

# “Meno minestra e più pizza” Il menù secondo i bambini

Gli alunni di sette scuole “consulenti” per il cibo in mensa

## il caso

MARIA TERESA MARTINENGO

**I**l menù scolastico, l'anno prossimo, lo «correggeranno» loro, i bambini. Ed è sicuro che faranno sparire dai piatti i sughi dai colori poco attraenti, le verdure che «nuotano nell'olio». È il progetto presentato ieri dall'assessora alle Politiche Educative Maria Grazia Pellerino: «Il menù l'ho fatto io» da settembre coinvolgerà 7 scuole di varie zone quelle che nelle indagini di «customer satisfaction» sono risultate più critiche nei confronti della mensa.

### Le esperienze

«I bambini faranno una serie

di esperienze per comprendere davvero cosa c'è nel piatto - spiega Pellerino - e riscriveranno il menù del 2014/2015». L'obiettivo è migliorare il gradimento, ma non solo. «Vogliamo educare all'alimentazione corretta, far prendere confidenza con i prodotti che si trasformano nel cibo che mangiamo». Gli alunni di due classi delle primarie Casalegno, Don Milani, Perotti, D'Acquisto, Pellico, Parato, Castello di Mirafiori visiteranno mercati rionali e poi supermercati, centri di cottura e cascine, incontreranno produttori e dietisti. «Capiranno che cosa è di stagione e cosa no, matureranno la consapevolezza di cosa hanno nel piatto».

### Piccoli intenditori

«Per me dovrebbero diminuire le minestre», diceva ieri Francesca, IV D alla Perotti, idee molto chiare su cosa è buono, cosa non lo è e su come dovrebbe funzio-

nare il servizio di ristorazione scolastica. Ancora: «Il menù estivo arriva troppo tardi». Vicino a lei, in un momento di pausa in giardino, Carlotta conferma: «In inverno le minestre ci sono troppe volte nella settimana». Anche ieri, nella mensa azzurra e arancio di via Mercadante, le operatrici scodellavano fumante minestra.

Verdura? «La purea è buonissima», dice Francesca. E quasi tutti i compagni concordano. «Ma gli zucchini e le carote navigano sempre nell'olio», prosegue Alice, mentre Leonardo che si descrive come uno «che mangia quasi tutto», vota per «i pomodorini, ma senza insalata, per i piselli e gli spinaci al posto delle costine», genere «indigesto» per tutti. Anche Nicolò non è di gusti difficili, «ma l'insalata amara proprio non mi va».

### Carboidrati e proteine

Pasta, capitolo dolente. Come altri alimenti sembra patire qualche

problema di preparazione. Piace ma «certe volte è cruda, certe altre è un blocco appiccicato», dice Ilaria. Jennifer, che è celiaca e ha il menù speciale, concorda: «È collosa. E la carne non si riesce a tagliarla». Nicole ha un desiderio: «Che si ripeta più spesso il menù con la pizza, la mozzarella e l'insalata». Alessandro: «Il polpettone è troppo condito». Carlotta: «L'uovo sodo ha un colore strano e arriva gelato». Alessandra vota «per la bistecca impanata, molto buona, per il pollo e la salsiccia». Alice: «Lo spezzatino è grasso e ha un sugo scuro che non ci piace». Emanuele ha capito che i bastoncini di pesce non sono quelli della pubblicità: «Li mangio a casa e sono bianchi all'interno, quelli di scuola sono scuri». La maestra Filomena Pellegrino sorride: «In realtà mangiano tutto. Certo, si lamentano delle verdure, vorrebbero l'aceto e più sale, ma io spiego che fa male». Leonardo fa una proposta: «Mio zio fa delle ottime bistecchine e cerca lavoro, perché non assumono lui in mensa?».



### Jennifer

«A volte la pasta è davvero collosa e la carne è dura che non si riesce a tagliarla»



### Gabriella

«Io vorrei che il riso bianco non fosse troppo asciutto e poi mi piacerebbero le crostatine»



### Francesca

«Per favore, meno minestre e più gnocchetti che quest'anno sono diventati più buoni»

### Alessandro

«Zucchini e carote navigano nell'olio, le patatine sono buone ma molto rare»



La mensa della scuola Perotti di via Mercadante: anche ieri «la solita minestra»