

VareseNews

Mensa scuole Pontida, Berteotti e Cislaghi scrivono al Comune

Pubblicato: Venerdì 11 Gennaio 2008

Alle scuole Pontida si discute di mensa scolastica e relativi problemi: i consiglieri comunali Alessandro Berteotti (Ulivo-PD) e Mario Cislaghi (gruppo misto), ascoltati i genitori degli alunni, prendono carta e penna e scrivono al sindaco Farioli e all'assessore alla partita Fantinati per sollecitare la loro attenzione e chieder erisposte tempestive alle osservazioni emerse da un'assemblea tenutasi oggi, venerdì 11 gennaio. Fra queste la più importante è una richiesta non nuova: un centro di cottura in città per garantire un pasto "più fresco", diciamo così, ai ragazzi.

Alle Pontida rileva una situazione di disagio, sia pure moderato. "La qualità dei cibi distribuiti viene valutata mediamente discreta da parte delle persone adulte, genitori incaricati ed insegnanti", anche se "occasionalmente si sono rilevati casi di cibi freddi o non adeguatamente scaldati". Nulla di drammatico, ma lascia a desiderare la qualità di alcuni piatti (ad esempio i primi di riso, ai quali comunque la società incaricata ha posto rimedio) "o la preparazione di piatti con cibi sgocciolati come la mozzarella insieme a contorni di purè, la scarsa pulizia della frutta, l'eccessivo ricorso a contorni a base di patate e l'utilizzo di mele come frutta", e "i tempi differiti tra la preparazione, la distribuzione ed il consumo", che "possono rilevarsi non ideali per la degustazione".

Se i ragazzi arricciano il naso è spesso per capriccio, ammettono i consiglieri. Ma "resta il fatto", sul piano concreto, "che il menù proposto dal dietologo ed approvato sulla base delle tabelle regionali e dell'assortimento settimanale del menù, non sempre risponde alle attese delle famiglie ed alla rotazione settimanale, che vede la completa presenza dei ragazzi nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì ed in questi giorni accade che si ripetano taluni contorni".

Il problema concreto però è il cibo freddo, o meglio non "appena servito" come sarebbe desiderabile. I genitori propongono alcuni miglioramenti del servizio, estendibili anche ad altre realtà scolastiche che dotate di servizio mensa. Ad esempio, per prima cosa, aprire un punto cottura in città, valutando la fattibilità della cosa con la società fornitrice, "in modo da poter migliorare alcune caratteristiche qualitative ed organolettiche dei cibi, considerato che il cibo viene preparato lontano da Busto Arsizio". Ancora, più attenzione a contorni e verdure, importanti per la salute ma anche per l'educazione alimentare dei più giovani, offrendone una più ampia varietà rispetto a quella proposta (patate, patate, e ancora patate, di semplice preparazione e basso costo) , offrendo invece verdura e frutta differenti ogni giorno della settimana; valutare la possibilità di introdurre qualche altro piatto "di maggior gusto per i ragazzi, senza andare a scompensare il quadro alimentare complessivo"; infine, "porre particolare attenzione ai ragazzi che manifestano particolari insofferenze alimentari, come la celiachia, o portatori di particolari allergie alimentari". Accorgimenti piccoli e grandi per migliorare un servizio sempre più importante a beneficio dei ragazzi: prima che il fast food gli sembri – orrore! – un'oasi di buona cucina.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it