

PIATTI SCADENTI

Mense scolastiche, una su tre è fuorilegge

I Nas hanno ispezionato 224 istituti e hanno trovato panini con insetti, cibi scaduti, parassiti e topi. La ministra della Salute Grillo: «Un film dell'orrore». E il M5S annuncia la riorganizzazione del settore

FLAVIA AMABILE
ROMA

Panini con insetti, cibi scaduti, locali in pessime condizioni igieniche e infestati da parassiti di vario tipo, ma anche topi e loro escrementi ben visibili. In una mensa scolastica italiana su tre sono state trovate irregolarità e in sette casi le condizioni erano talmente gravi da aver reso necessaria la chiusura del servizio.

Traduzione della ministra della Salute Giulia Grillo: «Un film dell'orrore». E ora i Cinque Stelle annunciano

una «riorganizzazione del settore».

I controlli nelle mense sono stati avviati a settembre dal Comando per la Tutela della Salute Nas, d'intesa con il ministero della Salute. Si è trattato di un monitoraggio sui servizi di ristorazione nelle scuole di ogni ordine e livello di tutta l'Italia. Sono state ispezionate 224 mense presenti negli istituti scolastici del territorio nazionale: in 81 sono state trovate irregolarità. I problemi più seri in 7 mense a Roma, Livorno, Pe-

scara, Taranto e Lecce dove è stata decisa la sospensione del servizio.

Le cifre dell'intera operazione mostrano una realtà di 14 violazioni penali, 95 infrazioni amministrative alle normative nazionali e comunitarie, il deferimento di 15 persone alle autorità giudiziarie, la segnalazione di 67 soggetti alle autorità amministrative, sanzioni pecuniarie per oltre 576 mila euro, il sequestro di oltre 2 tonnellate di cibo (prodotti ittici, carni, formaggi, frutta, verdura, olio, pane)

poiché prive di indicazioni di tracciabilità e provenienza dei prodotti, detenute in ambienti e condizioni inadeguati op-

I problemi più seri in sette mense a Roma, Livorno, Pescara, Taranto e Lecce

pure scadute.

«Furbi e cucine da incubo non possono essere tollerati. Come madre e ministra mi in-

digna pensare che sulle tavole dei nostri figli, a scuola, possano finire escrementi, muffe o alimenti di dubbia origine», avverte la ministra Grillo. Pieno sostegno da parte del ministro dell'Istruzione Marco Bussetti: «Chi ha messo a repentaglio la salute e il benessere dei nostri bambini non deve rimanere impunito».

Il generale Adelmo Lusi, Comandante dei Carabinieri per la tutela della Salute (Nas) precisa i dettagli dei problemi emersi: «La maggioranza delle violazioni rilevate

in questo piano di controlli sono di tipo amministrativo come la mancata applicazione dei sistemi di autocontrollo e prevenzione del rischio, carenze igieniche e strutturali delle aree adibite alla lavorazione, irregolarità sull'etichettatura e sulla tracciabilità degli alimenti.

Gli illeciti penali hanno interessato reati quali la frode e le inadempienze nelle pubbliche forniture, dovute al mancato rispetto agli obblighi contrattuali assunti dalle aziende di catering all'atto dell'asse-

La città lombarda per il secondo anno ha il miglior sistema di ristorazione comunale

A Cremona tra i menù da chef “Così cuciniamo i pasti sani”



Il pasto in una mensa scolastica di Cremona

MICHELE SASSO
TORINO

Il menù perfetto è una questione di equilibrio tra gusto e sana alimentazione. C'è chi gioca facile con pasta in bianco, hamburger, patatine e pizza e chi invece sceglie di puntare sulla qualità e l'educazione alimentare e i risultati nei vassoi delle mense si vede.

Il sistema delle mense scolastiche di Cremona ha vinto per il secondo anno di fila la classifica di Foodinsider, osservatorio non istituzionale nato nel 2015 per diffondere i principi dell'alimentazione sana elaborati dall'Organizzazione mondiale della sanità. Al secondo posto è Trento grazie ai prodotti biologici e a filiera corta e al terzo Fano, nelle Marche, che offre agli scolari una bella varietà di piatti.

A Cremona la sfida è stata lanciata dall'amministrazione comunale con un investimento di 10 milioni di euro in 5 anni e tanta buona volontà. I punti di

forza sono due: la presenza di una cucina all'interno delle scuole (dunque il ridotto ricorso a cibi pre-confezionati) e l'attenzione alle materie prime grazie al ricorso alla filiera corta e prodotti di stagione.

«Abbiamo ottenuto questo primato grazie ad un notevole “investimento di attenzione”», conferma Silvia Toninelli dirigente comunale - abbiamo informato sulle caratteristiche del menù e negli ultimi 2 anni l'abbiamo ulteriormente incrementato ed oggi i genitori possono scegliere ogni settimana tra due menù curati con poca carne, pesce, legumi, cibi integrali».

Nelle città lombarde sopravvive la gestione diretta delle mense pubbliche di scuole d'infanzia e nido con 13 cuochi e mille pasti preparati ogni giorno a base di pasta, riso, orzo, farro, polenta e un mix tra carni bianche e rosse, pesce e frutta. Con le scuole statali (dove c'è un appalto esterno) si

arriva a 3.500 menù completi al giorno. I cuochi che sfornano ogni anno 700 mila pasti (il più grande ristorante del Paese) fanno corsi di formazione insieme: cura dei prodotti e delle derrate alimentari, evitare lo spreco e cura della preparazione con offerte di

I genitori possono scegliere tra due menù curati con poca carne, pesce, cibi integrali

piatti saporiti per bambini e adolescenti che non siano junk food, copiando il modello di quanto avviene già da tempo in Gran Bretagna, dove diversi chef stellati hanno scelto di misurarsi con la ristorazione scolastica.

«Tantissimo fa la relazione dei bambini con gli insegnanti che ogni giorno li spingono a provare», ragiona Maura Ruggeri

FOODINSIDER

La classifica: promosse anche Trento e Fano

In testa alla classifica di Foodinsider è Cremona, seguita da Trento e Fano. Poi Perugia, Rimini, Mantova, Jesi, Bergamo, Udine e Treviso. L'indagine, che valuta l'equilibrio e non il gusto, è focalizzata sui menù invernali delle scuole primarie di 51 Comuni e permette di capire se la proposta gastronomica offerta è in asse con i principi di alimentazione sana elaborati dall'Oms e con le linee guida della ristorazione scolastica.

vice sindaco con delega all'Istruzione: «E' un obiettivo educativo che ha incontrato la resistenza iniziale delle famiglie ma i risultati ci hanno dato ragione». Sono riusciti a rompere il connubio mensa uguale scarsa qualità e il servizio pubblico è negativo a prescindere. E, obiettivo ancora più arduo, far mangiare agli studenti le verdure che solitamente a casa non toccano.

«Non siamo talebani e non vietiamo la carne - aggiunge Ruggeri - ma abbiamo raccolto una sfida in un territorio dove si mangia bene dimostrando che si può raggiungere un buon equilibrio educando alla buona alimentazione fin dall'infanzia. A questo aspetto del mangiare bene e sano, abbiamo affiancato anche il progetto piedibus per andare a scuola a piedi, un'offerta di attività sportive e la sensibilizzazione dei genitori alla buona alimentazione».

INTERVISTA

GIUSEPPE POSTIGLIONE
CUOCO

“Utilizziamo pochi insaccati e tanti prodotti da filiera corta”

MIRIAM MASSONE
TORINO

Dal 1986 cucina per i bambini e i ragazzi del convitto nazionale Umberto I, a Torino, pranzi e cene, tutti i giorni. Chef Giuseppe Postiglione, a quali principi vi attenete per offrire un servizio apprezzato da studenti e genitori?

«A quelli del ministero, ma anche alle linee guida dell'Unione Europea, che impone la riduzione degli insaccati, ad esempio, l'utilizzo di prodotti a filiera corta, di farine integrali, e di cibi di stagione. La dirigente scolastica Giulia Guglielmini ci tiene molto, da sempre. E i nostri menù sono validati dall'Asl, che effettua controlli periodici, ma c'è anche una Commissione mensa composta dai genitori che può assaggiare periodicamente le portate».

Quanti pasti preparate e per chi?
«Circa 1560 pasti al giorno, per 450 bambini delle primarie, 550 delle medie e 560 dei licei, essendo un convitto ci preoccupiamo anche delle cene e poi del servizio al sabato e alla domenica, in pratica si lavora 24 ore su 24»

Da quante persone è composta la brigata?
«Siamo 7 in cucina e 10 collaboratori».

Cosa vuol dire preparare un menù salutare?

«Fare educazione, proporre a un target difficile come quello dei più giovani anche cibi che in alcuni casi non conosco o non mangerebbero mai».

Come?

«Attraverso una presentazione diversa, simpatica, divertente».

Qualche esempio?

«I broccoli li trasformiamo in crema, così i bimbi li mangiano come fosse pasta al pesto, poi ad esempio abbiamo preparato un ricco couscous proponendo agli studenti di indovinare quanti ingredienti c'erano dentro: erano 21, molti li conoscevano, ma tanti non sapevano, ad esempio, cosa fossero i legumi. Cerchiamo di avvicinarli anche a qualcosa di diverso dalla pasta in bianco, che resta uno dei primi più richiesti».

Com'è cambiato nel tempo il servizio?

«Moltissimo: negli anni Ottanta servivamo i piatti a tavola come al ristorante, dal 1993 sono aumentati i convittori e proponiamo il pratico self service. Ma soprattutto ci sono più richieste particolari: se 10 anni fa i menù speciali erano 10, oggi sono 100, tra celiaci, vegani, vegetariani e chi non può mangiare alcuni cibi per ragioni religiose o motivi di salute».

Quindi avete una cucina attrezzata ad hoc?

«Sì, c'è uno spazio dedicato solo alle preparazioni per celiaci, ad esempio».

E poi ci sono le stagioni...

«Esatto. In questi giorni serviamo pere, mele, mandarini e arance, non proporremo mai le fragole».

Quanti insaccati?

«Solo bresaola o arrosto di tacchino ogni tanto».

Poi c'è la focaccia...

«Qualche volta, ma integrale e per merenda. E l'85% dei prodotti, per scelta, è bio».

E quando finisce la scuola?

«Ci sono programmi anche dopo, ad esempio l'estate ragazzi dedicato al mondo del cibo. Con il dottor Franco Berrino, che è stato ricercatore all'Istituto oncologico di Milano ed ora si dedica alla prevenzione delle malattie degenerative, i ragazzi vengono portati in campagna a raccogliere gli ortaggi e poi imparano a cucinare».

Un piatto fatto da loro?

«L'humus, o la cecina, una sorta di farinata».

PIATTI SCADENTI

82

È il valore in euro della spesa media mensile per la ristorazione scolastica

128

È il costo sostenuto dalle famiglie di Livorno, la città più cara in Italia

2

tonnellate di cibo tra pesce, carni, formaggi, frutta, verdura e pane sono state sequestrate dai Nas



Cibo scaduto durante un'ispezione dei Carabinieri dei Nas

REPORTERS

gnazione delle gare di appalto, la detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione e l'omessa applicazione delle misure di sicurezza a tutela degli operatori».

Adriana Bizzarri, di Cittadinanzattiva di fronte a una realtà così difficile chiede di «diffondere e ampliare il ruolo delle Commissioni mensa, formate dai genitori, per garantire un controllo puntuale» e sottolinea alcuni dei dati emersi dal loro rapporto presentato a ottobre. «Solo il 10% delle scuole dispone di un locale mensa e che le condizioni non sempre sono ottimali. Ad esempio, l'80% dei bambini da noi intervistati ritiene che i locali mensa siano molto rumorosi, il 57% poco accoglienti e il 45% poco allegri.

La maggioranza mangia a mensa con piacere, soprattutto perché può stare insieme ai propri compagni. E ciò a dimostrazione che occorre lavo-

rare per garantire a tutti una mensa di qualità anche per evitare il diffondersi del fenomeno del «pasto da casa».

Inoltre, a fronte di una spesa media mensile a famiglia di circa 82 euro per il servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie, emerge una notevole

Solo il 10% delle scuole dispone di un locale mensa e le condizioni non sono ottimali

disparità fra le diverse province, con Livorno che si attesta come la più costosa (in media 128 euro al mese) e Barletta come la più economica (32 euro). Crediamo che, come la recente sentenza sul caso Lodi dimostra, tale servizio debba essere erogato gratuitamente».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

A SAN PIETRO IN VINCOLI



ANSA

Michelangelo da toccare

L'arte da toccare e per tutti. Con il percorso visivo-tattile che la Soprintendenza speciale di Roma, nell'ambito dell'anno del Patrimonio culturale europeo 2018, dedica alla tomba di Giulio II, all'interno della Basilica di San Pietro in Vincoli, per la prima volta un'opera monumentale di Michelangelo è resa accessibile ai ciechi e agli ipovedenti nello stesso luogo in cui si trova. Per motivi di conservazione e sicurezza, la tomba è protetta da una piccola cancellata che, insieme alle grandi dimensioni del monumento, rende impossibile la fruizione alle persone con disabilità visiva. Per superare queste barriere, è stato realizzato un percorso composto da plastici e modelli in scala, abbinati a pannelli esplicativi e a un codice che rende disponibili contenuti audio. Le riproduzioni sono state realizzate in resina, materiale che consente di produrre oggetti resistenti e gradevoli alla vista, e pensati per un utilizzo non solo tattile per ciechi e ipovedenti, ma con lo scopo di raggiungere ogni tipo di visitatore, con finalità divulgativa e formativa. Il progetto, con un budget di circa 25mila euro, è stato realizzato con il museo statale Tattile Omero di Ancona e La Sapienza di Roma.

HOGAN.COM

HOGAN