

Mensa scolastica: Le sue realtà e le possibili prospettive

Quando parliamo di **mensa scolastica** dobbiamo ricordare sempre **due elementi fondamentali**, il primo è che stiamo parlando di un ambiente nel quale si consumano una moltitudine di pasti in comune e il secondo che ci sono tre soggetti che devono trovare una linea di intesa: i bambini, i genitori ed i nutrizionisti. Va anche detto che, consumare un pasto a casa è certamente differente dal pasto consumato in refettorio, dove purtroppo i cibi spesso, vengono cucinati in luoghi lontani e trasportati successivamente a scuola.

Ottenere una valida mensa scolastica però, non deve essere un obiettivo impossibile. Il punto di partenza è la preparazione di una buona gara d'appalto, qui dovranno essere chiaramente richiesti, tutti quei requisiti necessari alla realizzazione di una buona ed efficiente mensa scolastica. La valutazione economica non dovrà essere trascurata, specialmente in questo momento di crisi, ma che non sia vincolante sul "come e cosa" verrà somministrato agli alunni nelle scuole.

La gestione e le esperienze delle mense scolastiche ci danno un quadro negativo di questo servizio, ma in alcuni casi si riesce a trovare anche qualche eccellenza che può essere presa ad esempio. A Castenaso in provincia di Bologna, la scuola Fresu ha adottato una **nuova modalità di distribuzione pasti, il "sistema self-service"**. Gli alunni attendono il loro turno, in fila, per prendere dal banco self-service della refezione scolastica le pietanze per il pranzo, poi si siedono nei posti prestabiliti per ogni classe e a fine pranzo svuotano il vassoio in un contenitore, gettando il residuo organico, insieme al tovagliolo di carta biodegradabile, mentre posate, vassoio e bicchiere vengono riposti su un

ripiano apposito per il lavaggio, eseguito dal personale preposto. Questo procedimento, non solo permette di soddisfare i gusti alimentari degli alunni, ma risulta anche economico ed ecologico, in quanto **le quantità di cibo consumate sono misurate e non vi è l'uso dei piatti di plastica**, con una notevole riduzione dei rifiuti. Questo sistema ha obiettivi educativi, condivisi con gli insegnanti ed i genitori, i bambini nel momento della refezione imparano così ad autogestirsi ed a collaborare, a non sprecare cibo e a praticare la raccolta differenziata.

Anche l'esperienza "self service" per la scuola media "Salvemini-La Pira" di Montemurlo a Prato ha avuto esiti positivi. Negli ultimi anni la scuola aveva notato non solo che un crescente numero di studenti preferiva abitualmente il panino ad un pranzo completo, ma anche un aumento dello spreco di cibo alla mensa scolastica da parte di coloro che ne usufruivano. **Al "self service" i ragazzi hanno risposto positivamente, questa mensa scolastica li diverte perché si possono alzare e prendere ciò che vogliono e li rende anche più responsabili delle loro scelte.**

Ma una mensa funziona, se non ci dimentichiamo delle aspettative e dei bisogni differenti tra bambini, genitori e nutrizionisti. Queste tre categorie a volte sono alleate tra di loro, a volte si scontrano per esigenze e visioni differenti.

I nutrizionisti, ad esempio affermano che è buona regola proporre ai bambini piatti variegati, in modo che assaggino un po' di tutto e non solo i cibi di loro gusto, in linea con le raccomandazioni del ministero della Salute e dell'Inran, ma i bambini non sempre si adeguano a queste disposizioni. Troviamo quelli che mangiano di tutto, altri invece che gettano il cibo senza neanche aver visto cosa ci sia nel piatto, diciamo che spesso i bambini amano pochi e semplici piatti e che nel loro conservatorismo gastronomico, tendono a nutrirsi solo di quelli.

Anche la categoria dei genitori è variegata, spesso si preoccupano se i loro figli non mangiano a sufficienza, altri sperano che il figlio controlli la sua voracità nella mensa scolastica, quelli che tentano di delegare la scuola nel ruolo educativo alimentare che a casa non riesce e in ultimo anche quelli a cui poco importa cosa abbiano mangiato a scuola. Non bisogna infine dimenticare, che sia la famiglia che gli stessi docenti, hanno un ruolo determinante nell'educazione alimentare dei figli/alunni.

I nutrizionisti chiedono spesso ai genitori una migliore gestione dei pasti consumati fuori dall'ambiente scolastico, perchè anche questi condizionano il buon funzionamento di una mensa scolastica, ad esempio a casa si dovrebbe fare una buona colazione che permetta di sostenere la mattinata; **la merenda della mattina durante l'intervallo, non dovrebbe essere abbondante per non rovinare il pranzo e la cena dovrebbe essere differente dal pranzo.** Queste sono tutte attenzioni importanti per una buona educazione alimentare.

Non da ultimo gli insegnanti, che hanno un importante ruolo educativo e sociale all'interno di una mensa scolastica. Anche durante il pranzo si può insegnare, la conoscenza degli alimenti, il rispetto delle buone maniere, la collaborazione e l'educazione ecologica; e non meno importante, la loro partecipazione attiva alla refezione scolastica.

Sulla qualità, la stagionalità, e la territorialità dei prodotti alimentari non serve soffermarci, poichè questi requisiti dovrebbero essere sempre certi e garantiti.

Per una mensa scolastica più buona, pulita e giusta.