

Mense scolastiche a Vigevano: «Tanti bambini rifiutano il cibo»

Data: 23/10/2024

Fonte: La Provincia Pavese

Link:

https://laprovinciapavese.gelocal.it/pavia/cronaca/2024/10/23/news/mense_scolastiche_protesta_vigevano_surgelati_bambini_rifiutano_cibo/14742170/

VIGEVANO. **Troppo pomodoro e troppi surgelati** nel menù: alcuni genitori hanno deciso di rivolgersi alla *Provincia Pavese* per contestare il servizio di ristorazione scolastica gestito dalla ditta Pellegrini, servizio affidato all'azienda dal Comune. «Il menù proposto fino alla scorsa settimana – spiega G.S. mamma di un'alunna della don Milani - prevedeva piatti contenenti pomodoro 3 volte la prima settimana, 4 volte la seconda, 2 la terza e ancora 3 la quarta. A questa grande quantità di pomodori erano alternate altre verdure, quali carote, fagiolini, piselli, patate e ancora vellutata di piselli, brodo di verdure, vellutata di carote, tutte surgelate. Questo mese il pomodoro è servito due volte alla settimana, ma sono presenti ben **28 surgelati**».

«Nella nostra classe di 23 bambini – prosegue G.S. - **6 hanno rinunciato alla mensa**, mia figlia inclusa, 2 o 3 bambini mangiano a casa e metà mangiano il pasto in bianco. Alcuni genitori hanno scelto di mantenere l'iscrizione al servizio mensa poiché non possono preparare il pasto per il proprio figlio. Succede così che i bambini che **non riescono a mangiare** quanto proposto dalla Pellegrini, di fatto saltano il pranzo».

Il menù

Ecco il piano dietetico autunnale per la mensa delle scuole primarie. Per la prima settimana di ogni mese verrà proposto: al lunedì pasta integrale pomodoro e olive, sformato di patate al prezzemolo e broccoli surgelati; al martedì pizza, 50 grammi di mozzarella e finocchi e carote in insalata; al mercoledì crema di cannellini e farro, cosce di pollo arrosto e tris di verdure surgelate; al giovedì pasta all'olio d'oliva, arista al forno e carote surgelate; al venerdì lasagne surgelate al pomodoro, tonno e fagiolini surgelati. La seconda settimana, per fare un confronto: al lunedì pasta integrale al pomodoro, frittata al formaggio e insalata verde con olive; al martedì passato di verdura surgelato con riso, poi straccetti di vitellone e patate surgelate prezzemolate; al mercoledì gnocchetti di sardi al pesto autunnale surgelato, bocconcini di merluzzo surgelato al prezzemolo e cavolfiori surgelati; al giovedì sedanini al sugo di verdure surgelate, formaggio stagionato Dop e fagiolini surgelati; al venerdì risotto con piselli surgelati, svizzera di tacchino e verdure surgelate.

Come lei sono critici molti altri genitori, delle **elementari Don Milani e Regina Margherita**, che sembrano non trovare risposta alle loro lamentele. «Da mamma e da insegnante – aggiunge F.B. – posso dire che **la mensa**

obbligatoria è diventata uno svantaggio per molte famiglie. **Non tutti riescono a sostenere questo costo per l'intero mese** e, alcune famiglie, aspettano lo stipendio per poter caricare un piccolo saldo, che spesso non basta a coprire l'intero mese. Tra i bambini che mangiano in mensa, ci sono quelli che, non potendo portare da casa il pasto alternativo nei giorni in cui viene proposto un cibo che non gradiscono, restano a **digiuno tutto il giorno**. Questo, a mio parere, non è educare né sul piano alimentare né su quello civico».

«Nostro figlio è iscritto al servizio mensa da 4 anni – interviene F.O. –, **mangia qualunque cibo, ma dallo scorso anno ha iniziato a riferirci che non riusciva a mangiare alcune pietanze**, sebbene non abbia allergie o intolleranze. Questo ci ha spinto ad optare, in alcuni giorni, per il pasto portato da casa, ma da quest'anno purtroppo questo non è più possibile. Abbiamo iscritto il figlio a mensa, ma varrebbe la pena cercare di capire perché lo stesso cibo che rifiutano in mensa, in altri contesti viene consumato senza problemi».

«Mio figlio ha smesso di andare a mensa ad aprile – dice F.M. –, prima c'è sempre andato senza lamentarsi. Negli anni però qualche segnale negativo c'è stato. L'anno scorso era **palese che non mangiasse abbastanza**, così abbiamo deciso di passare definitivamente al pasto da casa».

«Se la preoccupazione dell'amministrazione – conclude A.L. – è quella di educare i bambini a una corretta alimentazione, si potrebbe ipotizzare di adottare un **approccio più flessibile**, dando la possibilità ai genitori di condividere il menù con i propri figli, tenendo in considerazione i loro gusti e offrendo così un'alternativa domestica».

«Perché non pensano anche ad un carnet? – conclude G.F. – Per esempio io potrei comprare un **carnet di 10 pasti**. Credo che questa potrebbe essere una soluzione ottimale per l'azienda, per il Comune e per le famiglie».

La preside Anna Miracca non ha rilasciato dichiarazioni perché, dice, «il servizio di ristorazione scolastica non compete alla scuola».

La spiegazione di Ats

Tutto sta nelle clausole del capitolato di gara d'appalto. Lì dovrebbe essere specificata la presenza di prodotti surgelati e la loro frequenza, anche in accordo con i cosiddetti Cam (Criteri minimi ambientali). «L'utilizzo di **verdura surgelata** nella pratica della ristorazione scolastica – commenta l'Ats Pavia – può rappresentare un modo per ovviare a problemi di approvvigionamento o, nelle grandi mense, di gestione di alcune fasi, per esempio, la pulizia dei vegetali che, per ingenti quantità di prodotto, non garantiscono l'assenza di corpi estranei, come gli insetti. È bene garantire **ogni giorno la disponibilità di verdura cruda o cotta**, alternando la tipologia e la modalità di preparazione, preferendo prodotti di stagione e locali, ed è sempre possibile utilizzare verdure surgelate per aumentare la varietà proposta. Per aumentare la varietà di vegetali, soprattutto in quei periodi dell'anno in cui i vegetali proposti potrebbero non piacere ai bambini, è possibile utilizzare verdura surgelata. **Se confezionate in tempi brevi dalla raccolta, senza aggiunte di condimento o altri ingredienti, le verdure congelate rispondono a criteri di sicurezza alimentare e nutrizionale**, spesso più di alcune verdure fresche». Per quanto riguarda il pomodoro, invece, Ats suggerisce ai genitori di rivolgersi alla commissione mensa che, a sua volta, «potrà chiedere al gestore di proporre nuove ricette». —

Condividi

•

Articolo originale:
https://laprovinciapavese.gelocal.it/pavia/cronaca/2024/10/23/news/mense_scolastiche_protesta_vigevano_surgelati_bambini_rifiutar14742170/