

Giornale di Brescia Tematiche sociali e ambientali

Invertire primo e secondo È la strategia in mensa

Dalla Loggia

L'inversione tra il primo e il secondo piatto è il trucco di magia (e psicologia) che ribaltando le abitudini dei bambini migliora le possibilità di sopravvivenza degli umani sul Pianeta. E quindi dei pronipoti futuri dei piccoli che oggi si mettono a tavola nelle scuole di Brescia. E la qualità dell'ambiente ne beneficia già oggi.

Sembrano piccolezze ma son quasi rivoluzioni.

«Per le scuole dell'infanzia e le primarie abbiamo usato una strategia già messa in atto da altre città- spiega l'assessora all'Istruzione Anna Frattini -: l'inversione tra le portate è utilissima perché i bambini mangiano quasi sempre più volentieri pasta, riso e altri primi, e spesso lasciano nel piatto la proposta successiva e i contorni. Soprattutto se compare il pesce».

Questa semplice accortezza portagli alunni a mangiare avidamente le verdure e il piatto che arrivano dopo 4-5 ore di lezione. Ma a quel punto non si spreca neppure il primo, che diventa ultimo: perché resta una fonte di grande piacere per il palato. «Riusciamo a evitare di buttare grandi quantità di cibo».

E aiutano le norme sull'aggiudicazione degli appalti per le mense: «La ditta che si propone deve essere in rete con altre realtà associative o **cooperative**, che recuperano derrate non distribuite. Il cibo è obbligatoriamente ritirato dalle realtà vincitrici della gara e redistribuito a fini sociali. I volontari di realtà come **Cauto** e Banco alimentare passano a recuperare quanto non scodellato». Da anni i bimbi sono invitati a portare a casa il cibo che non deperisce in fretta in appositi astucci termici. E la frutta avanzata è riproposta a merenda.

//.

