

COMMENTO

Il mangiar sano va insegnato ai genitori

Antonio Martis

Un panino con pomodoro e un pizzico di sale: non c'è niente di meglio dopo una corsa a perdifiato con i compagnetti di giochi. Chi l'ha conosciuto da piccolo non può dimenticare il suo sapore genuino, molto più sano di quello che oggi i ragazzini mettono in bocca. A cominciare dalle patatine con ketchup o dalle merendine. Quelle supergettonate negli spot tv, ricche di grassi idrogenati che danno obesità e colesterolo (basta una piccola ricerca su Google).

Sostituirle nella mensa scolastica con cibi naturali è una scelta da esportare oltre le quattro scuole del Medio Campidano che l'hanno adottata. In fondo le maestre che l'hanno voluta (sponsor l'agenzia Laore) non hanno fatto altro che il loro dovere: oltre le tabelline e la grammatica, bisogna insegnare il mangiar sano fin dalla tenera età. Troppi genitori l'hanno dimenticato (per pigrizia soprattutto).

Il caso. Patto nelle scuole di Samassi, Pabillonis, Villamar, Gonnosfanadiga

Minestrone, non merendine

Solo cibi sardi nelle mense di quattro Elementari

L'assessore Cara: «In passato si sceglieva il prezzo più conveniente senza valutare la qualità, ora si giudica l'offerta più vantaggiosa nel rispetto del capitolato d'appalto».

Via dalle mense scolastiche del Medio Campidano le merendine preconfezionate, caloriche e poco adatte ad una sana alimentazione. Arrivano i prodotti locali: pasta, riso, ricotta, formaggi, carni, olio d'oliva, miele, pane sardo, frutta e verdura. E a ciò si aggiungono tutela e rispetto per l'ambiente con l'utilizzo della lavastoviglie, delle stoviglie in acciaio e ceramica o, in alternativa, di quelle biodegradabili, l'abolizione della plastica e dei sacchetti, l'utilizzo dei detersivi meno inquinanti, con riduzione sostanziale del rifiuto secco e dell'organico, da cedere a canili e gattili della zona. Elemento qualificante è anche l'utilizzo dell'acqua di rete e la conseguente abolizione delle bottigliette di plastica.

LA SCELTA. Per il momento solo le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei comuni di Samassi, Pabillonis, Villamar e Gonnosfanadiga utilizzano il capitolato speciale d'appalto per le mense, che è stato elaborato dalla Provincia,



Una merendina tra le mani di un bambino [FP]

dall'Agenzia Laore, e dall'Asl 6 di Sanluri. Soddisfatti insegnanti e genitori nel vedere l'origine: riso e zafferano di San Gavino, olio biologico di Villacidro, frutta e verdura del territorio di San Gavino e Villacidro, pane

sardo, ricotta, formaggi, carni e latticini vari del territorio. «Al di là delle difficoltà iniziali», afferma l'assessore alla Pubblica Istruzione, Gianluigi Piano, «per esempio con l'utilizzo dell'acqua di rete, legato a condizio-

namenti e retaggi di un passato in cui era impensabile garantire qualità, sicurezza e igiene, oggi possiamo affermare che siamo tutti coinvolti, umanamente, professionalmente e politicamente, per dare il meglio alle nuove generazioni in termini di sicurezza alimentare». A questo proposito l'Asl 6 controlla tutti gli edifici scolastici della Provincia, con punti di prelievo per l'analisi delle acque, appositamente realizzati da Abbona.

I CRITERI. I pasti delle mense scolastiche devono quindi essere di qualità e possibilmente preparati solo con prodotti locali. «Se per assegnare il servizio mense in passato si sceglieva il prezzo più conveniente senza valutare la qualità del pasto, ora si giudica l'offerta economicamente più vantaggiosa nel rispetto del capitolato d'appalto», spiega l'assessore alla Pubblica Istruzione di Pabillonis Nicola Cara. È da tre anni che Provincia, Laore e Asl sviluppano un progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità "Satu po imparai" in collaborazione con l'associazione Fattorie Didattiche, gli istituti comprensivi, le direzioni didattiche e le scuole private dell'infanzia del territorio. Dopo aver sensibilizzato le scuole, il prossimo obiettivo è quello di coinvolgere le amministrazioni comunali.

Gian Paolo Pusceddu