



Scuola in crisi, a rischio qualità dei pasti nelle mense

La recessione tocca l'ora di pranzo a scuola. L'associazione della ristorazione: la spending review ha chiesto alle ditte appaltatrici una riduzione dei costi a parità di prestazione, tagli fino al 10%. Scende la qualità del cibo, spariti i prodotti bio

(Adnkronos Salute) - **Gli effetti della crisi potrebbero 'toccare' anche l'ora di pranzo a scuola, incidendo sul contenuto dei piatti che bambini e ragazzi consumano a mensa.**

La necessità di riduzione dei costi rischia infatti di pesare sulla qualità dei menù e sulla scelta delle materie prime, voce di spesa più semplice da 'asciugare'. Si moltiplicano così le lamentele dei comitati di genitori e i segnali concreti di cambiamento sulle tavole delle mense. Ad esempio spariscono o si riducono i prodotti bio. Anche nelle scuole di Roma, fino a qualche anno fa modello di riferimento a livello internazionale per i menù biologici, dove già sono stati sostituiti da qualche tempo, con prodotti non biologici, parmigiano, riso e burro.



A questi potrebbero aggiungersi pasta, pomodoro e olio con il nuovo bando per la ristorazione delle mense scolastiche, contestato dall'**Osservatorio popolare sull'alimentazione dei bambini e delle bambine'** per il quale la scelta non è giustificata a nessun livello, "nemmeno quello economico visto che i costi dei singoli pasti passerebbero comunque da 5 euro a 5 euro e 20", spiega all'Adnkronos Salute Mauro Giordani, padre attivamente impegnato nell'Osservatorio.

Difficile, però, trovare dati a livello nazionale sui cambiamenti nei piatti dei bambini. "Il rischio che a fare le spese della riduzione dei costi imposta dalla spending review siano i bambini è elevato - dice Ilario Perotto presidente dell'Angem, l'associazione nazionale delle imprese della ristorazione collettiva - ma non è possibile avere un quadro generale perché i contratti vengono fatti dalle singole aziende. **La spending review ha chiesto alle aziende appaltatrici dei servizi una riduzione dei costi a parità di prestazione che, inizialmente del 5%, è arrivata al 10%.** Per arrivare a questo 'taglio', se parliamo di ristorazione, si può agire solo su due fattori: la composizione dei menu e l'organizzazione del lavoro".

Il rischio per la qualità è quindi nei numeri. La contrazione dei costi "potenzialmente danneggia chi usufruisce del pasto, ma anche il personale della ristorazione collettiva che dovrà essere riorganizzata in turni differenti e con riduzioni in busta paga", spiega Perotto.

La necessità di risparmio, però, non significa sempre una minore qualità nutrizionale, almeno teoricamente. "La riduzione dei budget - precisa Valeria del Balzo, dell'unità di ricerca di Scienza dell'alimentazione dell'università Sapienza Roma - può sicuramente incidere sui menù. Ma l'abbassamento dei costi non vuol dire necessariamente abbassamento della qualità. Si possono, infatti, sostituire dei prodotti di costo minore, senza che questo pesi in maniera negativa sul livello nutrizionale. I capitoli dei bandi, preparati insieme agli esperti, forniscono indicazioni per una elevata qualità dei menù. Ma i Comuni nell'applicarli, e nel sostituire eventualmente i prodotti, devono fare molta attenzione e tenere in debito conto il parere degli esperti".