No al Lunch Box nelle mense scolastiche: ecco perché

scritto da Gian Luca Garetti
Prepariamoci perché a settembre una nuova ipoteca potrebbe abbattersi sulla scuola italiana, in particolare sulle mense scolastiche, se sarà approvato il cosiddetto pasto semplificato o ***lunch box***.

Il Ministero dell'Istruzione ha pubblicato la bozza del **Piano scuola 2020-21**, in cui si parla anche di mense, non indicando un modello specifico di mensa scolastica, ma aprendo a 'soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola', nel senso che all'interno di ogni Comune ci potranno essere modalità diverse.

Il Ministero dell'Istruzione, insieme a quello della Salute, dell'Agricoltura e dell'Ambiente, dovrebbero invece indirizzare verso un modello di mensa virtuoso che fa bene ai bambini, all'ambiente, alla cultura e alla ricchezza della comunità di riferimento.

Oricon, l'Osservatorio della ristorazione collettiva, ha parlato per primo dell'impiego del *lunch box* nelle mense scolastiche, che consiste in: pasti semplificati, piatti monoporzioni termosigillati (primo, secondo e contorno), piatto unico termosigillato, bicchieri e posate usa e getta. Con la scusa della sicurezza, questa soluzione standardizzata consentirebbe alle aziende di fare maggiori profitti, riducendo il costo del lavoro.

A soffrirne saranno *i bambini*, perché la perdita di valori nutrizionali della loro dieta ne indebolirà il sistema immunitario; *la società*, perché la monoporzione, il cibo 'stagnante' va a 'discapito della fragranza e del gusto' e di conseguenza va ad aumentare quello spreco alimentare, che è una delle grandi calamità del pianeta e *le famiglie* già impoverite dalla pandemia si vedranno ulteriormente private di un pasto importante; *l'ambiente*, per l'ulteriore marea di plastica da smaltire (cibo per i climalteranti inceneritori).

Le alternative veramente sostenibili ci sono e sono già operative (vedi poi). Ora spetta ai Comuni scegliere se guardare avanti, al futuro delle generazioni e del pianeta, e offrire ai bambini un cibo sano, equilibrato, biologico, a basso contenuto di proteine animali e strettamente collegato al territorio oppure fare un grande passo indietro e delegare al mercato che punta a recuperare i profitti mancati dei mesi scorsi. Il comune di Firenze, ahimè, a quanto si dice, è *lunch box* orientato.

La mensa oltre l'alibi del covid

Il 29 giugno nove qualificati relatori hanno parlato di tutto questo, da diverse prospettive, nella **diretta Facebook** promossa da Alberto Bencistà, presidente di FirenzeBio insieme a FederBio. Sono intervenuti Maria Grazia Mammucini Presidente Nazionale di FederBio, Claudia Paltrinieri Direttrice di Foodinsider.it, Antonio Ciappi Direttore Qualità & Servizi, Giulio Barocco Tecnoloco Alimentare dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste, Daniele Messina Fondazione MPS e responsabile del progetto sCOOL FOOD, Alessandra Mascioli del Ministero dell'Ambiente e coordinatrice del tavolo di lavoro dei CAM, Gian Luca Garetti Vice Presidente Nazionale di Medicina Democratica, Sergio Chienni

Sindaco di Terranuova Bracciolini e Vice Presiden

Per i bambini non c’è bisogno di pasti semplificati, industrializzati, ultraprocessati

Nella bozza del Ministero dell’Istruzione si legge che si può avere: “la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi”, che sembra un modo per aprire ad un declassamento dei menu scolastici, ed indirizzare verso la prospettiva di Oricon, ovvero verso un processo centralizzato in centri cucina industriali, capaci di preparare in largo anticipo i pasti, diminuendo così le capacità protettive degli alimenti, per il basso contenuto in polifenoli.

Il cibo è un valore che va difeso

La mensa scolastica non può essere ridotta a un problema di costi, perché ha un valore extrafinanziario, educazionale molto importante per le future generazioni. Il cibo deve essere strettamente legato al territorio, provenire da coltivazioni agro-biologiche locali, da piccoli agricoltori, la dieta deve comprendere un basso contenuto di proteine animali, non derivate da allevamenti intensivi.

L’agricoltura insostenibile

Dietro questa allarmante possibilità c’è tutta l’arretratezza politica e culturale italiana. A partire dal Piano Colao, che non spende una sola parola per l’agricoltura, fino alla politica agricola italiana nel suo complesso, impantanata nell’agricoltura chimica a base di fertilizzanti e pesticidi, mentre la UE, pur con tutte le carenze della strategia ‘Farm to Fork’ (letteralmente dalla fattoria alla

forchetta), è anni luce avanti nella promozione dell'agro-ecologia, del biologico.

Anche l'ISPRA nella diciassettesima edizione dell' **Annuario dei dati ambientali 2019**, uscita recentemente, si spende a favore dell'agroecologia, del biologico, che protegge, fra le altre cose, anche la biodiversità:

'In questo contesto l'agricoltura biologica è uno dei principali strumenti per l'integrazione della biodiversità nel settore dell'agricoltura. Esiste una larga evidenza scientifica sui benefici dell'agricoltura biologica rispetto a quella convenzionale sulla biodiversità, a livello genetico, di specie e di paesaggio, oltre che su altre componenti ambientali. […]e in termini di equità sociale ed economica.'

Il Covid non è un alibi per sdoganare la plastica monouso e inquinare

E' stato calcolato che, se i Comuni adotteranno le monoporzioni nella ristorazione scolastica, una scuola di 500 bambini, per esempio, produrrà ogni giorno 1.500 piatti, 500 bicchieri e 1000 posate di rifiuti!

All'ambiente non serve altra plastica da aggiungere alle circa 10 milioni di tonnellate che finiscono in mare ogni anno! **Il monouso non ha nessun motivo di essere utilizzato in tempo di Covid**. Le linee guida della Conferenza delle regioni e dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità), consentono l'uso del materiale riutilizzabile igienizzato secondo la procedura standard, ante Covid. Ricordiamo che la plastic tax, non è stata abrogata ma solo prorogata a gennaio 2021 e che la Direttiva europea sulle plastiche monouso (SUP) esprime il divieto di uso di stoviglie usa e getta.

Un esempio concreto di mensa scolastica virtuosa

Qualità & Servizi è una società interamente pubblica, i cui soci sono i Comuni di Sesto Fiorentino, di Campi Bisenzio e di Signa. Si caratterizza per un progetto che risponde a criteri di sicurezza e di qualità, senza plastica e macchine per termosigillare piatti, basato sull'uso di carrelli termici che consentono di trasportare i pasti in multiporzione, che poi possono venire direttamente 'scodellati' nelle classi.

Il cibo è costituito da prodotti locali, agro-biologici, fornito da piccoli contadini.

***Gian Luca Garetti**