



***Le mense scolastiche delle scuole: i bimbi brianzoli mangiano bene?  
A quanto pare sì, nonostante inevitabili complicazioni***

Se qualcuno di voi, all'espressione "mensa scolastica", pensa ancora alla cuoca della scuola che rimescola in un pentolone la pasta scotta appena fatta, ancora fumante, si dovrà ricredere. Innanzitutto perché ormai **in quasi nessuna scuola**, quantomeno parlando del nostro territorio, **i pasti per i bambini sono preparati nelle cucine**. Sono tantissimi infatti gli istituti che li fanno arrivare dai cosiddetti "centri cucina", forniti da società appaltatrici del servizio mensa, come Sodexo o Vivenda. Attualmente, quest'ultima serve 6 dei 7 asili nido che usufruiscono del servizio (anche se solo in termini di rifornimento di derrate alimentari), 9 materne su 10, 21 elementari, 21 Scuole Paritarie Convenzionate (in queste invece fornisce proprio i pasti). Le restanti mense sono gestite direttamente dal Comune.

Gli utenti a Monza sono quasi una decina di migliaia: 166 per le materne, 380 per gli asili nido (70 quelli delle mense gestite direttamente dal comune), 4400 per le elementari, 1000 per le materne statali, 2400 per le materne paritarie (queste ultime servite però da Sodexo e non da Vivenda), 1870 per le medie (che però non hanno mensa tutti i giorni). Il Comune spende 5 milioni di euro per il servizio fornito da Vivenda, 700.000 euro per quello di Sodexo.



Fratelli Le Nain, "Quattro figure a tavola", National Gallery, Londra

Come ci conferma un'insegnante di una scuola elementare monzese, **la qualità di questi pasti è assolutamente garantita**. *«Resta ancora per alcuni genitori – dice – l'equazione "pasto trasportato uguale schifo", in realtà vediamo che c'è una certa cura nel trasporto, un'attenzione anche alla bontà dei piatti. Il condimento, per dirne una – sottolinea – è aggiunto a scuola, non prima. Così si evita di trasformare il piatto in pappa durante il trasporto»*. Riguardo Vivenda, l'attuale società che fornisce le scuole: *«Ha ottenuto l'appalto perché propone un servizio meno dispendioso ma comunque rispettoso della qualità – dice – e soprattutto mostra un'alta attenzione verso i cibi biologici e il pane integrale, che per la dieta dei bambini è molto utile»*. Sotto alcuni aspetti, **si può quasi parlare di conquiste**: rispetto al passato, **è scomparso il fritto**, per lasciare spazio a pietanze cotte al forno; anche l'introduzione del pane integrale aiuta i bimbi a familiarizzare con cibi più sani.

*«I controlli sulla qualità delle mense sono divisi tra amministrazione e singole scuole - spiega Anna Brivio, responsabile comunale per la Ristorazione scolastica e per i Servizi educativi - settimanalmente una consulente del Comune, affiancata da personale dell'ufficio comunale di competenza effettua sopralluoghi a sorpresa nelle varie cucine da cui partono i pasti destinati agli scolari. In ciascuna scuola inoltre lavorano bene le Commissioni mense, che ci inviano periodicamente delle accurate schede di valutazione. Infine, anche le ASL non mancano di effettuare i loro controlli per garantire l'igiene»*.

Riguardo alla varietà settimanale dei menu, non sembra ci si possa lamentare: i dietisti del Comune lavorano per adattare la scelta sia ai gusti dei bimbi, sia alle esigenze più disparate dovute a intolleranze alimentari, allergie e anche a motivi religiosi. La varietà per chi è di

religione diversa da quella cattolica è garantita al cento per cento. E non solo per loro, ma per chiunque abbia bisogno di diete particolari, come per esempio i celiaci, per i quali adesso ci sono procedure che garantiscono l'assoluta sicurezza dei cibi a loro dedicati.