

Nuova gara d'appalto per le mense scolastiche, le osservazioni di Gallarate in Movimento

Pubblicato: Mercoledì 15 Luglio 2015

Riceviamo dal gruppo Gallarate in Movimento e pubblichiamo

Il Comune di Gallarate avvia un'altra disciplinare di gara d'appalto per la ristorazione scolastica con alcune differenze rispetto al bando precedente. A dicembre scorso i punteggi assegnati ai progetti tecnici delle due ditte partecipanti risultavano tutti inferiori a 40, il che portò al parziale annullamento della gara per il periodo gennaio 2015 – luglio 2019. Il servizio dell'azienda aggiudicatrice che inizierà questo settembre 2015 e durerà tre anni scolastici (meno del precedente).

Ci permettiamo di esprimere alcune considerazioni, anche perché sicuramente è un tema che troverà spazio nel nostro programma per la città. Mensa esterna vuol dire maggior costo sul trasporto quindi prevedere anche il mantenimento dei mezzi di trasporto/furgoncini (la cooperativa di Gallarate ha impegnato 5 furgoncini) bollo, assicurazione, benzina ecc.. rispetto alla mensa in loco. Tornare ad avere la cucina interna non è un'utopia anzi può essere realtà, a patto di avere come obiettivo sia il rapporto qualità/prezzo sia la reale capacità di spesa. Purtroppo da anni, per ottimizzare e diminuire i costi di gestione del Comune, il cibo arriva nei refettori dei nostri bambini all'interno di igieniche e controllatissime confezioni di plastica o polistirolo. Non si mette in dubbio la qualità del prodotto ma è come se il cibo nascesse appunto da quei contenitori. Lontano e caro a noi il ricordo delle nostre tanto amate cuoche.

Ci sono cooperative migliori di altre, ci sono pizze che sembrano lastre di plexiglas e pizze davvero invitanti. Ci sono le cooperative attente al biologico e quelle che tagliano sugli stipendi. Certo è che il cibo delle mense ha perso il suo profumo, e diventa difficile poi raccontare ai bambini che le uova le fanno le galline, l'insalata cresce nell'orto e le albicocche sugli alberi. Ecco perché nella scuola dell'infanzia la cucina rappresenta un riferimento importante, per il valore che ha l'alimentazione per i bambini dei primi anni, per le sperimentazioni sulla manipolazione e trasformazione del cibo, dei sapori e degli odori e per l'educazione alimentare che solo attraverso una cucina interna è possibile fare. Il bambino in tenera età elabora la prima "organizzazione fisica" del mondo che lo circonda attraverso attività concrete che portano la loro attenzione sui diversi aspetti della realtà. La cucina interna richiede un'attenta gestione economica per essere competitiva con i costi della fornitura dall'esterno, ma oltre alla probabile migliore qualità dei pasti la cucina interna permette di favorire un'opportuna educazione alimentare non solo ai bambini ma anche ai genitori.

Ci si sorprende per rari casi di cronaca di sotto alimentazione, ma l'obesità è un enorme sintomo di malnutrizione ed è diffusissima già tra gli alunni delle scuole primarie. Un laboratorio/atelier sul cibo potrebbe anche essere un momento di aggregazione sociale con grandi potenzialità di contenuti, magari prendendo contatti con produttori a Km0 o allestendo orti didattici..

Il costo del pasto è di 4-6 €, non poco. A volte intervengono i servizi sociali, o i Comuni, ad abbattere le quote per renderle sostenibili basandosi sull'ISEE, che a sua volta è calcolato sull'anno precedente. Di fronte ad un'emergenza improvvisa però, i genitori devono continuare a pagare la stessa cifra, aspettando l'eventuale abbattimento per l'anno successivo. Una soluzione per ulteriori risparmi potrebbe essere quella di promuovere nei Comuni e nelle scuole i "lunch box", come il progetto

denominato «Zero Plastica in Mensa» che è stato pensato e proposto dai genitori dell'Associazione Sei Casati, sostenuto dal Consiglio di Zona 3 e accolto da Milano Ristorazione: i pasti si consumano serviti dall'insergente nel contenitore che poi sarà riportato a casa e lavato, pronto per essere riutilizzato il giorno dopo. In alternativa si potrebbero usare contenitori usa e getta in bioplastica Mater-Bi. In ogni caso niente ceramiche da lavare in loco, né forchette, bicchieri di plastica a scuola incoraggiando così un comportamento sostenibile per l'ambiente.

Non lasciamo che i nostri figli perdano il gusto di mangiare, sono portatori di speciali e inalienabili diritti che la scuola e il Comune per primi sono chiamati a rispettare.

Attivisti MoVimento 5 Stelle di "Gallarate in MoVimento" 5stellegallarate@gmail.com

[Roberto Morandi](#)

roberto.morandi@varesenews.it