

Potere ai piccoli: bocciati i piatti «sani»

Nelle mense scolastiche sgraditi ceci, orzo e polpette di verdure. Vincono pollo e cotoletta

di **F. Cavadini** e **A. Lubrano**

Polpette di ceci, orzo e crocchette di verdura. Sono questi i tre piatti meno graditi dagli studenti milanesi secondo un sondaggio sulle mense scolastiche (gli 85 mila pasti l'anno prodotti e distribuiti da Milano Ristorazione). E fa riflettere un dato: l'assenza di gradimento dei piatti «sani». Intanto, oggi si discute sulla querelle schiscetta, dopo la battaglia di alcuni genitori contro la «stanza del panino».

a pagina **6**

I bambini bocciano polpettine di ceci, crocchette e orzo

Oggi il dibattito su schiscetta e stanze del panino

IL SONDAGGIO **SULLE MENSE SCOLASTICHE**

I bambini con il pranzo al sacco mangiano in stanze separate perché è vietato l'ingresso in mensa. I loro genitori continuano la battaglia e hanno presentato ricorso in Tribunale. E lo scontro sulle mense scolastiche va avanti. Oggi la discussione arriva a Palazzo Lombardia, come annunciato dall'assessore all'Istruzione **Valentina Aprea** a metà settembre, dopo il sì della maggioranza a una mozione presentata dai Cinque Stelle in seguito alla sentenza della Corte d'appello di Torino a favore del pasto da casa. «Convocare un incontro d'urgenza per valutare gli aspetti organizzativi per permettere la libera scelta», era la richiesta.

Nel pomeriggio il tavolo di confronto con le associazioni dei Comuni, l'ufficio scolastico e le associazioni dei genitori. «Si parlerà anche dei costi e delle quantità dei pasti proposti. Il servizio di refezione è troppo costoso per tante famiglie che non rientrano nelle fa-

sce con esenzione o agevolazioni e sono in difficoltà a pagare le quote. E poi dobbiamo considerare anche la richiesta dei genitori di un controllo diretto sull'alimentazione dei figli» ha anticipato **Aprea**. L'assessore era subito intervenuta contro il Comune dopo la denuncia dei genitori: «Discriminati i bambini lasciati fuori dalla mensa. La vicesindaco Anna Scavuzzo chiedi scusa».

Le prime tre famiglie che a Milano, appena iniziato l'anno, hanno disdetto il servizio di refezione comunale e stanno mandando a scuola i figli con panino o schiscetta spiegano così le ragioni della protesta: «Non siamo soddisfatti della qualità dei pasti serviti da Milano Ristorazione — dice Marilù Santoiemma, nella Rappresentanza cittadina delle commissioni mensa —. E vista la sentenza di Torino chiediamo la libertà di scegliere. In ogni caso però i bambini devono poter mangiare con i com-

pagni e non da soli in altri locali, come sta accadendo. E anche per questo abbiamo presentato ricorso d'urgenza, contro Comune, preside, Ufficio scolastico regionale e ministero dell'Istruzione».

Hanno sollecitato soluzioni in tempi brevi anche i presidi delle due scuole dove è ancora in corso la protesta, le elementari di via Palermo e la scuola primaria dell'istituto Pirelli a Niguarda. Dopo la sentenza di Torino, dal Comune era arrivata ai presidi una nota per chiarire: nei locali mensa delle scuole non si possono portare cibi da casa. «Anche per ragio-



ni igienico sanitarie», ha spiegato poi la vicesindaco Anna Scavuzzo, che ha delega all'Educazione e aveva definito «una battaglia ideologica» la protesta dei genitori milanesi.

Oggi si riapre la discussione. Mentre Milano Ristorazione pubblica l'indagine sul gradimento dei cibi proposti ai bambini. «Gli alunni di quindici classi delle elementari hanno valutato 84 ricette», così sono presentati i dati nella relazione annuale: pollo, gelato e cotoletta nell'elenco dei piatti più graditi e nella classifica opposta polpettine di ceci, crocchette di verdure e insalata di orzo. E risultano bocciate da più della metà dei bambini le polpette di merluzzo che i genitori chiedevano da mesi di eliminare dal menu. E a questo punto da MiRi comunicano: «Il gradimento in questi mesi è sceso. A gennaio saranno probabilmente sostituite da un trancio di pesce».

Le famiglie comunque bocciano l'indagine in partenza. «Un campione di quindici classi rispetto ai sessantamila pasti serviti ogni giorno non è significativo — spiega Martino Santoliquido, nella rappresentanza delle commissioni —. Servono indagini realizzate in maniera rigorosa e scientifica, un monitoraggio è anche previsto da una delibera della giunta comunale che è rimasta lettera morta».

Federica Cavadini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

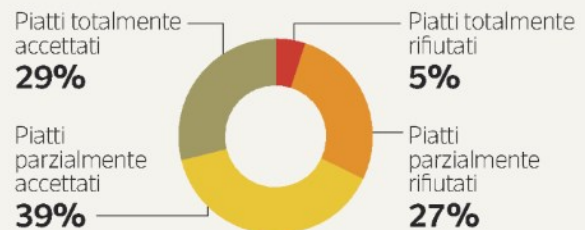
I DIECI PIATTI PIÙ GRADITI



I DIECI PIATTI MENO GRADITI



GRADIMENTO DEL MENU



85.000

media pasti preparati e serviti al giorno

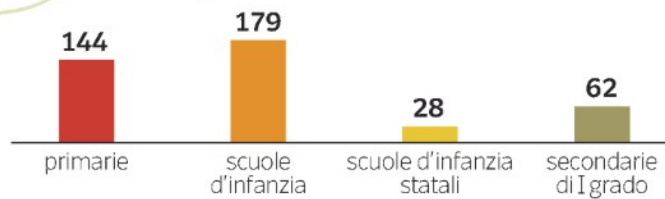
26

le cucine

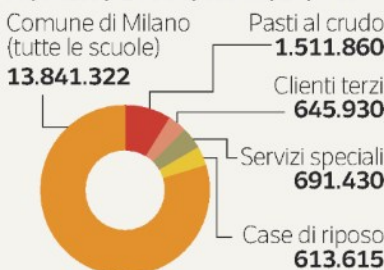
2.875

dipendenti

443
refettori serviti

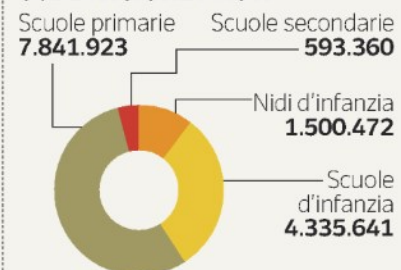


NUMERO DI PASTI PRODOTTI



Dati: Milano Ristorazione

SUDDIVISIONE PASTI



d'Arco