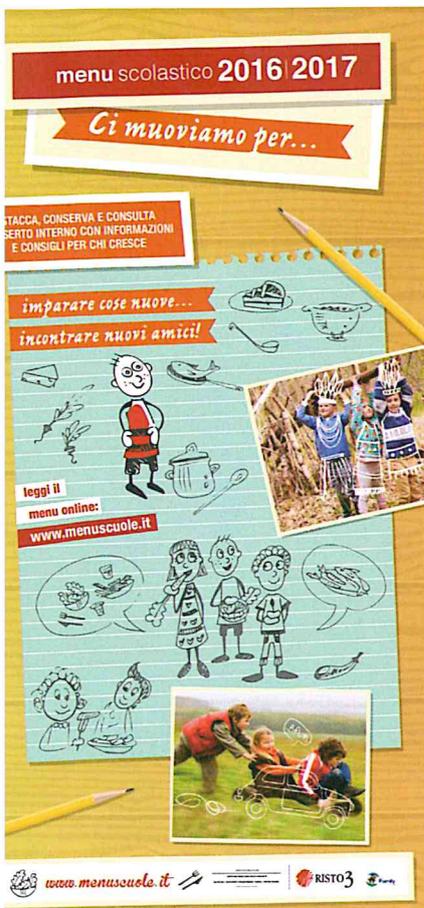


Trento, menù da primato

Una ricerca condotta su 40 città italiane ha decretato che a Jesi e a Trento la ristorazione scolastica è migliore. Grande soddisfazione per la cooperativa Risto3.



Il menù di pietanze servito ai tavoli degli studenti di Trento è tra i migliori d'Italia. A decretarlo una ricerca realizzata dalla rete nazionale delle commissioni mensa pubblicata su La Repubblica che ha analizzato i menù delle scuole primarie in 40 città e li ha messi a confronto con il "menu 10 e lode" stilato dalla Asl2 di Milano, che recepisce le linee guida della ristorazione scolastica nazionale e le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.

Il Comune di Jesi è in testa alla classifica, con 113 punti, seguito da Trento, 111 punti, e Bologna, 105 punti. Bologna, Pisa e Firenze sono virtuose nell'utilizzo di prodotti biologici, dall'85 al 100%. Ottimo punteggio per Trento e Bolzano, per la scelta delle verdure crude, addirittura come antipasto. E Bologna sfoggia 8 tipi di primi a base di cereali: pasta, riso, polenta, orzo, kamut, miglio, farro e quinoa, mentre a Macerata va il primato per varietà di pesce: tonno, merluzzo, seppia, coda di rospo e sgombro.

Nell'indagine sono emerse anche cattive abitudini alimentari, come l'eccessivo consumo di carne rossa, la presenza di menù fritti (a Palermo), di insaccati tre volte in settimana (a Venezia). La performance trentina, dunque, è salutata con grande entusiasmo e soddisfazione dalla cooperativa **Risto3**, che si occupa della ristorazione scolastica in 12 delle 16 comunità di valle trentine.

Il menù trentino è stato premiato

per la sua composizione, per la sua corrispondenza con le linee guida nazionali sull'alimentazione dei bambini e per alcune scelte forti come le verdure crude a inizio pasto (quando l'appetito è molto e quindi i bambini sono più disponibili a mangiarle), la frutta a metà mattina, i legumi come sostitutivi del secondo e non come contorno (come raccomanda l'OMS). È stata anche riconosciuta come positiva la varietà della proposta alimentare, con una rotazione a 5 settimane (quindi non ripetitiva) che cambia stagionalmente. "Queste scelte – spiega **Stefano Raffaelli**, direttore di **Risto3** – ci consentono di offrire ai bambini anche una cultura del cibo e della sua stagionalità, e di far conoscere loro molti piatti".

E per l'anno nuovo che novità in pentola? A settembre uscirà la nuova edizione del calendario del menù scolastico, che quest'anno sarà dedicato al tema del movimento per sottolineare l'importanza dell'attività fisica, dello stare insieme all'aperto e di esplorare il nostro territorio. Il calendario sarà arricchito anche da un inserto staccabile in cui saranno descritte le caratteristiche del servizio mensa e ci saranno anche dei consigli utili elaborati con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari su movimento ed alimentazione di bambini e ragazzi. I genitori troveranno degli spunti per gestire al meglio la colazione, la cena e la merenda e vi saranno molte altre informazioni interessanti sull'attività motoria e sulle abitudini da limitare, come l'eccessivo utilizzo di smartphone. Ci sarà poi un occhio di riguardo anche per l'impatto degli alimenti sull'ambiente.

Sul sito www.menuscuole.it sarà possibile consultare il menù proposto nei vari territori e per alcuni di essi vi saranno anche i menu elaborati per particolari necessità (come celiachia, priva di latte, ecc.). Il tutto consultabile anche su smartphone. Altra novità riguarda l'inserimento in calendario di alcuni indovinelli a cui verrà data risposta registrandosi sul sito. Confermate infine le giornate con menù a sorpresa, che tanto successo hanno avuto lo scorso anno (d.p.). ■

