

L'Asl boccia le mense scolastiche

Pubblicato: Giovedì 11 Aprile 2002

Mele e pere biologiche? Nessuno le vede, in quasi il 70% dei casi ispezionati. Olio extra vergine? Mica detto: lo si trova nelle mense in meno del 20% dei casi, mentre negli altri casi non si può nemmeno risalire a che tipo di olio viene usato, poiché non ci sono etichette. In compenso può capitare che nel condimento ci possa essere dell'insetticida antiblatta, visto che nel corso di una delle ispezioni hanno trovato una cuoca intenta a inserirlo nei buchi del muro mentre cucinavano il minestrone.

Così funzionano le mense scolastiche varesine secondo gli ispettori dell'ASL, e queste ed altre "piacevolezze" sono contenute nei loro verbali del 2000 e nel 2001 dall'ASL di Varese, durante i controlli di routine all'interno delle mense scolastiche. Ispezioni verbalizzate, e disponibili su richiesta presso il dipartimento di prevenzione, servizio igiene e prevenzione.

✖ Ed è proprio da lì che il comitato genitori mensa, attivo da ben tre anni sulla questione, l'ha recuperato decidendo di rendere pubblici i risultati 2000 – 2001. «Risultati che sono pubblici di per sé, e disponibili per chiunque ne motivi l'interesse – spiega Nicola Corcione (nella foto), che si è limitato a farne richiesta scritta come cittadino interessato alla questione – ma che finora non sono stati oggetto di attenzione».

✖ «Un'attenzione che non gli ha rivolto nemmeno l'assessorato ai servizi educativi evidentemente, visto che a loro è arrivato sul tavolo con regolarità, secondo la norma, ma che non ha avuto alcun tipo di riscontro – spiega Susanna Vanoni (a destra nella foto), un'altra componente "storica" del comitato – Tra l'altro abbiamo chiesto anche conto delle ispezioni effettuate dalla tecnologa del comune, ma ci hanno risposto che di quelle ispezioni non viene redatto un verbale».

La situazione, se non di emergenza, è perciò sicuramente da segnalare, come in effetti hanno fatto i genitori del comitato: non foss'altro per il fatto che proprio in questi giorni sono stati resi noti i risultati di un questionario distribuito a marzo nelle scuole, in cui l'assessorato monitora l'intenzione dei genitori di aumentare il numero dei cibi biologici nel menù. Un questionario che ha avuto un grande successo (sono state riconsegnate in assessorato più di 2000 schede), e che ha dato come risultato una predominanza schiacciante di sì: segno inequivocabile di una grande attenzione delle famiglie alla qualità del cibo. Malgrado l'avvertenza, sul foglio consegnato dall'assessorato, che questo comporterà un aumento di prezzo dei buoni pasto...

«Proprio per questo, e per il fatto che in fondo noi genitori siamo i maggiori azionisti del servizio, pagandone più del 80% del prezzo (7400 lire per un costo pasto di 8850, n.d.r.) è importante pretendere che la qualità sia adeguata e i lavoratori al servizio del comune messi nelle condizioni di ben lavorare: le due famose tecnologhe, da sempre promesse e che dovrebbero monitorare il servizio della Ristocheff, non sono ancora state assunte, dopo tre anni di richieste».

La denuncia dei genitori arriva in un momento cruciale per le scelte sul servizio: tra poche settimane verrà effettuato il concorso che rivedrà il contratto per il servizio mensa, che fino ad ora – e per due volte di seguito – era stato assegnato alla Ristocheff. Un contratto che corrisponde anche alla scadenza amministrativa dell'attuale giunta comunale: le richieste del comitato rischieranno perciò di scivolare sul tavolo del prossimo sindaco di Varese, con ritardi nelle decisioni che potrebbero ripercuotersi sui fruitori del servizio, i ragazzini delle elementari e delle medie.

[Lo speciale mense scolastiche nella pagina scuola di Vareseweb](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it