

L'indagine sul gradimento Il servizio promosso dagli utenti. Ecco i piatti più gettonati dagli studenti

Mense a scuola, lotta agli sprechi

Il Comune impegnato a non buttare il cibo: l'anno scorso salvati 12 mila chili

Rimandato a settembre dal rapporto Save The Children diffuso nei giorni scorsi, il servizio mensa nelle scuole primarie del Comune di Brescia si consola non solo per i dati di soddisfazione dell'utenza, ma anche per le buone pratiche attuate negli anni per ridurre gli sprechi: lo scorso anno sono stati salvati 12 mila chili di cibo.

a pagina 3 **Bendinelli**

Mense, abbattuti gli sprechi La frutta si trasforma in snack

Lo scorso anno sono stati distribuiti alle associazioni 12 mila chili di cibo

La mela non mangiata a fine pasto riutilizzata per la merenda il giorno successivo. Oppure il recupero di 12 mila chilogrammi di cibo non distribuito ai ragazzi e dato ad enti e associazioni attraverso la rete Cauto. Rimandato a settembre dal rapporto Save The Children diffuso nei giorni scorsi, il servizio mensa nelle scuole primarie del Comune di Brescia si consola non solo per i dati di soddisfazione dell'utenza illustrati ieri a palazzo Loggia, ma anche per le buone pratiche attuate negli anni per ridurre gli sprechi alimentari. «A Save The Children, associazione per la quale proviamo profondo rispetto - afferma l'assessore alle politiche sociali Felice Scalvini -, risponderemo in modo puntuale, non solo in merito ad al-

cune imprecisioni contenute nel rapporto, ma anche perché una classifica costruita quasi esclusivamente sul prezzo è quanto meno riduttiva». I risultati dell'indagine fatta nei mesi scorsi tra tutti tra i 5.800 bambini delle scuole elementari, come si vede in tabella, dicono che l'utenza è soddisfatta: per la quantità e la varietà dei piatti, per l'adeguatezza degli spazi mensa, per la disponibilità di diete speciali o la pulizia dei locali. A questo si accompagnano buone pratiche per ridurre gli sprechi. Alla scuola primaria di Torricella, come spiega la dirigente Maria Grazia Ghio, c'è una politica di recupero attenta: «Spesso i bambini non mangiano la frutta a fine pasto, desiderosi di giocare al dopo mensa - spiega -.

Non diamo la frutta a fine pasto, la conserviamo per il giorno dopo come merenda del mattino». I bimbi mangiano sano, le famiglie non spendono per le merendine, gli sprechi si riducono. Con la cooperativa Cauto è invece in corso una convenzione dal 2003 che, negli anni, ha portato a ridurre la quantità di sprechi. «Noi interveniamo per raccogliere quello che non viene distribuito ai bambini - afferma Luigi Moraschi della cooperativa -: i tecnici del Comune ci segnalano dove ci sono eccedenze e noi, coinvolgendo associazioni ed enti territoriali, recuperiamo il cibo». Da ieri, solo un esempio, il cibo recuperato nelle scuole primarie Ungaretti e Collodi servirà per rifornire il progetto dell'Emergenza Freddo. Nel



complesso le scuole coinvolte sono 25 e lo scorso anno i chilogrammi di cibo non sprecati sono stati 12 mila. Si può fare di più? Certo, non tanto sulle eccedenze, che negli anni sono diminuite, ma per gli avanzi che restano nei piatti.

«Un'ipotesi - osserva Moraschi - potrebbe essere quella dello scodellamento progressivo delle pietanze». «Un lavoro

da smart city - sottolinea Scalvini -, ma i margini di miglioramento ci sono. Il mese prossimo, frutto anche delle riflessioni legate ad Expo, presenteremo un documento di indirizzo sulle mense scolastiche e siamo impegnati per diffondere ancor più esperienze come quella di Torricella».

Thomas Bendinelli



Scalvini
Riduttivo il rapporto di Save the children basato solo sul prezzo di ogni singolo pasto

I più amati e i più odiati



La pizza

Vittoria a mani basse per la pizza, considerata da ben 1.118 bambini intervistati che utilizzano le mense scolastiche del Comune il piatto preferito. In pratica, considerato che a rispondere al questionario sono stati in cinquemila, un bambino su cinque mette al primo posto assoluto il piatto italiano più famoso



La pasta all'olio

La pasta all'olio extravergine d'oliva e grana padano si conquista la seconda posizione tra i preferiti dai bambini. A seguire la pasta al pesto, la cotoletta e il pollo al forno. Alto il gradimento anche per il risotto alla zafferano, in generale primi piatti e secondi di carne sono più apprezzati di pesce e contorni



Il passato di verdura

Il piatto meno gradito? Sicuramente il passato di verdura, considerato da 655 utenti come il peggiore in assoluto. Piccola curiosità, il passato di verdura è però in ottava posizione assoluta anche nei cibi più graditi. In generale le verdure, in tutte le forme proposte, cotte o crude, non sono però molto amate



Il pesce

Il pesce non piace ai bambini: 651 di loro lo hanno infatti considerato il piatto che piace di meno. Molti alimenti proposti in mensa, scelti a seguito di linee nutrizionali ed educative, sono rifiutati perché non alla moda e resta la sollecitazione a studiare sempre nuove ricette per renderli più sfiziosi

Il giudizio

IL PARERE DEI BAMBINI

5.285 ragazzi iscritti al servizio | 88% di risposte

Ti piace mangiare alla mensa scolastica?



Ti piacciono...



IL PARERE DEGLI ADULTI

78 genitori assaggiatori del comitato mensa

% di risposte: ■ ottimo - buono ■ sufficiente insufficiente



d'Arco



Peso: 1-8%,3-52%

I conti

La Loggia spende 7 milioni, il 60% pagato dai genitori

Il Comune di Brescia spende quasi sette milioni per la ristorazione scolastica, il 60 per cento dei quali viene recuperato attraverso le tariffe. Che nella pratica, nella metà dei casi stanno tra la gratuità e la soglia minima. Diete articolate su quattro settimane (lo steso piatto ritorna dopo un mese), pasti composti da primo, secondo, contorno e frutta, possibilità di menù leggeri o con alternativa alla carne (per motivazioni etiche o religiose), esistono anche le diete speciali legate a questioni di salute.

Che sono, su oltre 6 mila fruitori tra bimbi e insegnanti, circa un centinaio. Numeri simili ma in crescita, soprattutto tra gli adulti, le diete per vegetariani. Inutile dire che, ben prima dei suggerimenti dell'Organizzazione mondiale della sanità, carni rosse e insaccati non sono molto presenti nei menù ma rispettano i suggerimenti del mangiar sano. «Il sistema funziona in modo non banale - afferma Francesco Falconi, capo area del Comune -, c'è molta attenzione all'aspetto educativo su quantità e qualità del cibo». Che non è scontato

che i bimbi trovino a casa. Il cibo portato da casa? «Ci vuole l'autorizzazione dell'Asl - risponde Falconi -, ma questa non c'è e l'attuale dirigenza non ha intenzione di darla: il problema non si pone».

T. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I rischi

- Il fatto che insaccati e carni rosse siano stati inseriti dall'Oms tra i cibi che aumentano il rischio di contrarre una patologia tumorale non preoccupa chi si occupa di ristorazione per i bambini: carni rosse e insaccati non sono molto presenti nei menù, prevale la presenza di carne bianca e di pesce, così come di legumi per l'apporto delle giuste proteine



Peso: 12%