

## Se l'intolleranza alimentare si siede accanto ad una scelta di tipo etico



Numeri, di fatto, irrisori (100 ragazzi circa su oltre 5.800 iscritti al servizio mensa), ma le intolleranze alimentari sono uno dei nuovi (si fa per dire) mondi cui la scuola deve rapportarsi. Per fare questo le tre realtà che si spartiscono gli appalti sulla ristorazione scolastica devono approntare menù speciali che tengano conto delle esigenze

specifiche degli alunni. Ma la «nuova frontiera» è quella legata ai figli di famiglie vegetariane o vegane. Che (per ora) non sono molti, ma pongono una questione che attiene non solo l'alimentazione. Su questo fronte, Palazzo Loggia è categorico: per avere un menù dedicato serve un'attestazione

(chiamiamola così) di «congruità alimentare» da parte del pediatra, che assicuri la validità di questa scelta nutrizionale.



Peso: 5%

# Virtù anti spreco: dalla coop. Cauto al «caso» Torricella

## Recupero

**Illustrati due casi in cui le eccedenze si trasformano in opportunità**

■ Dalle mense scolastiche due storie anti-sprechi. Non gli unici esempi in città, certo, ma comunque significativi per descrivere un trend che il Comune di Brescia vorrebbe diventasse «epidemico», per usare le parole dell'assessore Scalvini.

La prima riguarda la scuola di Torricella dove, come spiegato dalla dirigente Maria Grazia Ghio, «da dieci anni racco-

gliamo la frutta e il pane che non vengono consumati ai pasti e li distribuiamo nelle classi durante il pomeriggio, il tutto dopo aver invitato i genitori a non dare ai figli snack o merendine. Un sistema che funziona anche il lunedì, quando è il comitato genitori ad occuparsi di comprare la giusta quantità di pane fresco per gli spuntini dei ragazzi. Quella della frutta, in particolare, è una scelta precisa. Invece che inserirla nel menù del pranzo, dopo aver notato che spesso veniva lasciata nel piatto, abbiamo scelto di dirottarla nel pomeriggio».

C'è poi l'esperienza della Cauto, che «grazie ad un accordo con il Comune del 2003 - come confermato da Luigi Moraschi - recupera le eccedenze ali-

mentari non distribuite per poi utilizzarle all'intero di una rete territoriale».

Durante lo scorso anno scolastico, gli istituti interessati sono stati 25, con 14 comunità beneficiarie coinvolte. Sono stati poi raccolti «12.714 chilogrammi di cibo, una quantità sufficiente - sottolinea Moraschi - a dare da mangiare per un anno intero ad un nucleo familiare di sei persone. Un dato che equivale anche alla quantità di potenziali rifiuti organici non mandati allo smaltimento».

Nel corso degli anni «le cifre sono calate - conclude Moraschi -, segno che la lotta agli sprechi ha funzionato, specie a livello di quantità di cibo che viene lasciato nel piatto dagli alunni». // R. R.



**Riutilizzo.** Mensa: è fondamentale recuperare le eccedenze



# Servizio mensa, il gradimento è servito aspettando l'appalto

Illustrata l'indagine voluta dal Comune: nel 2016 nuovo bando Scalvini: «Buoni qualità e costi»

## Ricerca

**Rosario Rampulla**

r.rampulla@giornaledibrescia.it

■ Non si tratta solo di stabilire se ai bambini delle primarie della città piaccia di più il pollo o la cotoletta. E non è nemmeno una replica all'indagine di Save the Children su costi (giudicati troppo alti) e qualità delle mense delle scuole.

L'indagine sulla customer satisfaction sul servizio di ristorazione scolastica realizzata da Conal su input di Palazzo Loggia rappresenta, per l'assessore ai Servizi sociali Felice Scalvini, «un modo per analizzare un sistema di qualità, che non ci farà certo dormire sugli allori, ma che comunque è caratteriz-

zato da ottimi risultati».

**L'indagine.** Partiamo dai dati: ogni giorno 5.825 alunni usufruiscono del servizio mensa e, tra questi, oltre 5.100 (l'87%) hanno risposto al questionario su gradimento dei piatti, adeguatezza degli spazi e altro ancora. Non solo: 78 formulari sono stati compilati dagli adulti dei comitati mensa, per avere pareri ulteriori.

Sintetizzando al massimo i risultati, alla popolazione scolastica interpellata piace mangiare alla mensa (ha risposto sì l'84,7% dei ragazzi), dove la quantità di cibo servita è considerata giusta (qui la percentuale è del 70,2) e gli ambienti adeguati (54,5%).

Buone anche le valutazioni sul fronte adulti, in particolare

rispetto alla possibilità di avere piatti alternativi (i menu proposti sono quattro con rotazioni legate alla stagionalità), richiesta legata a motivi di carattere religioso così come a particolari scelte alimentari. Per il 50% il costo della mensa è buono, mentre il 13% lo ritiene insufficiente.

**Pasti «casalinghi».** Rispetto all'ipotesi che alcuni bambini possano iniziare a consumare pasti confezionati a casa, il dirigente dell'area Servizi educativi Francesco Falconi è stato categorico: «L'Asl non dà l'autorizzazione, quindi il problema non si pone nemmeno».

In conclusione, l'assessore Scalvini ha ricordato come nel 2016 ci sarà l'appalto per il servizio, attualmente gestito da

Cir-Food, Gemeaz e Camst. Un business da circa 7 milioni di euro, dei quali il Comune recupera, tramite le tariffe, il 60% circa. «Proprio sui costi - conclude Scalvini - rispetto all'indagine che bollava il servizio come troppo caro, ritengo che classifichi dove i distacchi sono, magari, di soli 5 centesimi siano il frutto di un approccio riduttivo». //

