

Roberta Gallo

● Mense nella bufera. Nelle cucine delle scuole dell'obbligo, sempre più spesso, non si rispettano le diete, c'è un turn over troppo veloce di cuochi e addetti al servizio ai tavoli. Inoltre, dal Comune, è in fieri una sperimentazione per riaprire alcune cucine scolastiche. Tornare, cioè, ai vecchi fornelli dove si preparavano i pranzi per i bimbi. Senza dover dipendere dalle mega cambuse che portano pasti veicolati e precotti.

Depliant da ristoranti da «Gambero rosso», richiesta di commissioni mensa, riunioni per proporre laboratori. Il Comune si sta dando un gran daffare per «vendere» al meglio il menù che pare abbia concordato con dietologi e pediatri per combattere l'obesità nei bambini. Ma con i piatti che sta servendo ogni giorno sulle tavole delle mense scolastiche i bambini di certo non sono in pericolo di prendere dei chili in più. Al contrario rischiano di perderli. La maggior parte, infatti, mangia pochissimo. E lo spreco di cibo buttato via è ogni giorno tantissimo.

Ad esempio, uno dei progetti maggiormente sbandierati è il «Fruttometro». La distribuzione della frutta a metà mattina anziché a fine pasto, al fine di favorire la consumazione della frutta e ridurre gli sprechi. Non c'è una scuola primaria in tutta Genova in cui sia attuato.

E ancora. «Quanto

Mense scolastiche Tursi vuol tornare ai pasti fatti in casa



costano alla comunità - si chiede Mimmo Morabito, consigliere della IV circoscrizione Valbisagno - i progetti di "Cuciniamo insieme", i laboratori di cucina indonesiana, organizzati insieme al ristorante indonesiano, di "Biscotti" con un negozio specializzato, di "Sapori d'Italia", insieme a cuochi professionisti, di "Pesce nella tradizione ligure", con uno dei migliori ristoranti della Superba eccetera? Immaginiamo - continua - che tutte queste persone che insegnano a cuochi, genitori e insegnanti, vengano in qualche modo pagate per poi ricavarne cosa? Non si sa».

«Nel contempo - dicono alcuni genitori della commissione mensa della direzione didattica Montaldo - durante una delle nostre ispezioni abbiamo visto che, chi serve ai tavoli, stava dando un panino a un bimbo ciliaco, perché non hanno guardato la dieta. In cucina abbiamo trovato persone non vestite con cappe e cuffiette, ma in jeans, perché, per mancanza di personale, sono stati reclutati all'ultimo. E, infine, vediamo sempre persone diverse, ogni volta che andiamo a controllare come procede la mensa. Questo, soprattutto per i bambini non è giusto».

Nel frattempo il Comune sta tornando sui suoi passi. All'«Ariosto» di Certosa stanno approntando di nuovo la cucina per preparare, sul momento ai bimbi, la pasta e il risotto. Mentre i secondi continueranno ad essere pasti veicolati. E, nella ristrutturazione delle scuole d'infanzia «Rodari» e «Peter Pan», è compresa anche la collocazione di una nuova cucina.

Sintomo che, piano piano, anche solo sotto forma di sperimentazione, il Comune sta pensando di ritornare ai pasti «fatti in casa». Dopo che, qualche anno fa, aveva pensato che i veicolati e i precotti erano un risparmio e il meglio per la dieta dei bambini.

Peccato che, anche nel tempo pieno, i bambini in dieta o per questioni religiose, non rimangono quasi mai a pranzo ma vengano prelevati dai genitori e riportati nelle prime ore del pomeriggio. Questo probabilmente ha fatto fare al Comune un veloce dietro front. E intanto, molti consiglieri di Alleanza Nazionale, circoscrizionali e comunali, hanno interrogato il sindaco su quale costo avrà tutto questo per le casse di Tursi.