

Mensa: nuovi menu e maggiore attenzione al recupero del cibo

Il Comune di Montelupo Fiorentino assieme alla Asl 11 ha avviato un percorso di revisione dei menu attualmente proposti nella mensa scolastica.

Il momento del pranzo è parte integrante del processo educativo dei nostri ragazzi: durante il pranzo, assieme ai compagni, possono imparare non solo a nutrirsi correttamente ed a comportarsi adeguatamente a tavola ma potenziano anche le loro competenze sociali, attraverso la collaborazione, l'integrazione, il rispetto degli altri.

Per questo motivo il percorso di revisione del menu mira a raggiungere alcuni obiettivi.

a. Proporre cibi appetibili per i bambini ed educare al consumo consapevole ed al valore del cibo.

A partire dall'inizio del 2015 saranno sperimentati alcuni piatti per testarne il gradimento da parte dei bambini e inserire quelli più apprezzati nei menu.

In particolare, su indicazione di gruppi di genitori e soprattutto dei pediatri, saranno proposti piatti unici, che soddisfano il palato e risultano essere ben bilanciati da un punto di vista nutrizionale.

Parallelamente è prevista l'attivazione di percorsi formativi rivolti a docenti, genitori e alunni sul valore del cibo e sulla compatibilità ambientale della sua produzione.

a. Aumentare la quantità degli esuberi recuperabili.

Sarà effettuato un monitoraggio delle modalità di sporzionamento del cibo, al fine di individuare eventuali elementi di spreco, magari servendo le pietanze in quantità minori, ma passando più volte fra i tavoli.

Tale processo consentirà di servire cibi più caldi e di controllare meglio anche le modalità di condimento.

a. Ridurre lo spreco a monte.

Il problema dello spreco del cibo nella refezione scolastica ha assunto negli anni dimensioni importanti a livello territoriale, anche se i dati relativi al comune di Montelupo sono più bassi rispetto alla media dell'area.

Tuttavia è possibile introdurre elementi di miglioramento tali da abbattere buona parte degli sprechi. Le azioni indicate sopra sono certamente importanti.

Quello intrapreso è un progetto che da un lato interviene sull'educazione alimentare dei nostri figli e dall'altro pone una particolare attenzione allo spreco del cibo in tutte quelle situazioni in cui vengono serviti numerose persone.

IL COMMENTO - "Da anni il comune di Montelupo investe sul servizio di refezione scolastica: la scelta di mantenere il servizio interno e di non esternalizzarlo, l'utilizzo di prodotti biologici e di filiera corta, i progetti educativi sono certamente aspetti positivi. I menu sono stati decisi di concerto con i nutrizionisti della Asl perché altro obiettivo sostanziale è proporre una combinazione bilanciata.

Ci siamo resi conto tuttavia, che è necessario pensare a piatti più adatti ai gusti dei nostri figli, anche per dare una risposta alle tante segnalazioni dei genitori", afferma il sindaco Paolo Masetti.

La creazione di nuovi piatti per la mensa scolastica cerca di rispondere alle sollecitazioni e segnalazioni di alcuni genitori e si colloca nel più ampio intervento denominato MA.RI.SA. (MAngio e RIsparmio in SAalute): un progetto svolto in collaborazione fra ASL 11, Comuni, Associazioni di volontariato con l'obiettivo di sviluppare comportamenti solidali nella comunità e una cultura contro lo spreco e di garantire percorsi di sostegno a bisogni basilari alle famiglie fondati sul riutilizzo dei prodotti invenduti della grande e piccola distribuzione, della filiera dei produttori locali e delle Farmacie.