

«Diamo i voti alle mense dei nostri figli»

Claudia Paltrinieri ha creato Foodinsider, il rating dei menù della refezione scolastica: «Ai bambini piace il cibo fresco e di qualità»

di **Anna Bogoni**
MILANO

Quando Claudia Paltrinieri ha assaggiato la prima crocchetta di totano nella refezione scolastica di sua figlia nel ruolo di genitore commissario mensa, era il 2009. «Sapeva di ammoniaca, lo ricordo benissimo e mi sono detta «non la possono mangiare», pensando a Giulia e ai suoi compagni di classe». Da quel momento, la sua curiosità si è trasformata in una vera preoccupazione per la qualità del cibo proposto a scuola, fino a farne un impegno a tempo pieno. Claudia Paltrinieri, che oggi ha 53 anni e tre figlie, Giulia, Martina e Chiara di 17, 15 e 7 anni e abita da sempre a Milano, all'inizio di questa storia lavorava nel marketing e nella comunicazione digitale per un'azienda privata. Oggi è la fondatrice di foodinsider, un osservatorio indipendente che si occupa di mense scolastiche e ha appena pubblicato il libro «Mangiare a scuola», **Franco Angeli** editore, per promuovere la cultura del cibo buono, sano e sostenibile.

Qual è la scoperta più grande fatta in questi undici anni?

«Che l'interesse di chi fornisce il pasto e punta al profitto economico non è sempre in linea con l'obiettivo della ristorazio-

ne scolastica: la qualità dei pasti, l'equilibrio della dieta e la salute dei bambini. Ho capito che i cibi processati, cioè tutti quei cibi di origine industriale, confezionati con date di scadenza molto prolungate, sono usati per lo più per risparmiare sulla qualità della materia prima e soprattutto sul personale».

Quali sono invece i requisiti di una buona mensa scolastica?

«Negli anni come foodinsider abbiamo raccolto dati e ogni anno stiliamo una sorta di ranking delle città che hanno i menu scolastici più virtuosi, quelle che garantiscono il miglior servizio di ristorazione. La prima caratteristica di chi si piazza ai primi posti, come Fano, è avere una governance stretta, cioè Comuni che non delegano completamente a terzi il servizio, ma ne mantengono il controllo e definiscono i criteri di qualità. Altro grande requisito è avere cucine interne alle scuole dove lavorano cuochi che fanno corsi di aggiornamento e cucinano ricette appetitose, come a Cremona. Poi l'attenzione al territorio da cui attingono risorse e restituiscono ricchezza, come succede in molte realtà delle Marche, per esempio a Macerata».

Ma bambini mangiano verdure e pesce a km zero, o aspettano il giorno della pizza con

patatine per chiedere il bis?

«Questo è solo un pregiudizio! Sul campo abbiamo osservato che i bambini che mangiano piatti preparati da una mensa industriale prediligono la pasta in bianco, la pizza e le lasagne. Chi invece ha i pasti da una cucina interna alla scuola e un bravo cuoco dichiara tra le sue preferenze la pasta integrale con le verdure, gli gnocchi di zucca e l'hummus di ceci».

Quale sarà lo scenario futuro?

«Chi riesce a mettere l'educazione alimentare in rapporto alla qualità dei pasti proposti fa bingo. Educazione che passa dall'alleanza tra scuola e famiglia. A Fano, i genitori vengono coinvolti in corsi di cucina per insegnare a preparare a casa ciò che i bambini mangeranno poi a scuola».

Le sue figlie hanno mai assaggiato l'hamburger di un fast food?

«Ma sì, certo, non sono una talebana, non aiuterebbe certo nell'educazione. Però poi non me l'hanno più chiesto, non era piaciuto. Dal punto di vista alimentare penso che il regalo più grande che possiamo fare ai nostri figli sia quello di permettere loro di riconoscere il cibo autentico da quello processato. E questo deve avvenire subito, nei primissimi anni di vita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PRIMO ASSAGGIO NEL 2009

«La crocchetta sapeva di ammoniaca, Ho pensato: 'Non possono mangiarla'»

STRATEGIA VINCENTE

L'educazione alimentare passa dall'alleanza tra scuola e famiglia»



Una mensa scolastica con cucina interna: i bambini apprezzano di più i cibi



Claudia Paltrinieri