

VareseNews

Flop di pesce e formaggio nella hit parade dei cibi in mensa

Pubblicato: Giovedì 30 Gennaio 2003

Primi e secondi da gourmet, nelle mense scolastiche di Gallarate. E i contorni non sono da meno. Questo il responso del comitato mense. Promossa dunque la qualità, gradita da insegnanti, genitori e tecnologo alimentare. Ma cosa mangiano i bimbi della città? Una classifica dei cibi più graditi getta un'ombra su pesce e formaggi, e assegna cinque stelle alla scaloppina al limone e alle crocchette di pollo. Senza dimenticare la pasta, con percentuali di gradimento "bulgare", (90%). Perché è vero che sono bambini, ma sono prima di tutto italiani.

Avanti allora con la classifica generale. A cominciare dai piatti unici. Trionfa la lasagna (90% alle elementari, 80% alle materne). Arranca la polenta e bruscitt, che si difende alle elementari (70%), ma crolla nel gradimento alle materne (30%). Senza infamia e senza lode il risultato della pizza (70% alle elementari, 50% alle materne).

Gli asili decretano la vittoria dei piatti regionali: pasta al pesto, risotto alla parmigiana, alla zucca e allo zafferano vanno forte, mentre pasta e fagioli e pasta al tonno vengono rifiutati da un bambino su due. Di secondo, si mangia con più gusto la scaloppina al limone (80%), seguono distanziati polpettone, prosciutto, bastoncini (il fritto, ahimè, è vietato). Marca male invece il pesce: platessa e palombo hanno uno "share" del 40%, che crolla al 20% per asiago e formaggio fresco. Tra i contorni vince il purè, perdono invece, e alla grande, l'insalata e i piselli.

Alle elementari i risultati sui primi piatti sono più o meno simili; da segnalare però il "caso" del crollo del risotto alla zucca, chissà perché. Tra i secondi, crocchette di pollo in testa, spiedini che seguono a ruota, con pesce e formaggio nel più totale discredito. Il dibattito si apre tuttavia sull'arrosto agli agrumi, specialità composita, che però ai nostri bambini non va proprio giù. Tra i contorni, il numero uno si conferma il purè.

Ma se la qualità è ok, cosa fare per chi non vuole mangiare? «Un corso di educazione alimentare» risponde l'assessore alla pubblica istruzione Ivan Vecchio. «Lo faremo alle insegnanti e ai genitori che vengono in mensa, per imparare a dare l'esempio ai bambini, ma in futuro sarà aperto a tutti». Buon appetito.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it