

Rivalta, quando gli allievi diventano piccoli critici gastronomici

I compiti per le vacanze? «Scegliete il menu scolastico»

RIVALTA - Decisamente singolari i compiti per le vacanze assegnati ai ragazzi delle scuole medie di Rivalta direttamente dall'assessore Anna Boeri: gli alunni della "Don Milani" e quelli della "Garelli" di Tetti Francesi dovranno riflettere su quello che vorranno e dovranno mangiare in mensa. Scelte da prendere affidandosi non solo ai gusti personali, ma anche sulla base di regole alimentari e nutritive ben specifiche. «Saranno molto utili - dice Boeri - i suggerimenti dati dai ragazzi per la stesura del prossimo capitolato d'appalto. Ancora per due anni infatti i pasti verranno preparati

e forniti dalla ditta Camst di Collegno, però il lavoro di definizione inizierà a breve».

Il progetto del "Ristorante scolastico" con un menu pensato e suggerito dai piccoli utenti del servizio è partito in via sperimentale durante l'anno scolastico 2007/08, mentre da gennaio 2009 è diventato operativo e ha coinvolto le classi prime e seconde della "Garelli" e le seconde e le terze della "Don Milani". Alcuni allievi, eletti dai compagni, hanno fatto parte della Commissione mensa che ha seguito un percorso formativo e decisionale ben preciso con l'obiettivo di stilare un menu inver-

nale da presentare alla ditta fornitrice dei pasti e da utilizzare a partire dal prossimo settembre. Dopo alcuni incontri di sensibilizzazione sulla corretta alimentazione, i ragazzi hanno avuto la possibilità di visitare la Camst e, successivamente, redigere un questionario con i loro compagni sui gusti, modalità di mangiare e pratiche alimentari.

Di qui sono emersi alcuni problemi nel rapporto che i ragazzi hanno con il cibo. Si è deciso di calibrare il menu a seconda dei gusti e di fare in modo che la frutta non venga più servita a fine pasto ma a metà mattina.

Le due scuole hanno lavorato in modo autonomo e separato. Da settembre vi saranno menu diversi: la ditta fornitrice potrà così preparare pasti che non dovrebbero venire rifiutati, cosa che accadeva molto spesso.

Il progetto verrà riproposto il prossimo anno con obiettivi ancora più impegnativi: verranno coinvolti anche gli alunni di prima alla "Don Milani", si potranno apportare nuove migliorie ai menu proposti e verrà fatto un bilancio intermedio del lavoro per valutare il gradimento del servizio da parte dei piccoli utenti.

Daniela Bevilacqua