

Il test Elementari e asili, cambia l'alimentazione per 80 mila bimbi milanesi

Scuola, rivoluzione mense

Ecco i dieci menu preferiti

I medici: cibi sani, meno sprechi. «I piatti più buoni? Cotoletta e pizza»

«Se i bambini sono i nostri giudici, i genitori devono essere i nostri alleati», spiegano i tecnici del Comune

Bocciato il «contorno di zucchine e carote al forno» («veramente cattivo»). Promosse con «superbuono» le «polpettine al sugo con verdure». La parola ai bambini — 1.200 di materne ed elementari — chiamati a testare nuovi piatti elaborati per il menù di mezzogiorno e a decidere quali ammettere.

Prova non facile per lo staff di cuochi di via Ravenna, scelto dalla società Milano Ristorazione come laboratorio della sperimentazione, stretti tra il giudizio dei bambini e i suggerimenti del comitato di pediatri e nutrizionisti che vigila su quantità e qualità delle materie prime. E con la rivoluzione del menù arriva anche il servi-

zio self service: promosso, questo, da otto su dieci. Utile, perché «oltre a renderli più responsabili nella scelta dei piatti e imparare l'abc della raccolta differenziata» precisa Mauro Bianchi, direttore generale della società che gestisce le mense scolastiche.

«Non possiamo limitarci a servire il pasto. Dobbiamo assicurarci che i bambini lo consumino di gusto — spiega Miche-

le Carruba, nutrizionista e presidente di Milano Ristorazione —. Mentre ogni giorno un terzo del cibo finisce tra gli avanzi». Ma solo pane, frutta (rispettivamente 60 e 73 tonnellate all'anno) e formaggi protetti da incarto possono essere recuperati per il progetto «Siticibo».

Il giudizio dei piccoli consumatori rivoluziona la mensa. Con un «laboratorio dei sapori» e dieci cuochi in prima linea che elaborano ricette a misura di palato di bambini. Me-

scolandolo con maestria le odiose insalate («confusa tra uovo sodo e tonno, anche la lattuga diventa appetitosa»), impanando bocconcini di totano, travestendo il petto di pollo da cotoletta alla milanese. E prova dopo prova i nuovi piatti vengono testati dagli inflessibili giudici-bambini per essere ammessi alla mensa. Tre i nuovi piatti promossi e introdotti nel menù di marzo: le polpettine al sugo (così gradite da finire nella hit parade dei dieci piatti più amati), uovo con tonno e insalata e pasta al tonno. In aprile, come dal prospetto che sarà inviato a casa ai genitori, altre sei proposte che hanno ricevuto il massimo dei voti dalla giuria: crocchette di totano, malloreddus pomodoro e ricotta, medaglioni di vitellone al forno, pesce al forno olio e limone, pasta alla ligure e cuori di salmone al forno. «Se i bambini sono i nostri giudici, i genitori devono essere i nostri al-

leati» spiegano i promotori del progetto. A loro, infatti, è indirizzato il «menù» mensile, con «consigli per la sera». «Con il pranzo di mezzogiorno, i piccoli assumono il 35-40 per cento del fabbisogno calorico giornaliero — precisa Carruba —. La cena deve essere più leggera ma anche compensare quelle sostanze, vitamine, sali minerali, antiossidanti e fibra, che mancano all'appello».

Una sfida lanciata a mamme o papà, perché si cimentino ai fornelli con l'obiettivo di rendere appetitosi piatti poco amati. Al primo posto della top ten stilata dai ragazzi c'è lo scontatissimo biscotto gelato. Seguito dalla cotoletta e dalla pizza. L'augurio è che l'alimentazione spazzatura, con snacks e dolcetti, condensato di grassi e poveri di vitamine, soccomba dietro la spinta della vecchia, sana, cucina ricca dei sapori mediterranei.

Paola D'Amico
pdamico@corriere.it

