

Mense scolastiche da incubo Irregolarità in una su quattro

Il Nas: cucine sporche, cibi alterati e alimenti senza etichetta

il caso

PAOLO RUSSO
ROMA

3000

ispezioni

Nell'anno scolastico appena concluso il Nas dei carabinieri ha controllato 3 mila mense scolastiche

Lo scenario farebbe impallidire anche i protagonisti del reality "Cucine da incubo". Ma qui parliamo di mense scolastiche. Intonaci che svolazzano tra i piatti pronti, cucine dove sporczia e cattiva conservazione degli alimenti sono la regola, cibi quasi scaduti riconfezionati, rietichettati con nuova data di scadenza e ricongelati per servirli come freschi ai bambini (in una scuola di Ancona).

Sono gli orrori scoperti dalla task force dei carabinieri del Nas, che nell'anno scolastico appena concluso hanno battuto a tappeto oltre 3 mila mense scolastiche, rilevando irregolarità, anche gravi, in un caso su quattro. Uno su tre, se si considera questo semestre, quando le ispezioni, volute dal ministro della salute, Beatrice Lorenzin, si sono intensificate, smascherando ogni tipo di irregolarità ai danni di bambini delle materne e dell'obbligo, ma anche di studenti universitari. A illustrare i dati è il Comandante del Nas, Claudio Vincelli: 101 persone segnalate all'autorità giudiziaria, 487 a quella amministrativa, 164 sanzioni penali emesse, 4.264 kilogrammi di cibi sequestrati perché alterati, in cattivo stato di conservazione o senza etichettatura se

non proprio di ignota provenienza. Chiuse 37 mense scolastiche. Questo in attesa che molte delle indagini facciano il loro corso, punendo chi doveva rifornire cibo in regola ai ragazzi e dirigenti scolastici che dovevano esercitare i controlli.

Le mense da incubo sono soprattutto al centro-sud ma anche al nord non mancano casi che hanno richiesto la sospensione del servizio. In una cucina, ad Alessandria, c'erano muffe diffuse sulla pareti, intonaci svolazzanti e piani di lavoro sporchi. Quanto basta per mettere a rischio la salute dei minori.

A Pescara cibo che sarebbe dovuto provenire da produttori biologici a chilometro zero arrivava invece dal vicino discount, per finire poi conservato senza dividere pane dalla carne, pesce dalla frutta. E tutto questo prima o poi provoca danni. Come è successo a Napoli, dove numerosi alunni sono dovuti ricorrere ai sanitari per curare una tossinfezione alimentare.

«In molti casi - spiega il Generale Vincelli - le ditte fornitrici non hanno rispettato i capitoli, fornendo magari olii non extravergini spacciati come tali». Ma non sono mancati anche casi, pur meno frequenti, di menù come quelli di due scuole del cosentino e di Palermo, dove grassi, zuccheri e sale abbondavano ben oltre i livelli massimi prescritti per i ragazzi dalle tabelle nutrizionali del ministero della Salute. «Un problema, visto che dalla buona alimentazione dei bambini dipenderà la loro salute da adulti», commenta Lorenzin avendo a mente le previsioni di crescita esponenziale della

spesa sanitaria.

I blitz, riprenderanno ora con ancora maggiore frequenza il prossimo anno scolastico, annuncia il Comandante del Nas che, «senza voler fare allarmismi» lancia un appello ai genitori dei piccoli commentati: «Segnalate quel che non va alla stazione dei carabinieri più vicina». Senza preavviso gli uomini in divisa arriveranno per controllare e colpire chi non è in regola. Magari perché sia da lezione anche a chi fa il furbo e non è stato ancora scoperto.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

