

VareseNews

Un incontro per ripensare la mensa scolastica a Gallarate, “inclusiva e sostenibile”

Pubblicato: Lunedì 13 Settembre 2021



Ogni anno a settembre si ricomincia a parlare di mense scolastiche e, ogni anno, ricorrono le stesse domande e gli stessi dubbi.

Officina di cura urbana cerca di rispondere a questi dubbi coinvolgendo in un dibattito aperto le famiglie, gli operatori di settore e medici esperti, proponendo di ripensare al servizio di refezione scolastica e ponendo l'accento su vari temi: la sostenibilità ambientale, l'educazione ad un'alimentazione sana, la prevenzione dei disturbi alimentari, un'attenzione particolare ai menù inclusivi, dove i bambini di diverse etnie, culture e diete alimentari non vengano discriminati nel momento di convivialità.

Pertanto la lista ha organizzato un tavolo tematico “a distanza”, in diretta sulla pagina Facebook di Officina martedì **14 settembre**, alle 21. La portavoce della lista, **Nancy Perazzolo**, modererà l'incontro; intervorranno **Mari Angela Cazzuffi** (pediatra di Gallarate), **Roberta Pellegatta** (genitore referente per la commissione mensa), **Fabio Tinucci** (dietista del comune di Fano, pluripremiato come eccellenza nazionale), la candidata sindaca **Margherita Silvestrini** e **Davide Rovidone**, dottore in scienze gastronomiche.

Le proposte di Officina di Cura Urbana

Le proposte della lista sono: coinvolgere i genitori, per accompagnare i bambini ad un sereno approccio con il cibo; proporre un menù con alimenti il più possibile freschi e di stagione, provenienti da aziende del territorio (lotta integrata-biologico- equosolidale); formulare menù inclusivi, il più possibile simili alla proposta del giorno (polpette di carne o polpette di verdure- mozzarella o mozzarella senza lattosio); creare dei momenti laboratoriali sia nelle scuole, sia nel centro cucina, rivolti agli alunni e alle famiglie: promuovere gli orti nelle scuole e il riutilizzo degli scarti come compost; contro lo spreco alimentare coinvolgere le famiglie e le associazioni volontarie (come citicibo) per recuperare il cibo avanzato (pane e frutta); supportare l'attività didattica ed educativa con esperti (nutrizionisti, pediatri, dietologi e psicologi); proporre un ufficio comunale che si occupi di coordinare tutti questi interventi, facendo rete tra scuole, Asl, centro cucina ed associazioni varie.

«Con la mensa il bambino comincia a sperimentare la sua autonomia alimentare e ad assaggiare cibi nuovi spesso sconosciuti o rifiutati a casa. Nel momento del pasto l'esempio dei compagni e la condivisione aiutano a superare la neofobia alimentare (rifiuto dei cibi nuovi) tipica dell'infanzia. Officina di cura urbana ritiene che il momento del pasto a scuola vada inteso come un tempo didattico aggiuntivo da dedicare alla corretta educazione alimentare e alle regole dello stare insieme, un momento di promozione alla salute, all'integrazione e allo sviluppo di una sensibilità verso l'ambiente. La qualità della proposta per la refezione scolastica dovrebbe passare in primis dalla scelta degli alimenti che siano indiscutibilmente freschi, il più possibile a chilometro zero, di stagione e controllati nei residui di pesticidi e nel formulare menù bilanciati per quantità e apporto calorico e nutrizionale», afferma Nancy Perazzolo.

Per Officina è dunque fondamentale un ripensamento del momento della mensa: «Ripensare alla refezione scolastica significa anche educare al rispetto del cibo, con l'obiettivo di creare nei futuri cittadini una coscienza alimentare che ne rispetti il valore, anche simbolico, come bene comune che non va sprecato, ma redistribuito. Il comune potrebbe gestire, con l'aiuto di associazioni di volontari e dei genitori, anche l'ultima fase della mensa, con la redistribuzione del cibo non consumato, chiudendo eticamente un'esperienza educativa unica e irripetibile al servizio della comunità, che durerà nel tempo, anche dopo che gli alunni avranno terminato il loro percorso scolastico. L'educazione alimentare è l'unico modo che abbiamo per influire sulla salute attuale e futura dei nostri studenti, è saggio, perciò, sfruttare tutte le possibilità che ci vengono offerte per raggiungere questo obiettivo».

di n.e.