

Contro l'obesità pasti bilanciati

La Comunità di valle, assieme a Risto3, punta nelle 24 mense alla qualità con prodotti a km zero e bio

▶ ROVERETO

«La mensa scolastica è un luogo di educazione oltrechè di socialità». Usiamo una frase di Marta Baldessarini, assessore all'istruzione e all'assistenza scolastica della Comunità della Vallagarina, per sintetizzare l'iniziativa «Mangiar sano per crescere meglio», predisposto dal servizio di dietetica e nutrizione clinica dell'ospedale di Rovereto, tenendo in considerazione le indicazioni contenute nelle linee guida dell'azienda provinciale per i servizi sanitari e il Ministero della salute. Giunto al secondo anno, il servizio della Comunità prende corpo nelle 24 cucine degli istituti sco-lastici cittadini, dalle scuole elementari, passando per le medie fino agli istituti superiori. Il menù è bilanciato, l'attenzione alla qualità dei prodotti è massima, tanto che più del 50 per cento della verdura proviene dall'agricoltura biologica. Massimo sforzo e grande attenzione nel tarare menù differenti, giorno dopo giorno, grazie anche alla preparazione e alla bravura delle cuoche: «Nell'elaborazione dei menù - spiega il medico Patrizia Ziviani, dieti-

sta dell'ospedale di Rovereto abbiamo tenuto conto delle esigenze dei bambini che soffrono di particolari patologie, come celiachia, allergie alimenta-ri e intolleranze». Per quelli invece che per motivi religiosi (o sono vegetariani) non possono mangiare alcun tipo di carne è data l'opportunità di chiedere un piatto alternativo, oppure una doppia razione di pasta o verdura. «Avvisiamo per tempo le famiglie, proprio per dare loro l'opportunità di presentare esigenze e modifiche di pasti», spiega Igea Boni, la responsabile del servizio.

Ieri mattina, la filosofia della mensa di qualità è stata spiegata in Comunità di valle a insegnanti e cuoche, alla presenza dell'assessore Marta Baldessarini, della responsabile del servizio Igea Boni, della dietista dell'ospedale Patrizia Ziviani e del presidente di Risto3, Sergio Vigliotti. A tutte le famiglie sarà distribuito un calendario che, giorno per giorno, riporta il menù proposto dalle cuoche: «E' uno strumento utile utilissimo che permette ai genitori di bilanciare l'alimentazione quotidiana dei loro figli», hanno puntualizzato Baldessarini e Ziviani.

Menù diverso, particolare,

curato e figlio della filiera corta ma allo stesso prezzo dello scorso anno: massimo 4 euro (in base ai redditi Icef), «in questo momento di crisi la Comunità di valle ha fatto uno sforzo finanziario per mantenere invariato il prezzo dei pasti - ha precisato l'assessore Baldessarini da anni lavoriamo per avere un servizio di mense scolastiche che garantisca una qualità dei prodotti e sia rispetoso dei dettami di nutrizione corretta». A contribuire al risultato la perfetta intesa con la Risto3, rappresentata ieri mattina dal suo presidente: «Siamo integrati con il nostro territorio e cerchiamo uno sviluppo della qualità totale, con prodotti dei nostri territori e severi test di controllo, interni alla nostra azienda e con esperti esterni dell'Azienda sanitaria e dell'ufficio igiene».

Da mercoledì 12 insomma, sulle tavole dei nostri ragazzi arriveranno prodotti genuini e ultra-controllati. Perché l'educazione al mangiar bene si coltiva anche a scuola.

