

# Mensa a scuola e salute: una rete contro l' obesità

Cristina Cossu

«Alle mamme che chiedevano i bastoncini Findus abbiamo detto "no". Lo sappiamo, il pesce non piace tanto ai bambini, lo mangiano soltanto "lavorato", ma i surgelati nelle nostre mense non entrano. Siamo alla ricerca di un' azienda locale in grado di preparare polpette di pesce, fresche, nella grande quantità che serve. Allora il piatto sarà inserito nel menu». Yuri Marcialis, assessore alla Pubblica istruzione di Cagliari, ricorda che al Comune quest' anno è stato dato il premio "Mensa verde". «Significa che siamo in prima linea sul fronte della qualità e dell' etica. Cibo genuino locale e vario, bassa produzione di rifiuti, donazioni alle associazioni caritatevoli, educazione alimentare fin da piccoli». I PROGETTI Carne, verdure, pecorino, olio, frutta, miele, a chilometro zero e filiera corta. La politica del mangiar sano a scuola (fin dall' asilo nido) è molto diffusa e sta dando risultati positivi sia in termini di salute - nel 2014 più di un bambino su quattro era sovrappeso, l' anno scorso la percentuale è scesa al 22,7% - sia in termini di vantaggi per l' economia dell' Isola, grazie ad accordi diretti con i produttori. Per dire, nei giorni scorsi il Consorzio dell' agnello di Sardegna Igp ha siglato un' intesa con l' Ersu di Sassari per l' inserimento nell' albo dei fornitori delle mense turritane, e trattative sono in corso con diverse amministrazioni. I TERRITORI «Il tema delle mense sostenibili è al centro dell' attenzione di molti enti locali, dal Goceano alle Baronie, dal Montiferru alla Marmilla, dal Medio Campidano al Sulcis, oltre che nei poli urbani di Cagliari, Sassari, Alghero, Ozieri, Carbonia», sottolinea Grazia Manca, funzionaria di Laore, l' Agenzia regionale per lo sviluppo dell' agricoltura. «Noi lavoriamo da molti anni con programmi specifici di valorizzazione delle produzioni locali nella ristorazione scolastica e collettiva. I Comuni che hanno intrapreso questa strada sono numerosi, alcuni si sono limitati ad aggiornare i capitolati, altri hanno costruito un percorso che ha coinvolto scuola, Asl, genitori, produttori, fattorie didattiche». Non si può



**L'Anzi: nessun "casso Monteverde". Ma a Sassari c'è la minaccia «Qui non esiste l'apartheid per chi non paga»**

Il Consorzio dell'agnello di Sardegna Igp ha siglato un' intesa con l' Ersu di Sassari per l' inserimento nell' albo dei fornitori delle mense turritane, e trattative sono in corso con diverse amministrazioni. I TERRITORI «Il tema delle mense sostenibili è al centro dell' attenzione di molti enti locali, dal Goceano alle Baronie, dal Montiferru alla Marmilla, dal Medio Campidano al Sulcis, oltre che nei poli urbani di Cagliari, Sassari, Alghero, Ozieri, Carbonia», sottolinea Grazia Manca, funzionaria di Laore, l' Agenzia regionale per lo sviluppo dell' agricoltura. «Noi lavoriamo da molti anni con programmi specifici di valorizzazione delle produzioni locali nella ristorazione scolastica e collettiva. I Comuni che hanno intrapreso questa strada sono numerosi, alcuni si sono limitati ad aggiornare i capitolati, altri hanno costruito un percorso che ha coinvolto scuola, Asl, genitori, produttori, fattorie didattiche». Non si può

**SignorPrestito**  
Ti aiutiamo a realizzare i tuoi progetti  
Chiamaci ora o vai su [www.signorprestito.it](http://www.signorprestito.it)  
Fino a 100.000€ - Prima singola - Anche con altri prestiti in corso

**IL PRESTITO IDEALE PER:**

- IMPRENDITORI
- PENSIONATI

**SEMPRE CON NOI:**  
SOLICITAZIONE A CARTELLI  
SOLICITAZIONE ONLINE

**SCOPRI L'OFFERTA**

CON UNA TASSA DI

**289€**

**27.000€**

**5,27%**

Per info e prenotazioni gratuite  
**800.301.989**

fare una graduatoria dei più virtuosi ma, ad esempio, il premio "Mensa verde" lo hanno preso Pabillonis nel 2011, Sassari nel 2014, Samassi e Giba nel 2016. Spiega Daniela Mulas, direttore regionale del Servizio di sanità pubblica, veterinaria e **sicurezza alimentare**, che la Regione, oltre a coordinare i controlli, predispone «le linee guida per tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e nella somministrazione di pasti nelle mense scolastiche, anche in caso di diete per persone soggette a restrizioni alimentari, prestando particolare attenzione ai ragazzi con allergie, intolleranze, celiachia». LA SOCIETÀ La Corisar di Claudio Cabiddu e C. prepara (in Ati) soltanto per le scuole 10mila pasti al giorno, da Cagliari a Donori, da Sestu a Maracalagonis, da Dolianova a Soleminis, 3000 partono pronti dallo stabilimento di via Segré, 7000 sono cucinati nelle varie strutture dal loro personale. «I menu, ovviamente approvati dalla Asl, sono diversi per patologie, per credo religioso e per cultura, ad esempio, stanno crescendo parecchio quelli vegetariani e vegani», spiega il responsabile amministrativo, Salvatore Calleda. «Lo spirito che anima la nostra attività è promuovere cibi locali, con accordi con i produttori, garantendo un mercato, assicurando loro l'acquisto di tot quintali alla settimana». I PRODUTTORI Dice il presidente di Coldiretti Battista Cualbu: «Ci sono larghi margini di miglioramento, ma negli ultimi anni sono stati fatti grandi passi avanti: cresce la presenza di prodotti locali, che incidono sulla salute dei nostri studenti, sull'economia e l'ambiente». Aggiunge il direttore, Luca Saba: «Ogni anno in Sardegna si consumano tra i 10 e i 12 milioni di pasti nelle mense, che costano tra i 4 e i 5 euro. Un giro di affari tra i 50 e i 60 milioni di euro, cifra che darebbe respiro alle aziende oltre che risposte ai genitori che chiedono per i figli cibo certificato e sardo». L'EDUCAZIONE Ivo Vacca, segretario regionale Flc Cgil, ricorda che «la mensa è un momento formativo essenziale per i bambini, è mangiare sano, socializzare, imparare le regole della democrazia. E le regioni dove ci sono più scuole con il tempo pieno sono quelle con il più basso tasso di abbandono».