

Frutta nelle scuole: se la mangi (ti) frutta

Marisa Fazio

28-01-2011

Da qualche mese in molte scuole pubbliche italiane viene distribuita, una volta a settimana, frutta fresca per incoraggiarne il consumo fin dalla più tenera età, progetto patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e dal Ministero della Salute con l'obiettivo di educare ad una sana alimentazione, al rispetto dell'ambiente e della biodiversità, come dimostra anche il sito

www.fruttanellescienze.gov.it, ben allestito all'occorrenza, in cui si legge: "Gli alimenti a *Km zero*, definiti anche con il termine più tecnico a *filiera corta*, sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione (...) Gli alimenti a *Km zero*, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto e di passaggio.

Inoltre con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con le proprie origini, esaltando nel contempo gusti e sapori tipici, tradizioni gastronomiche e produzioni locali.

(...) Acquistare alimenti a *filiera corta* è ormai abbastanza diffuso, soprattutto nelle zone a forte produzione agricola e per particolari prodotti, tra cui sicuramente frutta e verdura. Infatti i prodotti vegetali *locali*, raccolti al momento giusto e subito messi in commercio, garantiscono una maggior freschezza e migliori caratteristiche organolettiche, grazie al breve tempo di trasporto. In questo modo inoltre viene valorizzato il consumo dei prodotti stagionali recuperando così il legame con il ciclo della natura e con la produzione agricola."

Bell'iniziativa!... Ma è proprio così?

In una gelida mattina di gennaio nelle scuole aderenti al progetto, dal Nord al Sud d'Italia, vengono distribuite le susine angeleno, che maturano da giugno a ottobre, e i maggiori produttori sono: Piemonte e Emilia, confezionate a Forlìmpopoli, in provincia di Forlì - Cesena, come mai a scuola le hanno mangiate a gennaio e in tutta Italia? Poi è la volta delle clementine di Calabria confezionate sempre a Forlìmpopoli, poi le pere dell'Emilia Romagna, le mele ecc. Quanti chilometri hanno fatto questi frutti, altro che "filiera corta" e "Km 0"! E che dire del fatto che nelle scuole pugliesi sono state distribuite le clementine di Calabria confezionate in Emilia, mentre, invece, sarebbe stato più giusto consumare le clementine della Conca d'Oro e confezionate nelle aziende agricole pugliesi.

Tutto questo testimonia incoerenza negli obiettivi in quanto non è tutelata la biodiversità, non si educa al consumo della frutta di stagione, non si valorizzano le produzioni locali e il progetto non è a basso impatto ambientale: frutta confezionata lontano dal luogo di produzione, per cui viene meno la garanzia della freschezza del prodotto, e utilizzo di una grossa quantità di imballaggi di plastica. Tutto questo, purtroppo, ha trovato nelle scuole il tacito assenso di dirigenti, docenti e genitori. Peccato! Un'altra occasione sprecata per puntare ad una sana alimentazione, al rispetto di sé e dell'ambiente circostante, tutto "naturalmente" finanziato con denaro pubblico.

E allora: frutta nelle scuole ... se la mangi frutta!

COMMENTI

Rosanna Gigli - 31-01-2011

Condivido in pieno il contenuto dell'articolo. Personalmente mi sono indignata quando a dicembre nella classe di mio figlio, che frequenta una terza elementare, sono state distribuite delle prugne, evidentemente fuori stagione, che, lui, abituato a mangiare qualsiasi tipo di frutta non ha voluto in quanto totalmente insapori...

Contesto anche gli imballaggi e i confezionamenti della frutta distribuita nelle scuole, che alimentano la produzione di rifiuti.