

“L'uomo è ciò che mangia”

PIATTI PER ALUNNI Foodinsider stila la top ten dei comuni virtuosi, indicando vizi e pregi dei menù per studenti. Pochi cereali e troppi zuccheri, carne rossa e cibi industriali. Il modello è Fano, dove i genitori si mettono ai fornelli

Mense scolastiche: ecco la classifica e gli orrori

» ELISABETTA AMBROSI

Pasta al pesto di barbabietola, vellutata di zucca con crostini, crocchette di miglio e piselli, tortino di cannellini e cavolo nero. No, non è il raffinato menù di una bio-trattoria, ma quello della mensa scolastica di Cremona, promossa dall'osservatorio Foodinsider come una delle migliori realtà di ristorazione scolastica in Italia, come si evince dalla classifica dei menù che ogni anno viene pubblicata sul sito www.foodinsider.it, un autorevole ranking dei menù scolastici, rispetto a qualità e sostenibilità, partito nel 2015 da un gruppo di genitori milanesi. Un altro dei comuni più virtuosi, per il legame del menù alle materie prime del territorio, è Bolzano. Come spiega Claudia Paltrinieri, direttrice di Foodinsider e autrice dell'utilissimo libro *Mangiare a scuola* (appena edito da Franco Angeli), “nel menù di Bolzano precisano se il prodotto è Dop o Igp, se è filiera corta, eco-solidale, se è un piatto tipico”. E poi ci sono le Marche, dove grazie al progetto “Pappa fish” sono arrivati nei piatti dei bambini pesci locali come alici, triglie, suri, moli, pannocchie, sardine, sgombri, gallinelle. **NIENTE DI PIÙ** sbagliato immaginare, però, che tutti i nostri bambini a scuola mangino legumi e pesce fresco locale. La realtà dei menù è fatta ancora di errori madornali, scarsa cultura alimentare e sciattezza. Così si può

arrivare a servire pasta al ragù, prosciutto cotto e piselli in un unico pasto (è accaduto a Viterbo due anni fa), o altri abbinamenti sbagliati come pasta e poi patate, legumi e carne. Nello specifico, tanti sono i problemi: troppa carne rossa, scarsa varietà dei cereali – 1 mensa su 4 usa solo pasta e riso – assenza di cereali integrali, presenza di dolci e budini non previsti dalle linee guida, pesce sotto forma di bastoncini o tonno in scatola, troppo formaggio nascosto, niente frutta secca, alte percentuali di biologico solo in poche realtà virtuose.

Ma c'è anche chi il problema del cibo di scarsa qualità non se lo può neanche porre, come racconta bene il rapporto di Save The Children “(Non) tutti a mensa”. Dai dati del ministero dell'Istruzione emerge una realtà preoccupante: la mensa riduce la povertà, soprattutto al sud. In Sicilia l'81,05% per cento non ce l'ha, segue il Molise (80,29%), la Puglia (74,11%), la Campania e la Calabria. Del tutto disomogenea inoltre la percentuale di spesa a carico delle famiglie: superiore all'80% in comuni come Forlì e Bergamo, inferiore al 35% in comuni come Perugia, Napoli, Bari, Cagliari e Reggio Calabria. La diversità delle tariffe è impressionante, le massime da 2,5 euro a Perugia a 7,2 a Ravenna, mentre le minime da 0,3 a 6 e si può arrivare a pagare, come segnalato da “Cittadinanza attiva” l'ottobre scorso, 32 euro al mese a Bartetta o 132 a Torino. L'essenziale è garantita spesso solo su segnalazione dei servizi

sociali, per non parlare del tema, noto alla cronaca, dell'esclusione dal pasto per i figli dei genitori morosi (su 45 comuni monitorati, 11 prevedono la sospensione del servizio).

LE COSE stanno cambiando? Sì e no. Da un lato, la carne rossa, si sta riducendo (si è passati dal 66% dei menù che la proponevano dalle 4 alle 7 volte al mese al 33% nel 2019), crescono i comuni che eliminano i salumi, il 40% delle scuole ha prodotti integrali, ci sono scuole come a Mantova dove i dolci sono senza zucchero. Mentre il bio aumenta ma non dappertutto (solo il 27% ha più del 70%) anche se nel 2017 il ministero delle Politiche Agricole ha stanziato un fondo da 44 milioni di euro fino al 2021 – 10 milioni di euro l'anno a regime – proprio per incrementare il bio nelle mense scolastiche. Purtroppo però, come spiega sempre Paltrinieri, “il modello di mensa dominante è quello industriale, con pasto trasportato e cibo processato, dove il driver è il profitto”.

Un altro problema ancora non del tutto risolto è quello dello spreco (il 29,5%), come spiega un'insegnante di Perugia, pure città modello: “La frutta e la verdura ci sono, e anche i legumi, ma i bambini spesso li lasciano. Il cibo che avanza è tanto, anche perché a un bambino va servito per forza tutto e per legge non può finire il piatto dell'altro”. Tante le buone pratiche contro questo problema: lavorare sul menù prima di andare a mensa, formare i cuochi, mentre in alcune scuole, come ad esempio a Fano, si organizzano

dei corsi di cucina per i genitori, in modo che i bambini trovino a casa quello che mangiano a scuola. E poi gli avanzi come pane e frutta si usano in molte scuole come merenda, mentre in alcuni istituti è permessa la *doggy bag* per casa. Ma se oggi è più facile per un genitore rivolgersi alla Commissione mensa della scuola o direttamente al Comune per un menù sbagliato, meno è facile risolvere i problemi di accesso alla mensa o il suo costo. A luglio scorso la Corte di Cassazione ha bocciato la discussa proposta del panino da casa avanzata da un agguerrito comitato di genitori – critici verso i costi della mensa – sostenendo che non si tratta di

un “diritto soggettivo”, mentre il Tar del Lazio, recentemente, ha stabilito il contrario: sì al pranzo da casa. La battaglia legislativa è ancora aperta.

COSA BISOGNEREBBE fare, allora? Paltrinieri ha le idee chiare: “I Comuni devono riprendere in mano la governance, non può essere il mercato a decidere cosa mangiano i bambini. Bisogna inoltre investire anche sui controlli, se si vogliono evitare le frodi in pubblica fornitura che ogni anno i Nas rilevano. Terzo: occorre riaprire le cucine, dove c'è la cucina interna è più facile che si mangino piatti non processati. Ancora: va rafforzato il legame con il territorio e in questo senso è ottima la decisione della Regione Toscana che dal 2020 darà incentivi a chi utilizza prodotti di filiera corta. Infine l'educazione: la mensa deve essere uno stru-

mento che educhi al gusto autentico degli alimenti e non a cibi manipolati dal mercato". È d'accordo anche Silvia Goggi, medico nutrizionista di Milano: "Sia-

mo molto esigenti sui programmi, sull'inglese e altri aspetti, meno sulla mensa. Perché i legumi a scuola sono presenti come contorno? Perché ci sono fonti protei-

che sia nel primo che nel secondo? Perché la scuola dà zuccheri? Visto che i nostri figli mangiano a scuola per 15 anni, e la mensa si paga, bisognerebbe pretendere che

mangino in maniera adeguata. E nel frattempo, magari, vincendo la pigrizia, dare noi la sera quei legumi che a pranzo mancano?".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il libro



• **Mangiare a scuola**
 Claudia Paltrinieri
 Pagine: 148
 Prezzo: 15 €
 Editore: Franco Angeli

CUOCHI IN LOCO

Claudia Paltrinieri: "Conta solo il profitto. Il cibo viene trasportato, ma prepararlo negli istituti è molto meglio"

SOLDI A VUOTO

Il biologico non è abbastanza. Eppure lo Stato spende 44 milioni di euro, 10 l'anno, per aumentarne la diffusione

29,5%

Lo spreco

La quota degli alimenti che avanzano
 La porzione va sempre servita intera
 Un bambino non può mangiare la razione di un altro

L'ECCELLENZA A TAVOLA

1	Fano	180
2	Cremona	175
3	Bergamo	165
4	Bolzano	155
5	Trento	150
6	Perugia	142
7	Macerata	147
8	Jesi	140
9	Mantova - Rimini	137
10	Udine	135

