

PAULLO ■ IL SINDACO LORENZINI ANNUNCIA LA VOLONTÀ DI MIGLIORARE: «CON CIBI BIOLOGICI E LA TRACCIABILITÀ»

La mensa scolastica entra nella "top ten" della graduatoria dei migliori menù

La classifica stilata dall'associazione Foodinsider colloca il Comune al nono posto nella penisola in materia di qualità e livello delle portate che gli studenti si trovano ogni giorno nel piatto

EMILIANO CUTI

Il menù della mensa scolastica di Paullo è tra i migliori dieci d'Italia. Se in cima alla classifica stilata dall'associazione Foodinsider si piazza Cremona, la città di Paullo si è guadagnata un ottimo nono posto. Come? Attraverso scelte bio, filiera corta e organizzazione innovativa del servizio. Ecco allora il prestigioso rating che ha consegnato ben 111 punti alla cittadina sudmilanese, l'unica del territorio presente nella top ten. Cifre che sono state snocciate durante l'incontro di ieri, tra il sindaco Federico Lorenzini, l'assessore all'Istruzione Franco Morabito e la vice presidente della Commissione Mensa Gabriella Gangale. «Possiamo anche migliorare, anzi già stiamo valutando come fare», commenta il primo cittadino.

Gli esempi? Il confronto con altre città in classifica. Come Bolzano (p piazzata dopo Paullo) che ha adottato un menù trasparente, che in parole povere offre la tracciabilità di ciò che i bambini trovano nei loro piatti. Cremona, invece, vanta un'offerta della metà degli alimenti che sono biologici. Trento e Mantova si qualificano per il bis e il tris di verdure. Paullo può prendere spunto per fare ancora meglio.

«Già noi puntiamo al biologico, ma possiamo fare di più, o ancora possiamo valutare il menù trasparente - dice il sindaco - . Sulle verdure, a mio avviso, facciamo



CIBI "BIO"

Il sindaco Lorenzini e, in alto, il primo cittadino durante la conferenza stampa di ieri con Morabito e Gangale durante

già qualcosa di estremamente interessante: le verdure a buffet». In pratica sono i commensali a prendersi le verdure, nelle quantità che prediligono, condirle e gustarsele secondo le preferenze. «Ciò - aggiunge l'assessore Morabito - ha stimolato il consumo di verdure, diversamente da quello che si potrebbe pensare. Forse perché non ci sono imposizioni, inoltre si stimola alla responsabilizzazione dell'utente finale. Teniamo molto a questo aspetto. Un'altra idea è quella di coinvolgere, nella commissione mensa, anche due studenti. Chiederemo al consiglio comunale dei ragazzi di segnalarci due nominati». Al di là degli obiettivi futuri, già oggi il menù della mensa (servizio gestito da Cir Food), ha molti punti a favore. La Commissione Mensa, avvalendosi di due nutrizionisti (uno dell'azienda, l'altro «indipendente»), indica i piatti che vengono serviti. Tenedo conto anche di particolari esigenze e diete. «Abbiamo prodotti biologici, a chilometri zero, menù che seguono la stagionalità e che vengono variati - sottolinea la vice presidente della commissione Gangale - . Il pane vien fornito da un panificio locale, così i formaggi che sono bio da un'azienda agricola in loco. Stiamo attenti all'introduzione di tutta una serie di cereali, stimolandone il consumo. Un aspetto molto importante è che la mensa ha il centro di cottura (ce ne sono due). La gradevolezza dei menù è molto alta».