

# L'ECO DI BERGAMO

Domenica 02 giugno 2013

## Mense delle scuole bergamasche Ogni giorno gettati quintali di cibo



Quintali di cibo - in particolare pesce, legumi e verdure - vengono sprecati ogni giorno nelle mense scolastiche bergamasche. Dagli asili nido alle scuole elementari ogni giorno vengono serviti in

Bergamasca 74 mila pasti (circa 4 mila nel capoluogo).

Menù studiati da dietologi specialisti per una sana alimentazione, menù equilibrati che servano anche come esempio di educazione alimentare. Menù anche di ottima fattura per l'impegno che ci mettono le aziende di ristorazione collettiva, ma è impressionante la quantità di cibo che viene lasciata nei vassoi a causa di una errata educazione alimentare dei ragazzi. Soprattutto nelle scuole elementari. Il problema lo ha sollevato Lucia Antonioli, dirigente responsabile alimenti dell'Asl, partecipando a un convegno promosso, al Centro culturale San Bartolomeo, da Politerapica-Terapie della salute, la struttura sanitaria di Seriate guidata dal direttore Pasquale Intini.

Le buone notizie dalla Lombardia.

Regione Lombardia

SCOPRILE QUI!

**Aiutaci a conoscerti meglio**

Stiamo rinnovando L'Eco di Bergamo ed abbiamo bisogno del tuo aiuto per farlo. Compila il nostro questionario sull'informazione ed aiutaci a capire le tue necessità.

**Richiede solo 5 minuti**

**Compila il sondaggio**

CHICERCACASA

QUI LA TROVA.

CHICERCA

LAVORO & COSA

65,00€

**-71%**

**19,00€** con shampoo specifico, maschera, colore, taglio, piega professionale e, in più, shatush, colpi ...

«I ragazzi - ha detto Antonioli - lasciano nei piatti soprattutto verdure, pesce, legumi, che poi vanno a finire nei rifiuti. Perché possiamo sì dare in beneficenza alle onlus quel che avanza e rimane nelle teglie, ma quello che è stato servito a tavola deve essere poi buttato. Per pesce, legumi e verdure lo scarto può arrivare al 25 per cento».

Pasta e riso sono comunemente accettati, la carne (di solito pollo, tacchino o maiale) piace abbastanza. Pochissimi invece mangiano la verdura: «Di nessun tipo, tranne le patate, cruda o cotta non fa differenza. D'altra parte, proprio l'altro giorno in mensa mi è stato fatto notare che l'Asl dispone che la verdura al vapore non sia condita, per contrastare l'obesità. Non so se sia positivo». Il pesce in mensa si riduce a qualcosa di bianco, senza lisce e impanato. Ma anche così non gode di grande popolarità. Va meglio la frutta: mele e banane e qualcuno si avventura fino alle arance.

Anche l'orario scolastico non gioca a favore: si va a tavola solo un paio d'ore dopo l'intervallo, quando si tirano fuori focacce, biscotti, succhi di frutta. «Difficile che un bambino piccolo arrivi affamato a tavola dopo spuntini sostanziosi. Ho anche proposto di fare la prova di togliere o ridurre la merendina e vedere cosa succede... Non ho avuto molto successo».

La varietà dei cibi proposti dai dietisti sembra disorientare, piuttosto che aiutare i bambini a mangiare in modo equilibrato. Di nuovo conta molto lo sfondo familiare: se in casa il bambino vede cucinare e mangiare piatti dagli ingredienti molto diversi, inconsciamente acquista la certezza che tutto il cibo è buono e che val la pena di assaggiare tutto. Si innesca così un meccanismo virtuoso, perché si allarga il gusto e, quando proprio si incontra qualcosa che non piace, è facile trovare una sostituzione o, se non ci sono alternative, accettare di mangiare comunque. Al contrario, se i menù di casa sono ristretti a pochi piatti (perché i genitori non sono abituati a mangiare

KAUPPA



Visita il nuovo

**L'ECO**  
store


### PALMA IL VECCHIO

La prima mostra che riunisce i capolavori di Palma il Vecchio dalle maggiori collezioni di tutto il mondo!

[palmmailvecchio.it](http://palmmailvecchio.it)

### 56<sup>a</sup> Fiera dei Librai

#### 56<sup>a</sup> Fiera dei Librai

Dal 17 aprile al 3 maggio sul Sentierone di Bergamo.

[fieradellibrai.it](http://fieradellibrai.it)

al Cinema



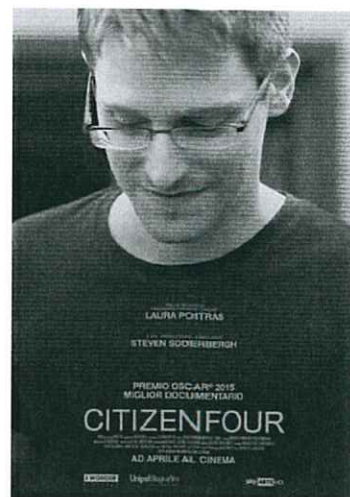
altro) il gusto del bambino si forma su pochi ingredienti, sempre quelli.

**Per saperne di più leggi L'Eco di Bergamo del 2 giugno**

fa.tinaglia

© riproduzione riservata

Accedi per commentare



Tutti i film nei cinema

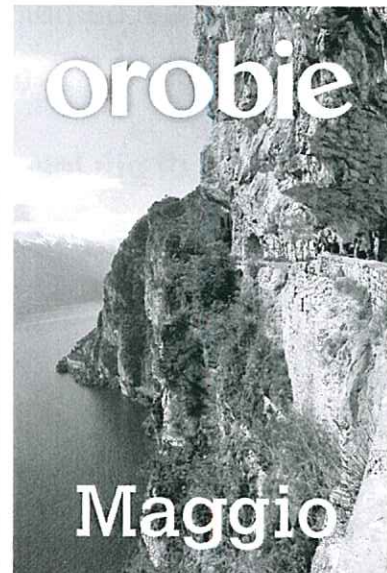
**Ziobon** scrive:

04-06-2013 - 02:13h

Sono sicuro che i menù sono equilibrati e che servano anche come esempio di educazione alimentare, ma se non sono di gradimento ai bambini che ne usufruiscono, che poi non mangiano, è inutile che ci siano dei dietisti che preparano questo tipo di diete..!Sappiamo che un'alta percentuale dei bambini che usufruiscono delle mense scolastiche non mangia insalata ne cotta ne cruda ed altre percentuali che non gradiscono altri alimenti come le lasagne pesce e così via. A questo punto credo che una valutazione con dei quesiti da far compilare alle mamme o papà o una assemblea con i genitori, che conoscono i loro figli, sia la cosa migliore, purchè l'assistente Sociale o la Dietista presente sappia analizzare bene il risultato. ziobon nonno

Partecipa alla riqualificazione del centro ON LINE!





### Iniziative Editoriali



[www.holidaytolove.it/](http://www.holidaytolove.it/)



**CGIL DIRITTI E DOVERI**

[www.cgil.bergamo.it](http://www.cgil.bergamo.it)