

## RIVOLUZIONE IN REFETTORIO

# Mense scolastiche: solo cibi lombardi per i bimbi milanesi

*Il neo presidente di Milano-Ristorazione, Predolin promette: «Da settembre prodotti a chilometro zero»*

### Chiara Campo

Da settembre i piatti delle mense cambiano gusto. «Più prodotti made in Italy e a chilometro zero». Cioè, «frutta e verdura fresca comprata dalle nostre cascine, siamo la seconda città agricola in Italia e dobbiamo valorizzare questo patrimonio». Parola del neo-presidente di Milano Ristorazione **Roberto Predolin**, che ha lasciato da un paio di settimane il timone della Sogemi per andare a gestire l'azienda che rifornisce le mense scolastiche della città. Circa 82 mila pasti prodotti al giorno nei trentuno centri cucina sparsi sul territorio. Il più grande ristorante per bambini in Italia, negli ultimi mesi però bersagliato dalle proteste delle mamme, che hanno criticato a suon di referendum della lasagna o con lo «schiscetta day» i piatti troppo elaborati dai bimbi (uso su tutti, le crocchette di totano) e i prodotti troppo spesso acquistati all'estero. «Alcune polemiche ci stavano - ammette Predolin - : va bene contenere i costi, ma alzando i paletti nelle gare per i rifornimenti si può evitare di comprare le mozzarelle in Germania quando abbiamo aziende valide in Italia. E nei menu che scriveremo per il rientro dei bambini a settem-

bre la parola d'ordine sarà semplicità. Stop a piatti troppo elaborati, semmai riscopriamo il regionalismo con ricette delle città lombarde». Se da un lato apre le porte alle famiglie «per contribuire in modo costruttivo al miglioramento del servizio» dall'altra li invita «a evitare polemiche infondate». Un caso pratico: le bottigliette d'olio in plastica, «così si evita di rompere la bottiglia di vetro e non è vero che fanno male alla salute». Ma per rispondere con dati certi alle obiezioni delle mamme vuole avvalersi della collaborazione di un esponente della sanità, «lo sceglierò a breve, possibilmente non milanese», che accompagnerà la revisione dei menu e darà un «certificato» di garanzia anche al confezionamento di ogni prodotto. «Voglio test a prova di qualsiasi critica». Diete «con più frutta e verdura, quest'ultima purtroppo viene spesso avanzata dai bambini ma proveremo a conquistarli con giochi e quiz: devono imparare da piccoli che mangiare sano allunga la vita». Con l'assesso-

**NUTRIZIONISTA Ci sarà un esperto che metterà il sigillo di garanzia su ogni confezione**

re all'Infanzia del Comune Mariolina Moioli, Predolin ha già concordato un rafforzamento dei controlli di qualità, con il coinvolgimento delle famiglie e dei loro rappresentanti nelle commissioni mensile. «Igiene e salute sono fondamentali». E un occhio pure alle porzioni, per evitare sprechi.

Un aspetto su tutti sta a cuore al neo presidente: «Massima trasparenza, voglio essere sempre controllato». Nei prossimi giorni pubblicherà su internet le gare già chiuse dall'ultima gestione, lo stesso farà per quelle future. L'acquisto di merce dall'estero è stato imposto spesso per contenere i costi in bilancio. «Quando è possibile preferirei i prodotti freschi - ribadisce Predolin - cercheremo di fare accordi economici con le aziende locali e a chilometri zero, un modo per aiutare anche il mondo agricolo lombardo, si può ricorrere ai consorzi, vedremo». Certo, **Milano Ristorazione** «potrebbe investire ancora più risorse sulla qualità, almeno 2,5 milioni di euro, se non dovessimo fare i conti col fenomeno dei morosi». Cinquemila «portoghesi» all'anno e tre volte su quattro si tratta di famiglie ricche. «È un atteggiamento incivile, uno schiaffo a chi rispetta le regole, il Comune ha portato negli ultimi anni da

circa 700 a cinquemila il numero delle famiglie che usufruiscono gratis del servizio». Assicura che «a Milano nessun bimbo verrà mai lasciato a digiuno» come è capitato nei mesi scorsi nelle scuole di altre città. Ma «da settembre chiederemo il pagamento anticipato e cercheremo di facilitare il sistema, con sportelli più vicini alle fermate della metropolitana e speriamo con il servizio on line».



## NUOVA ROTTA

Da settembre rivoluzione alla mensa scolastica, «più prodotti made in Italy e a chilometro zero, cioè frutta e verdura fresca comprata dalle nostre cascine» promette il neo presidente di **Milano Ristorazione** **Roberto Predon**. Che si sta già preparando per evitare le critiche, «accetterò i consigli delle famiglie quando saranno costruttivi»

## Indagine Nidi troppo cari. Costano fino a 760 euro

La retta mensile dell'asilo nido può trasformarsi per molte famiglie in un vero e proprio secondo mutuo. È quanto emerge dalla Seconda relazione sociale dell'Assessorato alle Politiche sociali della Provincia, secondo cui le rette mensili per mandare un figlio al nido possono sfondare anche il tetto dei 760 euro (a Cernusco sul Naviglio per redditi Isee superiori a 45mila euro). Va meglio ai cittadini di Legnano che possono anche pagare rette da 30 euro. Nei Comuni dell'Asl Milano città le tariffe mensili sono in media di 447 euro, nella Asl Milano 1 sono di 414 euro,

nella Asl Milano 2 di 541 euro. La sola Provincia tra pubblico e privato, dispone di 26.000 posti. I nidi pubblici coprono l'11 per cento della domanda potenziale. A Milano città il 60 per cento dei posti disponibili è offerto da privati. Grave, in alcuni casi, la situazione delle liste d'attesa: 67,1% a Cinisello, 33,1% a Sesto, 24,5% a Garbagnate, 17,6% a Magenta. Caso eccezionale Abbiategrasso: 108 posti disponibili, 0 bambini in lista d'attesa. A Milano la lista d'attesa tocca il 13,6%, al di sotto della media provinciale che si attesta al 18,2%.

