

## VareseNews

### Saranno due le mense che forniranno i pasti agli alunni varesini

**Pubblicato:** Lunedì 16 Dicembre 2002

La scelta di ridurre i Centri Cucina che forniscono i pasti a tutte le scuole elementari di Varese da quattro a due, è ormai un dato di fatto e sarà realizzato in tempi brevi. E i due centri saranno collocati presso le scuole Vidoletti e Anna Frank.

L'assessore ai Servizi Educativi del Comune di Varese, Antonino Papale, lo ha confermato in un conferenza stampa, nella quale, oltre ad elencare e spiegare le ragioni della scelta, ha dedicato largo spazio per rispondere alle obiezioni e alle polemiche avanzate in precedenza dal Comitato genitori della Scuola Media "Via Pergine-A. Frank", che segnalava preoccupazioni e pericoli nei confronti degli alunni e della didattica, che la costruzione di un centro cottura di grosse dimensioni avrebbe provocato.

Niente di tutto ciò, l'assessore Papale intende fornire risposte precise e afferma che le problematiche sollevate dal Comitato sono senza fondamento, le preoccupazioni non hanno riscontro pratico, poiché – afferma Antonino Papale – <<il Comune è interessato a garantire la salute e la sicurezza degli alunni e di chi opera nella scuola. Su questo presupposto non devono assolutamente esserci dubbi.

Innanzitutto occorre dire che la scelta di procedere alla chiusura di tre centri cottura (quelli situati presso le scuole Parini, Marconi e IV Novembre), all'ampliamento di quello della scuola Vidoletti e alla realizzazione di un nuovo centro presso la scuola Anna Frank, risale al 1999 ed è dettata dalla necessità di contenere la spesa di fronte all'entrata in vigore di alcune norme che impongono al Comune forti investimenti per l'adeguamento strutturale e tecnico dei centri cucina. Molti di questi centri non sono più adeguati, sia dal punto di vista dello spazio, che della struttura e degli impianti. La scelta di razionalizzare in due poli su cui concentrare l'investimento, la Vidoletti per la zona nord della città e l'Anna Frank per la zona sud, ci è sembrata la migliore: permette un minor impiego di personale da un lato e la fornitura di attrezzature migliori per garantire una migliore qualità dei pasti dall'altro>>.

Dopo la chiusura del bando nel mese di ottobre, i lavori di sistemazione del nuovo centro avrebbero dovuto cominciare proprio a metà del mese di dicembre, ma sono stati ostacolati da una mancanza di collaborazione da parte della presidenza della scuola – così afferma una nota a firma dell'assessore Papale: "Purtroppo non ci è stato possibile avviare i cantieri alla vigilia della chiusura del plesso per le festività natalizie, (sarebbe stato il periodo ideale per eseguire gli interventi più numerosi), poiché non ci sono state fornite indicazioni circa lo spostamento del refettorio e della biblioteca>>.

Dunque bisognerà attendere l'anno nuovo in data ancora da stabilirsi e, contando che l'opera prevede circa otto mesi di lavoro, non è sicuro che per il prossimo anno scolastico il centro sarà già in funzione.

Il costo totale dell'operazione, comunque, prevede 800mila euro per il 2003 per realizzare il centro cucina, su un totale di 500 metri quadrati, e altri 600mila euro in bilancio per il 2004 necessari all'adeguamento completo della scuola alle normative di sicurezza, nonché all'insonorizzazione delle aule di musica e alla creazione di una biblioteca aperta anche al quartiere.

Ma le obiezioni di genitori e docenti sono chiare e serie: le dimensioni dell'impianto sarebbero tali da compromettere non solo il normale svolgimento delle lezioni, ma anche la stessa

sicurezza all'interno della scuola.

Così risponde l'assessore Papale: <<la scuola dispone oggi di 30 aule per 14 classi, sicuramente più che sufficienti per le necessità didattiche. Per la nuova cucina è previsto l'impiego solo dello spazio che attualmente è della biblioteca. Ci sarà tra l'altro anche lo spazio per una nuova biblioteca aperta al quartiere, già prevista in bilancio 2004. Per quanto riguarda la sicurezza, occorre dire che tutti i lavori si svolgeranno senza modifiche strutturali e senza alcun pericolo per la struttura e la sua stabilità. La caldaia che alimenterà le zone cottura equivale a quella di una palazzina di otto appartamenti e godrà dei controlli e delle sicurezze necessari. E' bene comunque che tutti sappiano che dal 1975 ad oggi non si è registrato alcun incidente nelle mense scolastiche. Quanto alla viabilità e all'aumento dei mezzi di trasporto, i ragazzi saranno al sicuro: l'Anna Frank dispone già di due ingressi indipendenti con l'eventuale possibilità di ricavarne un terzo. Sarà così possibile dividere il passaggio dei fornitori da quello dei ragazzi e genitori. Infine, per le esalazioni, presupposte, esistono oggi cappe aspiranti che impediscono agli odori di riversarsi all'esterno, assorbendoli. Devo far notare che la nostra attenzione alla scuola non è soltanto per il Centro Cucina, una grossa somma è stata stanziata per una serie di lavori di messa a norma della struttura che da tempo erano necessari>>.

A chi, infine, obiettava l'aumento di tempo che i pasti avrebbero impiegato ad arrivare nei refettori, con la diminuzione dei centri cottura, l'assessore risponde: <<Naturalmente, con il prossimo bando per l'appalto delle mense, sarà d'obbligo, per la ditta che vincerà, il potenziamento dei mezzi di trasporto e migliori condizioni di trasporto con appositi contenitori. Nel frattempo il comune verrà incontro a questo problema con l'introduzione di un "bancone self service". Novità che da gennaio sarà sperimentale nei refettori di tre scuole ( Foscolo, Pascoli e Garibaldi) e che consentirà di tenere al caldo i pasti fino al momento della distribuzione e abituare inoltre i bambini a servirsi da soli. Un sistema già collaudato con successo in altre scuole non comunali>>.

Intanto si attende l'apertura delle buste del bando di concorso per l'appalto del servizio mensa, prevista per il 27 dicembre e che designerà la ditta fornitrice di pasti fino al 2004.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it