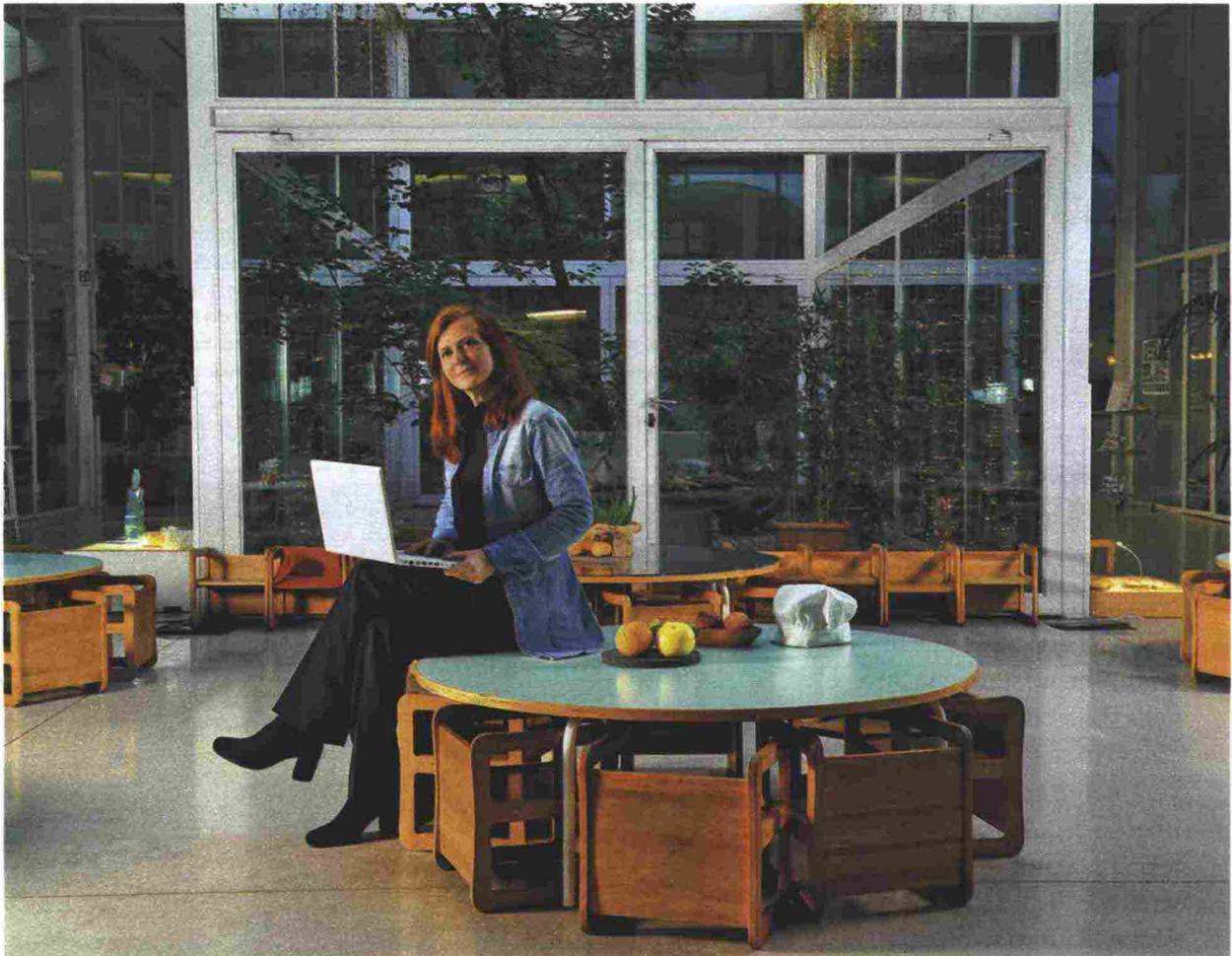


NEWS

**DONNE COME NOI**

Claudia Paltrinieri

«COSÌ HO INVENTATO IL TRIPADVISOR DELLE MENSE SCOLASTICHE»

di **Monica Piccini**

Dal 2015 recensisce i pasti dei bambini italiani a scuola attraverso il sito Foodinsider.it. Nato come movimento spontaneo di genitori, oggi è diventato un network internazionale. Ed esporta le sue “best practice” alimentari in Europa

20

PH. ROBERTO CACCURI/CONTRASTO

003600

B astoncini di pesce e wüstel al posto dei più raccomandati cereali integrali. Cibo industriale anziché fresco e biologico.

Nell'epoca della tracciabilità e delle etichette intelligenti, i pasti che i bambini italiani mangiano a scuola, 5 giorni su 7, sono un mondo ancora troppo opaco, non sempre in linea con i parametri dell'Organizzazione mondiale della sanità. «Su circa 50 menu scolastici da noi analizzati nell'ultimo anno, solo una decina ha raggiunto un punteggio di buona qualità» dice la 53enne Claudia Paltrinieri, mamma di 3 figlie e direttrice di Foodinsider.it, che dal 2015 recensisce le mense degli studenti italiani e dal 2017 fa parte della rete internazionale "Eating City". Nel 2018 il suo staff è intervenuto al World Catering Forum di Parigi e a ottobre è stato chiamato per un'audizione presso la Commissione educazione del Governo basco per portare le "buone pratiche" italiane. Traguardi importanti, considerando che Foodinsider è nato "dal basso", dall'impegno di alcuni genitori milanesi nei panni di commissari mensa (ovvero mamme e papà che assaggiano, a turno, il pranzo dei bambini a scuola per verificarne la qualità). Un'avventura oggi raccontata da Claudia nel libro *Mangiare a scuola* pubblicato da Franco Angeli.

Come è nata l'idea di creare un Tripadvisor delle mense scolastiche? «Nel 2009 mi occupavo di progetti digitali e avevo la possibilità di gestire il mio tempo a casa. Decisi di propormi come "commissaria mensa" della scuola di mia figlia, che allora aveva 6 anni. Almeno una volta alla settimana ispezionavo il refettorio, il servizio e assaggiavo il cibo per i bambini. Fu lì che mi spaventai».

Che cosa la colpì? «Una crocchetta di totano al sapor di ammoniaca. Da quella scoperta, però, è iniziato un percorso che ancora dura: io e altri genitori abbiamo organizzato giornate di sensibilizzazione come il primo "Schiscetta Day", nel 2010, per contestare la qualità del cibo in mensa, così come conferenze di educazione alimentare con esperti, tra cui il celebre epidemiologo Franco Berrino. E tanta formazione».

Nel 2015 nasce Foodinsider.it, che permette di recensire il cibo offerto a scuola. «L'obiettivo di questo social è stilare la classifica dei menu scolastici per innescare una competizione virtuosa e dimostrare che una mensa di qualità è possibile. Usiamo il questionario online sviluppato dall'Asl 2 di Milano sulla base delle raccomandazioni dell'Oms per capire se il menu è buono, sufficiente o non sufficiente. Dal confronto dei vari punteggi stiliamo la top ten dei menu migliori».

PERCHÉ LEGGERE QUESTO ARTICOLO

È in uscita per [Franco Angeli](#) *Mangiare a scuola* di Claudia Paltrinieri, fondatrice del sito Foodinsider.it. Un "manifesto" per la buona qualità (e sostenibilità) delle mense italiane, con una panoramica anche sugli esempi all'estero. Nel nostro Paese, il servizio di refezione è presente al Sud in 1 istituto su 2, al Nord in 2 scuole su 3. Il gradimento del pasto è intorno al 57%. Un terzo del cibo diventa rifiuto.

Chi c'è sul podio? «Fano, dove oltre a una grande offerta di prodotti integrali e biologici, si organizzano corsi di cucina per i genitori in modo che i bambini trovino a casa le stesse ricette che mangiano a scuola. Cremona, in cima alla classifica da anni, e Bergamo, dove nei refettori arrivano prodotti bio di cooperative del territorio che impiegano i detenuti. Poi ci sono piccoli comuni illuminati come Loro Ciuffenna (Arezzo), in cui la "bontà" della mensa è misurata tramite indicatori di sostenibilità che mirano anche alla riduzione dello spreco alimentare».

Le mense peggiori? «Quelle che propongono troppo cibo confezionato e un eccesso di carne, specie rossa, che come sappiamo non fa bene alla salute dei bambini né a quella del Pianeta».

Nella vostra classifica i casi virtuosi sono a macchia di leopardo: come mai? «Quando ne parlai con un esperto, che ha lavorato nelle migliori mense italiane, mi disse: "È una questione di cultura". Aggiungendo: "Se quello che si serve a Milano lo mangiassero, per esempio, nelle scuole delle Marche i genitori farebbero la rivoluzione". Un'affermazione che evidenzia il fatto che nelle realtà metropolitane il cibo confezionato è già entrato nelle abitudini alimentari delle famiglie. E la mensa lo ripropone a vantaggio dei fornitori che riducono i costi del personale e tolgono importanza alle cucine interne alle scuole, che purtroppo stanno scomparendo».

Cosa ne pensa della "battaglia" di tanti genitori per il diritto a portare il cibo da casa? La Corte Costituzionale l'ha negato, il Tar del Lazio si è di recente pronunciato a favore. «Penso che spostare il problema su un piano legale possa nascondere la vera questione, e cioè che per i genitori che scelgono il pasto da casa il menu scolastico sia di scarsa qualità o troppo costoso per il servizio offerto. La vera soluzione sarebbe un tavolo di discussione, in mancanza del quale alle famiglie non resta che la fuga dalla mensa».

I bambini sono disposti a lasciare la pasta in bianco per l'insalata di germogli? «Cito il caso di "Pappa Fish" che nelle Marche propone pesce locale insieme a un percorso di educazione alimentare. Imparando a conoscere alici e triglie i bambini lasciano nel piatto il 7% del pasto, a fronte di una media del 60%».

Il gusto va quindi educato. «Se cresco mio figlio ad hamburger continuerà a chiedere quelli. Se, invece, lo abituo ad apprezzare l'hummus di ceci allora cercherà quei sapori anche da grande. La mensa è un investimento sulla salute, anche quella da adulti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA