

di **Isabella Bossi Fedrigotti**

Parlare di cibo in questi giorni in cui Milano lo festeggia con la grandiosa rassegna di Food City sembra inevitabile, anche se il particolare tema del cibo fornito alle mense scolastiche da **Milano Ristorazione** appare come sempre piuttosto controverso. I genitori, agguerritissimi, protestano perché dai piatti dei piccoli frequentatori dei nidi è stato eliminato il sale senza congruo preavviso, sebbene tutti gli esperti (medici) siano d'accordo nell'affermare che la decisione è saggia e salutare. E che se per qualche tempo i bambini rifiuteranno le pietanze insapori, vi si abitueranno, comunque, piuttosto in fretta. Specialmente se hanno appetito. Poi è venuta la protesta per il numero dei ravioli serviti nei piatti, otto o nove invece di undici, poi per il minacciato rientro delle terribili (?) polpette di pesce, poi perché la pizza compare in tavola sempre di lunedì, quando è probabile che i bambini la mangino in famiglia nei fine settimana, in versione per altro di sicuro più appetitosa di quella scolastica. E infinite altre contestazioni che hanno anche portato alla discussione sull'eventualità di tagliare la testa al toro e portare il panino da casa. Che il cibo preparato per migliaia di bocche non risulti di qualità particolarmente appetitosa è cosa nota. Pasta e riso poco al dente, verdure insapori, patate mosce, carne pallida, pesce surgelato rappresentano con tutta probabilità il pane quotidiano di tutte le mense scolastiche da quando, per forza di cose, la preparazione dei pasti è stata, per usare un termine dal sapore politico poco attraente, collettivizzata.

continua a pagina 15

Il caso mense

Quei genitori «indigesti» nelle scuole

SEGUE DA PAGINA 1

In cambio, però, di equilibrati valori nutrizionali, di controllata igiene e di definitivo allontanamento di certi insetti dall'insalata, si tratta di manchevolezze che si possono, forse, sia pure senza entusiasmo, accettare. In ogni modo, viene spontaneo domandarsi, a volte, cosa mai i bambini si ritrovino nel piatto di casa.

Davvero pietanze così sane, così varie, così appetitose che al confronto quelle imbandite a scuola risultino immangiabili? Nell'epoca della grande fretta, che vede padri e madri tornare tardi dal lavoro, sembra difficile immaginare regolari e molto accurate preparazioni culinarie casalinghe. E, comunque, stando alle



ricerche di mercato, il consumo di merendine, patatine e biscottini vari — notoriamente non l'eccellenza dal punto di vista nutrizionale — non sembra affatto in crisi; una piccola conferma ce ne può, del resto, venire ogni giorno al supermercato dove non è difficile vedere bambini, comprensibilmente lamentosi per la lunga e noiosa incombenza, presto tacitati con sacchetti di dolcini, cioccolatini, salatini nei quali affondando con entusiasmo le mani.

Isabella Bossi Fedrigotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA