

Menù "bio" a scuola La mensa è promossa

Due città lombarde certificate del Ministero, una è Varese Come avviene per un' arancia, una melanzana o una marmellata, il Comune ha ottenuto la **certificazione** "bio" per le mense scolastiche. Il riconoscimento è giunto dal ministero dell' agricoltura, che ha creato una sorta di marchio "bio-doc", ottenuto da Varese e da un' altra città lombarda, ponendo il capoluogo prealpina in vetta all' utilizzo di materie prime ritenute più salubri e realizzate in maniera sostenibile. «La **certificazione** rilasciata alla nostra Amministrazione - spiega l' assessore alle politiche educative Rossella Dimaggio - è stata ottenuta dopo verifiche e ispezioni sui prodotti utilizzati e rappresenta un punto di orgoglio per la nostra città e il giusto riconoscimento dell' impegno e dell' attenzione per lo sviluppo di una sana e corretta alimentazione. Dagli asili alle scuole, nei 2.500 pasti sfornati al giorno,

i prodotti utilizzati sono per la quasi totalità bio, dop, di filiera corta e sempre di prima qualità». Non sempre, però, accolgono il gusto dei palati dei ragazzini: «Anche per questo - aggiunge l' esponente della giunta di Palazzo Estense - abbiamo avviato incontri fra esperti e genitori per spiegare loro la bontà della nostra scelta, soprattutto da un punto di vista della salute. Noi cercheremo di rendere i pasti più buoni ma, allo stesso tempo, chiediamo ai genitori di mantenere un corretto regime alimentare anche a casa». Tradotto: se a domicilio i piccoli si ingozzano di caramelle e patatine, poi difficilmente il loro palato potrà apprezzare il broccolo o la formaggella nel menu della mensa, tanto per fare un esempio. In ogni caso, dopo due anni dall' istituzione della **certificazione** delle "Mense biologiche scolastiche", finalmente è arrivato il risultato atteso. La norma, infatti, prevede che le scuole che vogliono utilizzare il marchio "bio", devono inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, oltre a dei requisiti e delle specifiche tecniche fissate. Fra i paletti vi è per esempio l' utilizzo al 90 per cento bio di frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine,



olio extravergine, cereali e derivati. Al cento per cento per uova, yogurt e succhi di frutta e al 50 per cento per prodotti lattiero-caseari, carne e pesce da acquacoltura. Inoltre vengono premiati altri due fattori. Primo: l'impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Secondo: avere una percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area distante al massimo centocinquanta chilometri dal luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. «Inoltre - conclude Dimaggio - non utilizziamo nessun tipo di plastica e i pochi oggetti mono-uso sono biodegradabili. Infine si beve l'acqua del nostro acquedotto, a parte nei nidi dove, per questioni igieniche, usiamo quella minerale».