

I PROBLEMI DELLA SCUOLA

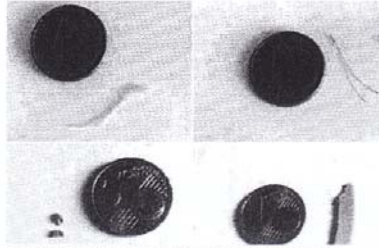
Mense, saranno potenziati i meccanismi di controllo

Il caso di un corpo estraneo nel cibo alle Battisti ha riaperto le polemiche. L'indicazione sarà contenuta nel prossimo bando di affidamento del servizio

di **Gianluca Campanella**
PISA

Nel bando per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica che partirà a settembre 2016 saranno tenuti in considerazione tutti i suggerimenti e le indicazioni raccolti in questi anni di commissioni mensa, più gli indirizzi di qualità che eventualmente emergeranno in un percorso di partecipazione specifico previsto a ottobre di quest'anno. Com'è noto, l'attuale appalto per la refezione delle scuole comunali è stato vinto dalla ditta che ora si chiama Elixir e scade a giugno 2016: il Comune sta già lavorando alla preparazione di un bando per il nuovo affidamento.

L'esperienza ha insegnato che la consapevolezza di genitori, insegnanti e utenti delle mense scolastiche (i piccoli dal nido alle elementari) è un obiettivo importante, ma so-



Accanto alle monete, alcuni dei "corpi estranei" trovati nei piatti

prattutto utile per il miglioramento del servizio. Ecco perché nel lavoro ordinario della commissione mensa, in questi anni è stato annotato ogni spunto che gli uffici comunali sono pronti a tradurre in capitolato di gestione. Organizzare riunioni specifiche prima del bando è un'abitudine che già

nella scorsa edizione ha portato risultati: è stato proprio nel precedente percorso partecipato che uscì l'idea vincente del chilometro zero, cioè l'utilizzo di alimenti provenienti dalla filiera corta e (in alternativa, laddove non possibile) almeno di provenienza biologica. Con la consulenza gratuita del dipartimento di Scienze agrarie, il Comune ne ha fatto un progetto pilota che ora è indicato come buona pratica a livello europeo. L'uso di prodotti biologici, infatti, riduce il rischio della presenza di ver-

meti nella verdura: un problema di lavaggio, ma paradossalmente un sinonimo di qualità.

Con una battuta, l'assessore alla scuola, Marilù Chiofalo, fa notare che la scelta «ti esponi» a quanto abbiamo visto anche in questi giorni (caso dubbio da chiarire), eppure «non farei passi indietro». Il percorso partecipativo del prossimo ottobre sarà breve, ma realizzato con tutti i crismi. Ed è molto probabile che una delle richieste più frequenti sarà di potenziare il meccanismo di controllo per evitare in modo ancora più capillare episodi di ritrovamenti di corpi estranei nei piatti. Elixir stessa da dicembre 2014 ha affinato ancora più i controlli. Una richiesta altrettanto frequente, ma che non potrà essere implementata, è quella di reinteriorizzare le cucine: ora il centro cottura è unico per materne ed elementari e il cibo viaggia in contenitori termici sigillati.

Il Comune spiegherà tutti i perché dei possibili rifiuti sulle cucine, al momento solo i nidi hanno quella interna: estenderle a tutti i plessi è un doppio processo economicamente iniziale per adattare le strutture e ingenti spese per avere un cuoco in ogni scuola. Grave sarebbe sul bilancio comunale o sulla compartecipazione dei genitori.

COMPLESSIONE SERVIZIO