

## Scuola/ Il buon mangiare

### A Jesi e Trento le mense migliori

#### Pasta, frutta e gelato menu ideale

MICHELA BOMPANI E LICIA GRANELLO A PAGINA 25



# La guida gourmet votata dai genitori

## “A Jesi e Trento le mense migliori”

### La classifica dei menu scolastici

#### Nella top 5 anche Bologna e Pisa

#### “Ma troppa carne rossa e insaccati”

**MICHELA BOMPANI**

GENOVA. Menu fritto a Palermo. Insaccati tre volte a settimana, a Venezia. *Crudités* in apertura, a Bolzano. Pizza con patate, a Bari: giro d'Italia nel piatto dei bambini a scuola. Per la prima volta è stato pubblicato il Rating dei menu scolastici, dalla rete nazionale delle commissioni mensa, un coordinamento nato neppure un anno fa tra i gruppi di genitori volontari che, attivi in molte scuole, assaggiano e controllano il cibo consumato dai propri figli.

Per la prima volta sono stati analizzati i menu delle scuole primarie in quaranta città e messi a confronto con il “menu 10 e lode” stilato dalla Asl2 di Milano, che recepisce le linee guida della ristorazione scolastica nazionale, ma pure le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.

Il Comune di Jesi è in testa alla classifica, con 113 punti, seguito

da Trento, 111 punti, e Bologna, 105 punti. Bologna, Pisa e Firenze sono virtuose nell'utilizzo di prodotti biologici, dall'85 al 100%. Ottimo punteggio per Trento e Bolzano, per la scelta delle verdure crude, addirittura come antipasto. E Bologna va al proscenio sfoggiando otto tipi di primi a base di cereali: pasta, riso, polenta, orzo, kamut, miglio, farro e quinoa. A Macerata il pri-

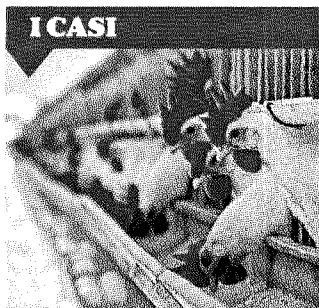
### L'analisi fatta in 40 città da mamme e papà che hanno assaggiato e controllato le pietanze

mato per varietà di pesce: tonno, merluzzo, seppia, coda di rospo e sgombrò. «Per la prima volta, i cittadini hanno in mano uno studio comparato, basato sui numeri — spiega Claudia Paltrinieri, rappresentante a Milano delle commissioni mensa cittadine, ha fondato il sito *Foodinsider* ed

è una delle animatrici della rete nazionale — l'obiettivo non è dare un giudizio tassativo, ma aprire, a partire dai dati, un confronto tra amministrazioni, aziende e genitori. I dati del *rating*, poi, sono stati condivisi con i Comuni e aziende di ristorazione e da loro autorizzati». Eccetto Milano, che si posizionava a metà classifica (solo 10% bio, ma ottimo uso di cereali), ma non ha riconosciuto lo studio. Nella rete ci sono mamme avvocatessse e papà nutrizionisti, mamme biologhe e papà disoccupati: «Siamo volontari, mettiamo le nostre specialità a servizio dei bambini — aggiunge — la rete nazionale si è unita sul web, scambiando documenti ed esperienze». E debutta in queste ore la pagina Facebook Rete commissioni mensa nazionale.

Emergono abitudini alimentari poco virtuose, e molto diffuse, nelle mense delle scuole italiane: «C'è un grandissimo consumo di carne rossa, frequenti gli insaccati e le verdure imbustate. C'è scarsa attenzione alla filiera cor-

ta: alcune scuole non hanno mai visto un uovo, ma solo ovoprodotto — elenca Sabina Calogero, biologa genetista, fondatrice della rete delle commissioni mensa della Liguria e uno dei motori della rete nazionale — e poi patate ovunque, con cui vengono infarciti polpette e polpettoni. Il lavoro delle commissioni è fondamentale per migliorare il servizio. Prezioso è stato mettere a confronto, per la prima volta, menu e capitoli: un solo gruppo di genitori non può alzare la voce, ma siamo tantissimi e i Comuni ci stanno riconoscendo come interlocutori». I genitori si fanno avanti: in una scuola di Macerata, sono papà e mamme a fare la spesa, direttamente dai produttori, grazie a una convenzione con il Comune. Le soluzioni? «Sono già contenute nei dati — dice Calogero — i punteggi più alti si registrano nelle scuole dove ci sono cucine interne e non i pasti veicolati. E dove ci sono forti commissioni mensa che lavorano insieme ai Comuni».



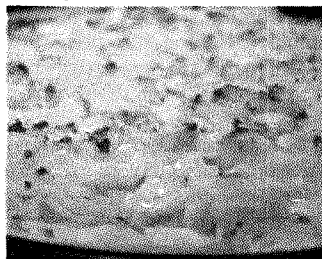
## MILANO, POCO BIO

In coda alla classifica per l'utilizzo di cibi biologici c'è Milano (solo il 10%). Tra le città più virtuose, invece, spiccano Pisa (100%), Bologna (85-90%) e Firenze (85%)



## MACERATA, PRODOTTI KM 0

A Macerata sono i genitori del comitato mensa che fanno la spesa direttamente dai produttori locali, comprando prodotti a km 0, pagando con le quote pasto raccolte



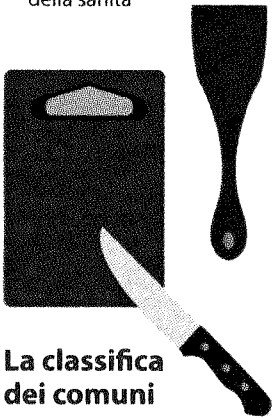
## BARI, PIZZA CON LE PATATE

Nel menu a Bari c'è la pizza con le patate. Tra gli altri esempi poco virtuosi anche Palermo (patate fritte), Napoli (niente verdure di contorno) e Venezia (salumi 3 volte alla settimana)

## La qualità delle mense scolastiche

○ Indagine della Rete Commissioni mensa condotta in 40 città in cui il servizio è affidato al Comune stesso, a società esterne o comunali

○ Il punteggio dipende dalla qualità del menu valutata in base alla rispondenza ai parametri sull'alimentazione dell'Oms, Organizzazione mondiale della sanità

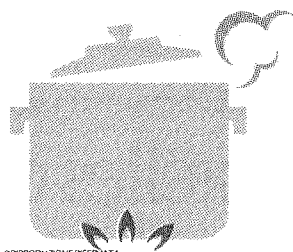


## La classifica dei comuni

punteggio ottenuto

1	Jesi	113
2	Trento*	111
3	Bologna	105
4	Pisa	101
5	Bolzano*	95
6	Terni	91
6	Pordenone	91
7	Firenze	89
8	Treviso	88
9	Potenza	85
10	Macerata	83
11	Roma	79
23	Napoli	47
24	Bari	45
27	Venezia	37

\*5 punti in più per la presenza di doppie verdure a pasto



© RIPRODUZIONE RISERVATA



**BIOLOGICO**  
PISA 100%



**VERDURE**  
BOLZANO 38 verdure in 4 settimane



**VARIETÀ DI PESCE**  
ROMA 5 varietà di pesce di cui 2 fresco



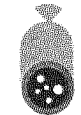
**PESCE FRESCO**  
JESI sempre fresco



**QUANTITÀ DI PESCE**  
POTENZA 2 volte a settimana



**LEGUMI**  
POTENZA e PERUGIA 6 legumi in 4 settimane



**NO CARNI CONSERVATE**  
MILANO e TREVISO non ci sono salumi



**CEREALI**  
BOLOGNA 8 varietà pasta (grano) riso, polenta, orzo kamut, miglio, quinoa farro

### Alimenti ricorrenti

#### Tante patate

- Garantisce senso di sazietà
- Usata anche per diluire materie prime nobili (carne, pesce) per la produzione di cibo processato (polpette, crocchette)

#### Tanta carne

- Soprattutto rossa
- È garanzia di consumo da parte dei bambini

#### Poco uovo

- Nel pasto trasportato perde le qualità organolettiche

#### Cibo pronto all'uso

- Verdure di IV e V gamma o surgelate, bastoncini di pesce, pizza precotta salumi

#### Cibo processato

- Polpette, polpettoni, crocchette, hamburger

#### Impanato

- Usato per assecondare il gusto dei bambini