

[http://www.corriere.it/salute/nutrizione/10\\_agosto\\_02/mense-scuola-menu-etnici-debac\\_088d11f8-9e18-11df-a94c-00144f02aabe.shtml](http://www.corriere.it/salute/nutrizione/10_agosto_02/mense-scuola-menu-etnici-debac_088d11f8-9e18-11df-a94c-00144f02aabe.shtml)

GLI ESPERTI: «UN BIMBO STRANIERO NON DEVE MANGIARE COME A CASA SUA»

**Mense scolastiche, l'addio ai menù etnici** - M. De Bac - Corriere della Sera - 2-08-10

*Linee guida del ministero: spuntini e acqua dal rubinetto. E mai doppie porzioni. Gli strumenti per servire i pranzi dovranno essere distinti in base all'età del bambino*

**ROMA** - Mai doppia, sempre proporzionata all'età del commensale, servita con utensili adatti. È la porzione al centro delle linee di indirizzo per la ristorazione a scuola appena licenziate dal ministero della Salute dopo un passaggio in conferenza Stato-Regioni. Una novità. Non esisteva infatti un documento unico che riunisse centinaia di provvedimenti locali. Sulla quantità di ciò che viene proposto-imposto per pranzo a bambini di asili, elementari e medie insistono molto i tecnici della commissione nominata per elaborare le indicazioni su come organizzare il servizio mensa e articolare i capitolati d'appalto. Obiettivo, la prevenzione di obesità e sovrappeso che colpiscono il 33% degli scolari tra gli 8 e i 12 anni. E anche della malnutrizione, problema diffuso tra i giovani extracomunitari e determinato anche dal legame con le proprie abitudini alimentari difeso dalla famiglia. Per questo motivo le linee guida non prevedono esplicitamente menu particolari per gli stranieri. La scuola viene considerata come «ambiente ideale per realizzare l'integrazione. L'alimentazione rappresenta un terreno su cui approfondire tali politiche. La promozione del dialogo significa non limitarsi a misure compensatorie quali le diete speciali».

**Margherita Caroli, pediatra alla Asl di Brindisi**, è una degli esperti della commissione: «Non affermiamo che un bambino di origine marocchina debba mangiare italiano ma sarebbe sbagliato lasciargli fare come a casa. Inoltre anche ai nostri figli farà bene scoprire sapori diversi. Lo scambio deve essere reciproco». Dunque, no alle diete etniche. Sì invece, tanto per esemplificare, al cous cous per tutti, italiani e maghrebini, una volta al mese. Fermo restando il rispetto delle restrizioni religiose, come il divieto di consumo di carne di maiale osservato dai musulmani. Per quanto riguarda la porzione «si dovrà impedire a chi gestisce la mensa di somministrarne una seconda, soprattutto del primo piatto per evitare un apporto eccessivo di calorie». Mestoli, palette e schiumarole devono possedere la «capacità appropriata a garantire la porzione giusta con una sola presa».

**Andrebbro adoperati strumenti** distinti in base all'età del bambino in modo che non vengano scodellati a un alunno di 7 anni tanti maccheroni quanti se ne darebbero a un dodicenne. Attenzione all'idratazione. In genere durante l'ora di lezione i ragazzini non bevono mentre invece «è importante che abbiano disponibilità di acqua per tutta la giornata, preferibilmente di rubinetto». Grande rilievo viene attribuito allo spuntino di metà mattina (frutta di stagione o yogurt o succhi di frutta senza zucchero aggiunto). No ai distributori di snack alle elementari mentre alle medie sono consentiti purché non contengano merendine. In caso di gita, i cestini da viaggio andranno confezionati nella stessa giornata. La buona ristorazione comincia dai capitolati d'appalto. Alle ditte che non rispettano il contratto in tutti i suoi punti (modalità di trasporto, qualità alimenti, igieni, personale, gestione degli avanzi) dovrebbero essere inflitte multe severe.