

## ***Riflessioni sulla refezione scolastica – Maggio 2012***

Dopo circa due anni dall'entrata in esercizio della mensa centralizzata con centro cottura in San Martino a Ulmiano che serve quasi tutte le scuole del nostro comune pensiamo che sia il momento di fare un bilancio e tirare qualche conclusione.

La necessità di fare il punto della situazione mensa scolastica di San Giuliano nasce dal fatto che i membri della Commissione mensa stanno registrando che il servizio conosce un preoccupante e progressivo peggioramento in termini di qualità, quantità e sostenibilità sia ambientale che economica.

Il progetto della mensa centralizzata, partito nel settembre 2010, era nato all'insegna di obiettivi ben precisi. Razionalizzazione della spesa e attenzione alla qualità, soprattutto per le forniture dei prodotti primari. Si ricordano le presentazioni pubbliche e gli articoli di stampa usciti in quel periodo. Per esempio: da [pisanotizie.it](http://pisanotizie.it) del 19/09/2010 *"... Ci fa piacere inoltre sottolineare - hanno concluso Panattoni, Martinelli, Coli e Facchini - che nella nuova cucina continueranno ad essere presenti i prodotti biologici (carne, frutta, verdura) e questi verranno ancora di più arricchiti con i prodotti del commercio equo-solidale e con i prodotti locali della filiera corta, nella convinzione che la sicurezza e la salute dei bambini -oltre che il rispetto dell'ambiente - siano una scelta strategica che guarda al futuro dei nostri bambini."*

E questa apprezzabile impostazione iniziale non è stata mai sconfessata, si veda ad esempio [lavocededelserchio.it](http://lavocededelserchio.it) del 27/1/2011 *"... Primo ed unico progetto del genere a livello provinciale e tra i pochi nella regione. Progressivamente quindi si avvierà dalle prossime settimane un ulteriore percorso di lavoro ancora più attento alla qualità dei cibi, all'equilibrio nutrizionale, alla sicurezza alimentare, ai controlli ..."*

La realtà che invece abbiamo di fronte è ben diversa. Dopo aver richiesto sin dalle prime riunioni della commissione mensa tutte le schede merceologiche dei prodotti utilizzati, finalmente Geste, il 17 Aprile 2012, ha pubblicato le [schede sul proprio sito](#).

Le schede rivelano che non tutte le verdure utilizzate sono fresche e di produzione locale o di stagione; il pesce è tutto congelato e di provenienza molto varia. Certamente la scelta è dettata dalla ricerca di pesce senza lische, che non è semplice da trovare in grosse quantità nei nostri mari.

Potremmo auspicare che il comune promuova consorzi tra i produttori locali per garantire i quantitativi di frutta/verdura a filiera corta anche per la mensa di San Giuliano Terme. Possiamo prendere esempio dalla mensa di Pisa, che attualmente sta già realizzando un approvvigionamento di materie prime in gran parte a filiera corta.

Buona parte della carne contiene conservanti, non è biologica né di produzione locale. Fortunatamente ci sono anche esempi virtuosi, come il tacchino della fattoria di Migliarino. Abbiamo infatti avuto modo di osservare, grazie ai sopralluoghi della commissione mensa nelle scuole, come il tacchino infatti sia stato molto gradito. Sarebbe auspicabile incentivare l'acquisto di carni a filiera corta, prendendo il buon esempio del tacchino ed incentivare le scuole a fare visita presso le fattorie, per arricchire il percorso di educazione alimentare anche in questo senso. Un

tempo la carne rossa proveniva dal parco di San Rossore, ma è stata poi tolta...sarebbe stato meglio diminuire la quantità di carne nel menù, piuttosto che diminuire la qualità.

Alcuni cereali (riso, farro) non sono né biologici né di produzione locale. Anche in questo caso abbiamo l'esempio virtuoso della pasta biologica, che però rimane l'unico cereale bio previsto. Il farro è italiano...ma non biologico. Il riso è di provenienza nazionale ed europea e non biologica.

Alcuni legumi sono in scatola. Particolarmente preoccupante è l'utilizzo di alimenti processati e/o precotti, trattati con aromi, antiossidanti e conservanti e confezionati nella plastica (come ad esempio le patate). Mancano le schede dell'insalata, che al sopralluogo al centro cottura mostrato di seguito risultava già tagliata e imbustata, quindi non esente da disinfettanti e conservanti. Mancano anche le schede della frutta e dell'altra verdura fresca, che ci auguriamo presto verranno inserite on line, come ci è stato del resto promesso.

Durante questi due anni sono stati fatti alcuni sopralluoghi al centro cottura da parte dei membri della commissione che mostravano una situazione per alcuni aspetti meno preoccupante. Evidentemente perché erano visioni parziali dato il tempo limitato del sopralluogo.

Sopralluogo del 24/11/2010:

Gli alimenti di cui ho verificato la provenienza ed il fornitore sono i seguenti:

1. CARNE ROSSA: hanno un unico fornitore, "La bottega del parco" di San Rossore (località Cascine Vecchie, tel. 050820225), Pisa, della quale mi è stata esibita la certificazione HACCP. Il sig. Turini mi ha riferito che gli animali vengono allevati, macellati e distribuiti dalla stessa azienda del parco.
2. PANE: fornito dall'azienda "Panem" di Altopascio.
3. POMODORI PELATI: non usano passati di pomodoro, ma solo pomodori pelati della marca "Strianese", prodotta dalla "Agriconserve Rega" di Sarno, Napoli e sull'etichetta è riportata la dicitura "pomodori italiani bio".
4. PATATE: non utilizzano patate fresche, ma solo patate pretrattate, pelate e tagliate a fette, confezionate in grossi sacchi sottovuoto. Provengono dall'Olanda, dove le produce l'azienda "Celavita". Le stesse vengono impiegate per la preparazione del PURE', con l'aggiunta di burro e latte UHT parzialmente scremato.
5. CAROTE MIGNON: provengono dalla Francia, sono confezionate in buste di media grandezza e recano il marchio "Solo verdura".
6. INSALATE: la lattuga, già tagliata ed imbustata, è del marchio "Bonduelle", l'insalata mista, che comprende anche il radicchio, anch'essa conservata in busta proviene dalla ditta "Pratoverde srl" di Prato.
7. BASTONCINI DI MERLUZZO: sono prodotti in Germania dalla "Pickenpack", ma la confezione reca la dicitura "merluzzo del Pacifico".
8. PESTO GENOVESE: prodotto dalla "LMC Manetti" di Livorno.
9. FRUTTA: mi hanno assicurato che tutta la frutta è certificata BIO, purtroppo le banane (provenienti dal Sud America), erano già state distribuite con i pasti del giorno, ma ho potuto verificare che le mele (dessert del giorno successivo), erano effettivamente contenute in cassette che recavano la dicitura BIO.

Sopralluogo del 17/02/2011: " Sono stati rinvenuti i seguenti prodotti biologici: mele, arance, aglio, salvia, pasta, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, succhi di frutta, legumi secchi, carne di bovino proveniente dal Parco di San Rossore. Il coordinatore fa presente che la frutta da mandare alle scuole viene preventivamente lavata nella struttura. Erano presenti altri prodotti non biologici: stracchino Arrigoni, ricotta Lat-Brie, tonno Alba, pasta Fabianelli, insalata IV Gamma Pratoverde, pomodoro in box Steriltom). I dessert introdotti recentemente provengono dalla pasticceria Fappani di Viareggio; sono state visionate le relative schede tecniche. I salumi vengono acquistati

*già affettati al fine di ridurre limitarne l'ulteriore manipolazione.”*

Alcuni prodotti nel frattempo sono stati sostituiti per ridurre i costi, ad esempio la carne di bovino di San Rossore e i legumi secchi di cui non c'è traccia nelle schede. Altri non erano stati presi in considerazione durante i sopralluoghi, ad esempio tutti i prodotti di pesce congelati.

La provenienza di origine industriale di alcune materie prime ha forti ricadute sull'appetibilità dei prodotti finali. Anche la semplice insalata risulta essere insapore e amara...perdendo le caratteristiche di croccantezza e gustosità, tipiche dell'insalata a filiera corta e biologica. Inoltre sarebbe auspicabile che ci fosse una maggiore attenzione nei riguardi di appetibilità e presentazione. Alcuni cibi, magari meno graditi ai bambini, cucinati in modo più curato e attendo ai dettagli, potrebbero apparire più gustosi.

Tutto questo ci dice che le premesse iniziali del progetto non sono state affatto mantenute ed invece di garantire la salute dei bambini si è realizzato un prodotto di bassa qualità nutrizionale come può essere quello di un qualsiasi fornitore commerciale ispirato esclusivamente dalle regole del mercato. Non vogliamo dire che il prodotto sia assolutamente negativo, ma non è un prodotto di qualità come ci si aspetterebbe per l'alimentazione dei bambini. Non è il tipo di prodotto che ci aspettiamo da un territorio come il nostro e da una amministrazione che ancora oggi, nella presentazione di Agrifera 2012, pone una grandissima enfasi sui valori sani dell'alimentazione: prodotti locali, biologici, tradizione del territorio, etc.

Durante tutte le riunioni della commissione mensa il management di Geste ha affermato che l'utilizzo di certi prodotti freschi e locali non è possibile sia perché non sono in grado di lavorarli nelle cucine sia perché non è possibile reperirli nel nostro territorio nelle quantità necessarie. Questo però è in contrasto con quanto avviene in altre realtà. Prendendo per esempio la refezione del comune di Pisa e vedendo la [lista dei fornitori pubblicata sul loro sito](#) abbiamo una situazione completamente diversa, con verdure tutte fresche, di stagione e biologiche, carne fresca del parco di San Rossore, scarsa presenza di prodotti processati e confezionati, ecc. Ad esempio i fornitori di verdura e frutta fresca sono:

AZIENDE AGRICOLE			
01	AZ AGR LA MAREMMA (GR)	07	AZ. MEO MARIA (AR)
02	AZ BALLERINI (FI)	08	SELVELLO SRL (GR)
03	AZ COLOMBINI (PI)	09	COOP LA FUCINA DI POGGIO ANTICO (FI)
04	AZ I RENAI (FI)	10	ORTOFRUTTA GROSSETO (GR)
05	AZ LA SELVA (GR)	11	PODERE FONTECORNINO (SI)
06	AZ SERAFINI RENZO (PT)	12	TERRE DELL'ETRURIA (LI)

La ristorazione di Pisa è gestita dalla multinazionale Avenance, scelta con gara pubblica con un capitolato che richiedeva l'uso di prodotti biologici e a filiera corta e l'adozione di percorsi di educazione alimentare e del gusto.

I prezzi richiesti ai cittadini di [Pisa](#) non sono significativamente più alti di [quelli di San Giuliano](#) . Il costo al comune per pasto sembrerebbe addirittura più basso a Pisa rispetto a San Giuliano.

In conclusione non ravvisiamo motivazioni economiche o organizzative che spieghino le scelte e le giustificazioni di Geste sul fatto che non è possibile reperire nel territorio locale i prodotti per problemi di quantità e continuità, che non è possibile lavorare alcuni prodotti freschi nelle cucine,

o anche che non si riesca ad applicare una semplice rotazione del menù, per garantire la variabilità ai bambini che usufruiscono della mensa una sola volta alla settimana.

La gestione della mensa può cambiare, migliorare, realizzare gli obiettivi inizialmente prefissati ed evidentemente questo significa che può essere modificato il management del progetto mensa, basandosi soprattutto su un controllo più stretto dei produttori delle materie prime, anche su esempio di quanto realizzato a Pisa.

E' altresì probabile che la scelta del nutrizionista assunto direttamente da Geste non sia opportuna, ma possa essere più semplice, almeno in questo momento di cambiamenti, scegliere un nutrizionista che abbia già esperienza di alimentazioni a base biologica, per aiutare Geste stessa nella scelta/selezione appropriata dei produttori adeguati.

Apprezziamo l'apertura dell'amministrazione comunale che ha recentemente ammesso i delegati della commissione mensa a partecipare alle riunioni bisettimanali di verifica sulla qualità del servizio. Auspichiamo che questo sia solo un piccolo primo passo di un nuovo percorso.

Se non si riesce ad ottenere una mensa veramente di qualità, come era nei presupposti iniziali, non ha senso continuare a investire in un servizio mensa gestito da un operatore pubblico. Paradossalmente sembra più fattibile gestire e guidare un partner privato esterno che un soggetto a totale controllo pubblico. Noi riteniamo che un soggetto pubblico debba fornire maggiori garanzie per soddisfare le esigenze di una sana alimentazione, ritenendosi obbligato, fosse solo per motivazioni di natura politica ed etica, ad applicare quanto contenuto nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", redatte dal Ministero della Salute in considerazione degli indirizzi dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), della dichiarazione "La salute in tutte le politiche" della Commissione Europea e della "Convenzione dei diritti dell'infanzia" adottata dall'ONU, ed in tutte le raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione e nelle normative nazionali e regionali.

Poiché, invece, in questi pochi anni abbiamo assistito, al progressivo disattendere di tutte le direttive contenute nei documenti citati ed in altri non citati per necessità di sintesi, oggi siamo nuovamente a chiedere che siano garantiti:

1) qualità e freschezza degli ingredienti di produzione biologica e locale come imposto con legge in alcune regioni italiane;

2) cura nella preparazione per coniugare salute e gusto (compito non difficile quando gli ingredienti sono freschi e di buona qualità);

3) attenzione all'impatto ambientale (mediante l'utilizzo di cibi freschi e di produzione locale, non confezionati né processati, da un lato, di stoviglie e contenitori lavabili dall'altro). A questo proposito sottolineiamo come il progetto Apofruit comporti un notevole spreco sia di carburante per il trasporto da località remote sia di plastica da imballaggio: auspichiamo la somministrazione di frutta fresca locale da parte del servizio mensa, anche per la merenda di metà mattina, come già avviene nel comune di Pisa

4) percorsi di educazione alimentare e al gusto rivolti ai bambini, alle famiglie ed al corpo docente perché la refezione scolastica può e deve rappresentare una preziosa opportunità di educazione ad un'alimentazione sana, corretta e sostenibile dal punto di vista ambientale;

5) obiettività e correttezza nella stesura del menu e nel controllo sull'operato di chi gestisce la mensa, ottenibili solo affidando tali compiti ad un nutrizionista qualificato e incaricato dal comune, non da chi deve essere controllato.

6) divieto al corpo docente di distribuire qualsiasi alimento che non provenga dal gestore del servizio mensa (dolciumi vari, caramelle ed altro), diversamente, non solo si altera l'equilibrio nutrizionale giornaliero elaborato con il menu, ma ci si discosta dalle prescrizioni contenute nei documenti citati.

Confidiamo quindi nella volontà della nostra amministrazione di cambiare passo e chiediamo che siano prese subito delle decisioni radicali che permettano di affrontare la fine di questo anno scolastico e soprattutto l'inizio di quello nuovo in un'ottica completamente diversa e, comunque in ossequio alle indicazioni del Ministero della Salute e degli autorevoli organi internazionali che l'Amministrazione non può disconoscere.

La commissione mensa del comune di San Giuliano Terme  
istituto-niccolini-commissione-mensa@googlegroups.com

*"The true character of a society is revealed in how it treats its children" (Nelson Mandela 1997)*