



mento che educi 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**

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

