

UN SONDAGGIO PROMUOVE LA «MILANO RISTORAZIONE»

Mense, ecco i consigli per la cena

«Ai bimbi piacciono i nostri menu»

● «Cari genitori, ecco cosa potete cucinare la sera a casa». La Milano Ristorazione, la società che gestisce le mense scolastiche, spedisce il menu della settimana alle famiglie degli alunni. E ne approfitta per dare qualche «dritta» alle mamme su cosa presentare in tavola a cena. Obiettivo: fare squadra ed evitare che i bambini mangino carne sia a pranzo che la sera o che, viceversa, non ne mangino per niente.

«Vogliamo che ci sia equilibrio nella dieta dei ragazzi in fase di crescita - spiega il presidente di Milano Ristorazione, Michele Carruba - È importante variare i cibi e completare il fabbisogno quotidiano di calorie». In questo modo, spiegano i cuochi, si possono prevenire tumori, malattie e soprattutto l'obesità, problema che colpisce an-

cora il 36 per cento degli scolari. «I bambini sovrappeso - si infuria Carruba - sono un insulto per la società, una sconfitta per noi che cerchiamo di educare all'alimentazione. Vogliamo cambiare la cultura della tavola delle famiglie». E così se a pranzo gli alunni hanno mangiato pasta al pomodoro, formaggio e insalata, a cena si consigliano pollo o coniglio stufato con verdure. Insomma, come una brava mamma, la società che cura le mense se le inventa tutte pur di stuzzicare l'appetito dei più piccoli. E a quanto pare i risultati non tardano ad arrivare. Un sondaggio svolto dalla società Nielsen tra un migliaio di famiglie dimostra che il livello di gradimento è buono: una percentuale che varia tra il 50 e il 60 per cento dei genitori dice di essere soddisfatta del servizio. I bambini non

tornano a casa né affamati né appesantiti, a volte preferiscono gli gnocchetti mangiati in mensa anziché quelli di casa, raccontano di aver trovato buonissime le lasagne e, sì certo, arricciano ancora il naso quando si parla di carote e zucchine, ma tutto sommato, con le nuove ricette, le mangiano di buon grado.

«Il pasto - rileva l'assessore alla Scuola, Mariolina Moiola - è un'azione educativa e può contribuire a insegnare un corretto stile di vita ai bambini». Ne è convinto anche l'assessore alla Salute, Giampaolo Landi di Chiavenna: «Una giusta alimentazione è indispensabile per prevenire le malattie, dai tumori all'osteoporosi».

Educare alla tavola, per Milano Ristorazione significa anche educare a conoscere culture diverse. Soprattutto

in vista dell'Expo e delle classi sempre più miste di bambini italiani e stranieri. Per questo a ottobre la società di ristorazione sosterrà il festival internazionale dell'alimentazione che si aprirà a Milano in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione. Sono in programma tre giornate di menu alternativo. Nelle scuole saranno offerti piatti tipici di altre culture: dal pollo yassa del Senegal al cous cous alle verdure del Nord Africa al riso alla cantonese della Cina.

Si sta lavorando anche per migliorare il servizio e rendere gradevole l'ambiente della mensa, potenziando i self service. Sono state rimesse a nuovo e ammodernate le cucine: dal centro di via Colleoni, al centro di via Gargano, Ucelli di Nemi, Dora Baltea, Donati.

[MaS]

La società suggerisce alle famiglie cosa mettere in tavola ogni sera «per una dieta equilibrata anti obesità»



GUSTO E SALUTE sui vassoi

