

Centro unico di cottura per le mense Franch spinge: soluzione razionale

Chiara Currò Dossi

Prende forma il progetto, ma serve un'area di un ettaro. Dubbi di Psi e M5S BOLZANO Mense scolastiche: la parola d'ordine è razionalizzazione. Dei costi, anzitutto. Ma anche di consumi energetici e di personale, attualmente difficile da reperire. A questo si aggiunge il vantaggio, su carta, di una migliore qualità dei pasti e di un maggiore controllo sulle norme d'igiene. Nella pratica il tutto si tradurrebbe in un nuovo maxi-centro di cottura unico dal quale i pasti sarebbero distribuiti (con mezzi elettrici) nelle 36 mense della città, dove verrebbe ultimata la cottura. «E dove gli spazi occupati dalle cucine si ridurrebbero a un terzo di quelli attuali - spiega l' assessora alla scuola Monica Franch - con il vantaggio che gli studenti non sarebbero più costretti a mangiare su turni». Il progetto, per ora, è tracciato solo a grandi linee. Ma intanto il Municipio ha fatto condurre uno studio sullo stato attuale del servizio di ristorazione scolastico. Dal quale emergono numeri importanti: si parla di 2.750 pasti al giorno per le scuole materne e gli asili nido e di 3.500 per elementari e medie. A fronte di una spesa, rispettivamente, di 5,90 e 6,80 euro a pasto (2,8 e 4 milioni di euro l' anno). Il che significa che i costi di realizzazione del centro unico (18,5 milioni di euro) potrebbero essere ammortizzati in poco tempo. Il problema principale è trovare lo spazio. «Serve un' area di un ettaro - spiega Franch -. L' ideale sarebbe una zona periferica, magari vicino al casello di Bolzano Sud. È impossibile continuare a gestire le mense per come sono fatte adesso. Sia per gli investimenti ingenti che richiedono sia per questioni di **sicurezza alimentare** e ambientale». Investimenti che, assicura Franch, «continueremo a fare, perché serviranno a coprire l' "ultimo miglio". E cioè a impiattare i pasti e a ultimarne la cottura». E che ammontano a «2 milioni di euro l' anno - precisa il vicesindaco Luis Walcher - per coprire interventi di routine e per



sostituire i macchinari». Claudio Della Ratta (Psi) è scettico. «È indubbio che, accentrando il servizio, ci sia un risparmio - osserva -. Ma che fine fanno i milioni spesi negli ultimi 20 anni per realizzare le mense all' interno delle scuole? Forse sarebbe il caso di fare un ragionamento, magari davanti alla Corte dei conti. Perché, oltre ai sacrifici economici, vanno considerati quelli umani, di chi ha dovuto rinunciare a spazi comuni». Non regge nemmeno il discorso sulla riduzione dei turni. «È solo un palliativo per giustificare un intervento che non sta in piedi» conclude. Perplesso anche Maria Teresa Fortini (M5S). «Non vorrei che finisse a "Quattro salti in padella" anche nelle scuole - ironizza -. Certo, le tariffe si dimezzerebbero, ma, e qui sarò all' antica, non sono abituata all' idea che tutta la città mangi le stesse cose. Industriali, per giunta». Tobias Planer (Verdi) si dice invece rassicurato. «L' utilizzo di prodotti a chilometro zero continuerà a essere garantito - spiega -. E per ottimizzare il servizio si pensa di accentrare anche la ristorazione per le case di riposo (che attualmente produce 1.400 pasti al giorno, ndr)».