



BRIGATA ALPINA TAURINENSE
Reparto Comando e Supporti Tattici
COMANDO

Indirizzo telegrafico: RECOM TAU Torino
Indirizzo: Corso V Novembre n. 3 - 10126 Torino

Prot. n. /3587/4210/log

Torino, 12 luglio 2004
s. Cap. Gangemi ☎ 2306

OGGETTO: Servizio di Catering Veicolato presso la Caserma Montegrappa di Torino.

A DITTA EUTOURIST SERV-SYSTEM
Strada Torino,31

ORBASSANO (TO)

Con la presente si esprime l'apprezzamento verso la ditta Eutourist per la professionalità e la correttezza espressa nel servizio catering offerto presso la Caserma Montegrappa di Torino.

I menù concordati hanno ottenuto il gradimento di tutti i commensali per il buon livello qualitativo e la varietà proposta.

La ditta in oggetto, puntuale e di sicuro affidamento, ha operato sempre con intento di fattiva collaborazione.

L'UFFICIALE RAPPRESENTANTE L.A.D.
Cap. Massimiliano GANDEMI

IL COMANDANTE
Ten. Col. Carlo CERAGNO





REGGIMENTO "NIZZA CAVALLERIA" (1°)

Nicosa Fidei

Ufficio Amministrazione
Tel. 0121/321311 - fax 0121/794028

Prot. nr. 03/10/3/2b

Allegati

Pinerolo il 13 aprile 2004

✓ S. Ter. Ammam spe RS Luciano GIBONDI 17 312

✉ ca.fermo1@regcav1.ospreto.ifsso.it

OGGETTO: attestazione.

A **DITTA ETOURIST SERV-SYSTEM**
Strada Torino, 31

CRBASSANO (TO)

Con la presente, desidero esprimere il mio apprezzamento a codesta ditta per l'impegno e la professionalità dimostrata del servizio di catering veicolato presso il Reggimento per il periodo ottobre 2003 - febbraio 2004.

Il servizio proposto è stato di alto gradimento per i commensali, contribuendo al ripristino del numero dei partecipanti al servizio mensa, grazie ad uno standard consolidato.

L'attività svolta con particolare puntualità ed efficienza ha evidenziato una fattiva collaborazione dei quadri aziendali che hanno fornito un servizio sempre di ottima qualità.

Cordiali saluti.

IL COMANDANTE
Col. c. (cr.) spe **RN Giovanni CAVERNI**



**SCUOLA DI APPLICAZIONE
MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO
DIREZIONE M.O.S.**

Prot. nr. 1100/02

Torino, 28 dicembre 2000

~~~~~

La ditta EUTOURIST Spa con sede in Orbassano, Strada Torino 31, dal 1° settembre al 19 ottobre c.a. ha fornito il servizio catering con pasti veicolati presso la Mensa Obbligatoria di Servizio della Scuola di Applicazione di Torino.

L'attività, svolta con puntualità, celerità e precisione, ha evidenziato la fattiva collaborazione e la piena disponibilità dei dirigenti e dei Quadri esecutivi della ditta, che hanno fornito un servizio sempre di elevata qualità.

Per quanto sopra la Scuola esprime piena soddisfazione per il lavoro svolto ed i risultati finali conseguiti.

IL CAPO DI SEZIONE MAGGIORE  
(Col. f. (S) S. N. L. O. V. A. L. I. E. N. T. E)



## Relazione di visita allo stabilimento Eutourist di Orbassano

Nel primo incontro di quest'anno della commissione mensa del Circolo "S.Pellico" avvenuta il 6 c.m. si è deciso, di comune accordo, di visitare lo stabilimento di produzione dei pasti della mensa della nostra scuola.

A seguito di impegni intervenuti, come si usa dire all'ultimo minuto, il gruppo degli insegnanti/genitori visitatori si è oggi ridotto alla signora Vanna Donzellini ed io.

Un vero peccato! Si perché la visita in questione è stata veramente un'esperienza utile e costruttiva.

Negli uffici ci ha accolto il sig. Livio Giraffa, che conosciamo già in qualità di responsabile delle relazioni industriali dell'Azienda.

Dopo aver conosciuto il sig. Silvio Lasagna, titolare dell'Azienda abbiamo iniziato il tour aziendale.

Siamo partiti dalle prime fasi di stoccaggio nei magazzini refrigerati, passando poi alle celle frigorifere (a seconda degli alimenti contenuti le celle hanno temperature e regole di funzionamento ben diverse...).

I tempi di stazionamento delle materie prime è comunque molto ridotto perché le politiche aziendali impongono di ridurre i costi: quindi rifornimenti "just in time" ovvero solo ciò che serve in giornata.

Ci tranquillizziamo nel riconoscere i marchi alimentari che utilizziamo in casa nostra. Grazie alla vasta superficie aziendale sono state create delle isole di lavorazione che si occupano ognuna di una sola tipologia di alimento: quindi macelleria carni rosse ben separata dalla macelleria carni bianche, preparazione salumi, reparto diete (sono purtroppo molto diffuse celiachia e altre intolleranze alimentari), piccola gastronomia...

Con orgoglio giustificato ci viene comunicato che la Eutourist è macelleria COALVI da sempre.

Abbiamo poi visitato il reparto di cottura dei primi (paste e riso) per i quali vengono utilizzati contenitori riscaldati a vapore onde garantire la costanza di cottura delle paste alimentari e i reparti di preparazione di brodi e sughi.

Di seguito la zona dei forni, che sono in grado di rilevare oltre alle temperature di cottura anche le temperature all'interno dei cibi, e di brasatura.

Facciamo la conoscenza del cuoco responsabile della nostra ristorazione: il sig. Alberto (...il suo nome è in parte l'acronimo di Alberico, il cuoco che vediamo sul calendario comunale della mensa).

Ecco abbiamo anche conosciuto chi si occupa di una parte dei 25.000 pasti preparati quotidianamente dall'azienda!

Un capitolo a parte è rappresentato dalla linea delle paste fresche e ripiene.

Qui la produzione avviene integralmente in azienda: agnolotti del plin piuttosto che lasagne vengono preparati quotidianamente e avviati subito alla cottura.

Ultima tappa: il confezionamento e la spedizione.

Un reparto molto sorvegliato poiché pesi e temperature degli alimenti sono oggetto di severi controlli da parte della Camera di Commercio (laboratorio di analisi) e dai Nas.

Le regole di confezionamento e trasporto variano in relazione al tipo di alimento e di mensa: si va dalla scuola materna alla mensa dei dipendenti comunali.

La visita volge al termine, non ci resta quindi che affrontare l'ultimo argomento che ci sta a cuore: proposte per alimentare meglio i nostri ragazzi.

Grazie all'esperienza del sig. Lasagna (da 30 anni nel settore della ristorazione...) ci vengono proposti alcuni menù già introdotti, sperimentalmente e con successo, in alcune scuole medie.

I piatti sembrano invitanti, ma per convincerci che c'è di meglio di un assaggio?

Gli agnolottini spinaci e ricotta, che abbiamo visto produrre pochi minuti prima, ci vengono presentati fumanti con un sugo leggero di pomodoro: non abbiamo difficoltà (...non sono che le 11 del mattino!!) ad assaggiarli, la qualità è veramente elevata e ci viene da pensare che riscuoterebbero molto successo con i nostri figli.

Non ci siamo dimenticati quindi del compito fondamentale dei componenti della commissione mensa: migliorare continuamente e costantemente la qualità dei cibi.

I saluti, con i ringraziamenti per il tempo a noi dedicato e la precisione nell'illustrarci le varie fasi delle lavorazioni, vanno al sig. Lasagna e al sig. Giraffa.

A noi non resta che impegnarci tutti insieme, coinvolgendo ovviamente anche il comune di Torino con i suoi dietologi, per rendere attuabili questi nuovi menù nel più breve tempo possibile.

Torino, 14 novembre 2006

Vanna Donzellini  
Renato Giacone

