

IL CASO OPERAZIONE CIBI SICURI: I NAS NELLE MENSE SCOLASTICHE



IL PIATTO PIANGE

G. ROSSI, DEL NINNO e commento di PONCHIA ■ Alle pagine 12 e 13

Mense scolastiche, ispezioni al via Il ministro manda i Nas tra i banchi

L'annuncio della Lorenzin. «Verifiche a campione sulla qualità»

LA DENUNCIA

L'inchiesta partita da segnalazioni di genitori di tutta Italia

Giovanni Rossi

■ ROMA

SE LA SALUTE comincia a tavola, quella dei bambini merita un supplemento d'inchiesta. Il ministro Beatrice Lorenzin sceglie la fine dell'anno scolastico (ormai manca un mese alla fine delle lezioni, addirittura meno nelle città dove il 5 giugno si voterà al primo turno delle amministrative) per annunciare l'avvio di controlli a campione dei Nas nelle mense scolastiche.

All'assemblea di Federalimentari a Parma, nella cornice di Cibus - principale fiera di settore, il ministro della Salute scandisce la sua volontà di andare a fondo su un tema che sta a cuore a milioni di famiglie. Tra pasta scotta, carni industriali, verdure moscette, formaggi e insaccati poco invitanti, mamme e papà si interrogano su cosa mangiano i propri figli a scuola. Fatte le dovute eccezioni, come nei Comuni convertiti al biologico o dove resistono premure d'altri tempi, il quadro generale suggerisce un'analisi senza sconti.

«L'INDAGINE - rivela il ministro - è partita su segnalazioni dei ge-

nitore e quindi ho chiesto ai Nas di fare verifiche a campione». Perché solo oggi? I controlli in realtà sono partiti da tempo. «Del resto queste cose prima vengono fatte e poi annunciate», rivendica Lorenzin chiarendo le motivazioni profonde dell'inchiesta: «Verificare se la qualità dei cibi richiamati nelle diete sia consona» e «capire se esiste veramente un problema e - se esiste - che problema è».

«È un intervento appropriato perché è soprattutto a scuola che i bambini imparano a mangiare in modo corretto. I menu devono essere sempre più adeguati ai loro bisogni e anche sani», spiega Giuseppe Morino, responsabile dell'Unità Operativa di Dietologia Clinica del Bambin Gesù a Roma. Esempio: «È sbagliato offrire nello stesso piatto del pane la pasta e le patate perché stiamo parlando della stessa categoria di alimenti e non educiamo il bambino alla scelta». Non a caso «il 20 per cento degli italiani ha una valutazione negativa dei pasti serviti nelle mense scolastiche di figli o nipoti mentre il 42 per cento la ritiene appena sufficiente», certifica un'indagine Coldiretti/Ixè.

IL MINISTRO Lorenzin garantisce che «sarà trimestralmente fatto il punto della situazione sui risultati emersi dai controlli, come già accade con la nostra task force nelle residenze per le persone anziane o disabili».

L'indagine riguarderà la qualità del cibo offerto ai bambini ma anche le scelte alimentari per fascia di età. In sostanza, un controllo sulla appropriatezza nutrizionale in relazione ai diversi momenti della crescita. «Per l'83% degli italiani - sottolinea Coldiretti - le mense dovrebbero educare le nuove generazioni dal punto di vista alimentare», mentre solo il 13 per cento del campione ritiene che andrebbero meglio soddisfatti i gusti in evoluzione dei ragazzi. Nel mirino dei controlli anche i fornitori, chiamati a rispondere della tracciabilità dei cibi e delle condizioni di conservazione. L'ultimo caso la scorsa settimana a Francavilla a Mare, in Abruzzo, dove i Nas hanno disposto il vincolo sanitario su 700 chili di prodotti caseari trovati in un deposito abusivo.

Eppure accordi territoriali o di filiera potrebbero consentire ai bambini italiani di mangiare a scuola solo prodotti di assoluta genuinità e freschezza. «Per il miglior rapporto qualità/prezzo vanno privilegiati i cibi locali. Quelli a chilometro 0 che valorizzano le realtà produttive riducendo i troppi passaggi intermedi dietro i quali è più elevato il rischio di frodi e sofisticazioni», dichiara il presidente di Coldiretti, Roberto Moncalvo. Lo spot per un made in Italy alimentare che attraverso la scuola dovrebbe promuovere la qualità totale e invece resta ostaggio di burocrazia e pigrizia.



20

PER CENTO

degli italiani ha una valutazione negativa dei pasti serviti nelle mense scolastiche di figli e nipoti

42

PER CENTO

considera la qualità del cibo consumato a scuola appena sufficiente secondo Coldiretti

I NUMERI

50%

l'indice di spreco secondo recenti statistiche

40%

la percentuale di scuole prive di mensa

4,20
6,30

EURO
il costo medio di un pasto a scuola



Focus/1

Pesce pangasio Risparmio rischioso



Il pangasio, un pesce d'acqua dolce originario dell'Asia indo-cinese, servito in molte mense aziendali e scolastiche per il prezzo molto basso, è stato qualche anno fa al centro di numerose polemiche. Uno studio dell'Inran (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e Nutrizione) aveva messo in luce le sue scarse proprietà nutrizionali. Molti i dubbi legati alla provenienza da acque contaminate e non controllate.



Focus/2

Rivoluzione vegana sotto le due Torri



Da febbraio di quest'anno i genitori bolognesi possono scegliere un menù per i propri bimbi privo di alimenti di origine animale. L'amministrazione esige però una serie di rigorosi adempimenti: il modulo con cui si richiede la dieta vegana deve essere sottoscritto da entrambi i genitori e contenere la dichiarazione di presa d'atto della scelta firmata dal pediatra o dal medico di base che segue il bambino.