
Alle famiglie povere gli avanzi della mensa scolastica

Autore: Silvano Gianti

Fonte: Città Nuova

Mentre in tante scuole si discute sul panino da portare da casa oppure no, in un comune dell'entroterra ligure i pasti non consumati dai bambini andranno alle famiglie indigenti del territorio e gli avanzi come pane, frutta o yogurt saranno portati a casa per educare le nuove generazioni a non sprecare il cibo

La **“buona scuola”** prevede anche **“buoni panini” per i ragazzi che la frequentano**, è la novità di quest'anno. Già, panino sì o panino no? Panino buono saporito confezionato dalla mamma o quello **“sintetico”** preparato dal solito catering? A Genova ancora si discute se il pasto del figlio può essere portato da casa, oppure per forza deve essere consumato quello della mensa. E se il figlio, che arriva in classe col pasto preparato dalla mamma può consumarlo in mensa assieme ai compagni, o invece deve mangiare isolato separato dagli altri e dietro la lavagna. **Non so quanto questo abbia a che vedere con la “buona scuola”.**

A Mignanego, un comune dell'entroterra ligure in alta Val Polcevera, con poco più di tremila anime, queste scaramucce non sfiorano proprio nessuno. Con l'inizio dell'orario definito delle lezioni, **i ragazzi assieme allo zainetto con i libri arrivano in classe con una borsa termica per portare a casa il cibo avanzato:** yogurt, frutta, dessert e pane. E nella mensa della scuola non verranno serviti cibi precotti e surgelati, ma ai fornelli ci sarà una cuoca che ogni giorno preparerà il pasto. A beneficiare saranno circa 400 ragazzi dalla materna alle medie dell'istituto comprensivo.

La borsa termica è fornita dall'azienda di ristorazione che ha vinto il bando comunale. «Ci siamo resi conto della quantità di cibo che veniva sprecato quotidianamente – spiega **Romina Ciaccia, la responsabile comunale** che ha seguito l'iniziativa –. Abbiamo pensato a un sistema per non buttar via più nulla, dagli scarti ai piatti che rimanevano in cucina ma non potevano più essere utilizzati il giorno dopo. Un progetto per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari in un periodo di crisi. Un corso pratico per dare il buon esempio ai ragazzi da riproporre in famiglia senza troppi sforzi».

È un progetto ambizioso che potrebbe essere esteso a tante scuole, **un cammino educativo contro lo spreco**, volto a sensibilizzare le nuove generazioni. Nella borsa non finirà soltanto il cibo avanzato, ma non saranno buttati neanche i piatti che restano in cucina, distribuiti alle famiglie bisognose del territorio che vengono segnalate dai servizi sociali. «Persone che attraversano momenti di difficoltà e hanno bisogno anche di un sostegno materiale oltre che psicologico – spiega entusiasta Ciaccia –. Mentre **il pane che rimane sui tavoli sarà consegnato al canile della zona**».

Altra novità dall'istituto comprensivo di Mignanego è l'acquisto di una lavastoviglie ecologica che recupera il 20% di energia per riutilizzarla nel lavaggio successivo, l'acquisto di **un abbattitore per conservare meglio cibi** e pietanze e poterle destinare alle mense per i poveri. La presentazione di questo progetto è stato accolto dalle famiglie con stupore, sorpresa e «voglia di mettersi in gioco e partecipare attivamente a un progetto virtuoso – dice **la sindaca Maria Grazia Grondona** –. Una svolta pratica per sensibilizzare le nuove generazioni che rappresentano il nostro futuro dopo anni che se ne parlava. Il progetto partirà ufficialmente quando l'orario scolastico entrerà a regime, sperando che questa sperimentazione rappresenti un punto di partenza che si diffonda a macchia d'olio in tutti gli altri istituti della zona». La cucina della mensa è visitabile per le famiglie che vorranno toccare con mano i prodotti e le modalità utilizzate, inoltre si potranno controllare il menù del giorno e i piatti in tavola anche a distanza, scaricando un'applicazione sullo smartphone.