biologica, km zero, filiera corta

### **LATTE E YOGURT**

**Mukki**  
via dell'Olmattello, 20 - Novoli (Fi)

### **FRUTTA FRESCA**

(Mele, Pere, Pesche, Agrumi, Banane)

### **Azienda Agricola Tavanti**

Via di Foiano, 52 - Pieve al Toppo (Ar)  
Filiera corta, km zero

### **Azienda agricola La Casina**

Rassina (Ar)  
Filiera corta, km zero

### **Azienda Agricola Mariella Gerardo**

Via V. Emanuele 46 - Tursi (Mt)  
Filiera corta

### **Cooperativa Wipala Commercio equo e solidale**

Via Concino Concini, 19 Arezzo  
CEeS

### **PANE**

#### **Panificio Menchetti**

Via Cassia, 9 - Cesa Marciano della Chiana (Ar)  
Km zero

### **PASTA**

**Pastificio Fabianelli**  
Via S. Antonio, 107 - Castiglion Fiorentino (Ar)  
Bio

### **PATATE**

**Azienda Agricola Gorfini Giuliano**  
Loc. San Lorenzo, 43 - Anghiari  
Biologica, km zero, filiera corta

### **POLLO E TACCHINO**

**Gruppo Amadori Gesco Consorzio Cooperativo**  
**Società cooperativa agricola**  
Via del Rio, 400 - San Vittore di Cesena (Fc)

### **UOVA**

**Azienda Agricola Le Pescine**  
Loc. Le Pescina - Bibbiena (Ar)  
Filiera corta, km zero

### **VERDURE FRESCHE**

(Altri produttori locali a rotazione)

### **Azienda Agricola Tavanti**

Via di Foiano, 52 - Pieve al Toppo (Ar)  
Filiera corta, km zero

### **Fior di Carota Cooperativa La Tappa**

Orto di San Leo - Arezzo  
Filiera corta, km zero, agricoltura sociale

### **PESCE**

**Cancelloni Food Service spa**  
strada Ludovico Ariosto, 41 - Magione (Pg)

### **OLIO**

**Tenuta San Fabiano**  
**Conti Borghini Baldovinetti Dè Bacci**  
Via San Fabiano, 33 - Arezzo  
Km zero, filiera corta

### **BISCOTTI MARPELLATA E NOCCIOLATA**

**Rigoni di Asiago S.r.l.**  
Via Oberdan, 28 - Asiago (Vi)  
Bio





## MENÙ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

Per TUTTIGIORNI la definizione dei menù per la ristorazione collettiva rappresenta il cuore dei progetti attivati. È attraverso l'attenta costruzione dei menù che si rende possibile l'obiettivo prodotti prevalentemente di provenienza locale a km zero, a filiera corta, stagionali e biologici.

### I PRINCIPI GENERALI CHE ISPIRANO I MENÙ DI TUTTIGIORNI SONO:

#### 1) stagionalità:

un menù che intende utilizzare prodotti locali non può prescindere dal rispetto della stagionalità dei pasti pertanto i menu sono confezionati su 4 stagioni:

- **Menù Estate** (per i mesi di giugno, luglio, agosto e settembre)
- **Menù Autunno** (per i mesi di ottobre e novembre)
- **Menù Inverno** (per i mesi di dicembre, gennaio e febbraio)
- **Menù Primavera** (per i mesi di marzo, aprile e maggio)

#### 2) varietà e alternative di primo e secondo:

oltre alla differenziazione su 4 stagioni i menù TUTTIGIORNI si sviluppano su una rotazione su quattro settimane, rispondendo così ad un'ampia gamma di offerta per gli ospiti del servizio. Per gli ospiti di Villa Fiorita è prevista ad ogni pasto la possibilità di scegliere tra almeno **due alternative di primo e di secondo**.

#### 3) doppio contorno:

ogni giorno viene previsto un doppio contorno (uno crudo e uno cotto)

#### 4) menù nutrizionalmente corretto:

Il pasto offerto rispetta le indicazioni nutrizionali contenute: nei **LARN** (Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti per la popolazione italiana)

Il pasto è composto da un primo piatto, un secondo piatto, due contorni, pane e frutta.

È possibile visualizzare e scaricare i menù in vigore nell'apposita sezione del sito [www.tuttigiorni.org/villa-fiorita/menu-serviti](http://www.tuttigiorni.org/villa-fiorita/menu-serviti)



## DIETE SPECIALI

Il servizio TUTTIGIORNI presta particolare attenzione sotto ogni punto di vista per la preparazione di diete personalizzate che richiedono l'utilizzo di determinati prodotti, specifiche cotture o specifiche preparazioni di alimenti.

Tutto il personale addetto alla preparazione è formato e preparato sul tema delle allergie e la cucina è predisposta alla preparazione separata dei pasti speciali nel rispetto di specifiche e rigide procedure.

#### Il servizio contempla le seguenti diete speciali:

- 1) Diete per patologie croniche e non, allergie ed intolleranze
- 2) Diete in bianco
- 3) Diete speciali per motivi etici o religiosi

## IL SITO WEB DEDICATO AL SERVIZIO

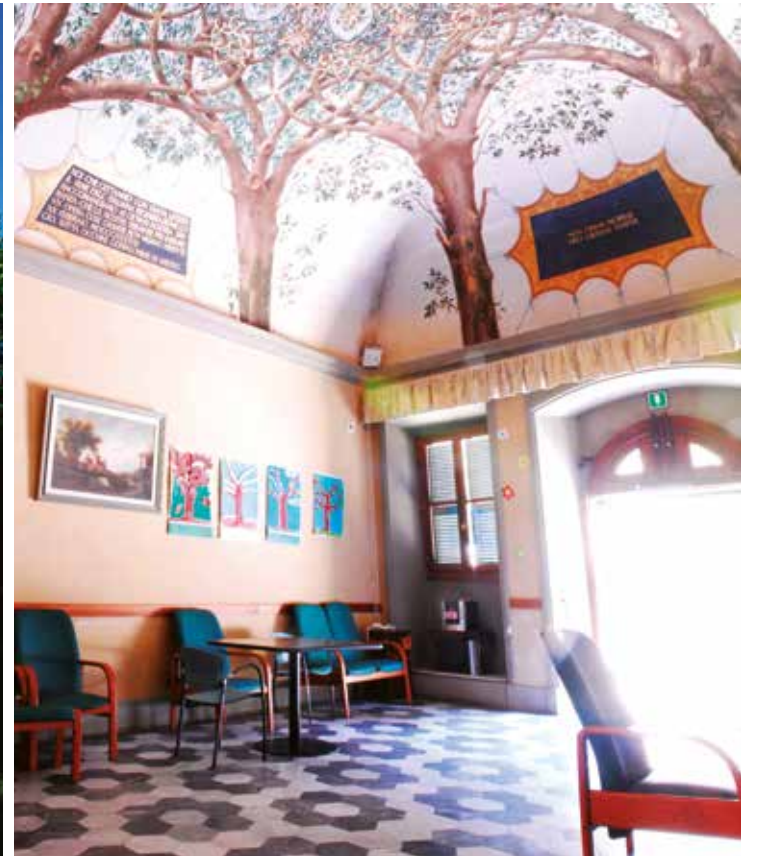
All'interno del sito generale del progetto [www.tuttigiorni.org](http://www.tuttigiorni.org) dove vengono illustrate nel dettaglio filosofia e modalità di svolgimento dei servizi di ristorazione collettiva TUTTIGIORNI esiste una sezione dedicata ai servizi attivi tra cui sono presenti alcune pagine specifiche dedicate alla ristorazione di comunità presso la Casa di riposo di Villa Fiorita [www.tuttigiorni.org/villa-fiorita](http://www.tuttigiorni.org/villa-fiorita)

All'interno di questa sezione è possibile trovare molte informazioni e scaricare documenti relativi al servizio quali:

- il menù in vigore;
- ultime notizie, comunicazioni, ed iniziative in corso relative o comunque attinenti al servizio di ristorazione;
- il database aggiornato dei prodotti e dei fornitori utilizzati;
- le verifiche di qualità e i risultati di autocontrollo aziendali;
- i riferimenti telefonici dei referenti del servizio.









Servizio ristorazione  
collettiva TUTTIGIORNI

*Referente del servizio:*

Maria Rosa Ferri  
mariarosa.ferri@betadue.org  
cell: 338.2193902

**WWW. TUTTIGIORNI.ORG**



COOPERATIVA SOCIALE DI TIPO B ONLUS

