

Un nuovo approccio alla mensa scolastica di Gallarate, “per non discriminare i bambini”

Pubblicato: Mercoledì 15 Settembre 2021



«La nostra idea è parlare del cibo non solo come nutrimento, ma toccando dei temi come sensibilità, prevenzione per la salute e inclusione, dove i bambini non vengano discriminati»: **Nancy Perazzolo**, portavoce della lista di sinistra Officina di cura urbana che a **Gallarate** sostiene la candidata sindaca Margherita Silvestrini, ha aperto il tavolo tematico sulla mensa scolastica, tenutosi ieri, martedì 14 settembre, sulla pagina Facebook della lista.

Sono intervenuti **Maria Angela Cazzuffi** (pediatra di Gallarate), **Fabio Tinucci** (dietista del Comune di Fano, pluripremiato come eccellenza nazionale), **Roberta Pellegatta** (genitore referente della commissione mensa di Gallarate), **Margherita Silvestrini** (candidata sindaca) e **Davide Rovidone** (Dottore in Scienze gastronomiche).

La mensa come parte integrante della scuola

Il dietista marchigiano Tinucci ha riportato l'esperienza del servizio mensa nel Comune di Fano, iniziata circa 6 anni fa: «La prima cosa da fare era far capire a tutti che il servizio è interno alla scuola, non è una pausa, è parte integrante della scuola; poi bisogna costruire al meglio un capitolato che punti sulla qualità e sulla ricerca dei prodotti. **La refezione scolastica educa e non sazia**». Da lì è iniziato un percorso di ridefinizione del servizio mensa, condiviso con gli studenti e con le loro famiglie: è stato ridotto il consumo di carne a 1 volta a settimana (con l'eliminazione della carne di maiale), l'offerta di piatti completi e di un piatto unico a settimana, l'invenzione insieme agli alunni di piatti nuovi e gustosi, offrendo molti legumi e un'attenzione particolare agli abbinamenti.

A riportare la situazione gallaratese Roberta Pellegatta: «I bambini con la verdura non vanno molto d'accordo (se non sono abituati a mangiarla a casa)» e i menù alternativi non sembrano “appagare l'occhio”; inoltre, la varietà nell'offerta di frutta e verdura è poca.

La pediatra Cazzuffi ha impostato l'intervento sul cibo come prevenzione all'**obesità**: «La mensa è un momento educativo importante: il 10% dei soggetti della popolazione scolastica soffre di obesità ed è spesso dovuto ad una alimentazione scorretta, spesso legata alle abitudini della famiglia». Da qui l'importanza della frutta come merenda di metà mattina che, se di stagione e fornita dalla scuola stessa, «è un valore aggiunto su base di uguaglianza e inclusività».

Il cibo come incontro culturale

Rovidone, infine, ha evidenziato come ci sia bisogno di uno sguardo diverso sul cibo, «**diventato un oggetto di consumo attorno cui si sviluppano temi di scontro**»: pertanto, la scuola può assumere il ruolo di mediazione e favorire l'incontro tra abitudini e culture differenti. «**La visione di un piatto diverso di un bambino può diventare un problema di differenza alimentare o di cultura diversa, la scuola dovrebbe impegnarsi per superare tutto ciò**», ha concluso.

La candidata sindaca ha sottolineato la collaborazione da attivare con medici, dietisti, scuole e

famiglie: «C'è bisogno di un menù attento alle tradizioni, ma in cui vengano inseriti cibi nuovi (come i legumi)». Infine, sul pericolo di discriminare i bambini: «Bisogna valorizzare almeno a livello visivo i pasti differenti che consentano ad avere sul piatto cibi dello stesso colore e stessa forma anche se il contenuto è diverso».

Nicole Erbeti

nicole.erbeti@gmail.com