

Roma, a scuola arriva il menu biologico

[La Repubblica](http://www.repubblica.it/) (cronaca di Roma)

08-02-2002

E in primavera i primi mercatini del mangiare ecologico Dal 18 febbraio cambiano i pasti negli istituti comunali: solo cibi naturali, coinvolti 140 mila bambini

A scuola arriva il menu biologico

di ALBERTO MATTONE

Risotto agli spinaci, mozzarella con contorno di verdura di stagione e frutta fresca. Ancora, uova di galline allevate a terra, olio d'oliva, pasta, pelati prodotti biologicamente. E magari anche la pizza margherita. Il mangiare ecologicamente corretto arriva sulla tavola di 140 mila bambini delle scuole romane, dal 18 febbraio prossimo, grazie al nuovo appalto per le mense che cambia il menu.

Roma accelera sulla strada della buona alimentazione e a confermare la svolta arriva il mercatino biologico della domenica che si terrà, dalla prossima primavera, nelle tenute agricole comunali di Castel di Guido e di Tenuta del Cavaliere. Grazie all'iniziativa organizzata dall'assessore all'Ambiente, Dario Esposito, quel giorno della settimana si venderanno tutti i generi alimentari, carni e verdure comprese, prodotti naturalmente.

«È un modo per dare impulso a un mercato con un'offerta ancora insufficiente», spiega Esposito, ma saranno proprio le scuole della capitale a spingere gli imprenditori del biologico a incrementare la propria produzione. «Sono state designate le ditte vincitrici dell'appalto per la refezione annuncia l'assessore alla scuola, Maria Coscia dal 18 febbraio, sulla tavola dei nostri bambini arriveranno cibi naturali: finalmente diventa realtà il nostro obiettivo di migliorare il servizio offerto ai ragazzi».

Sono 25 le ditte che si sono presentate alla gara, hanno vinto in dieci e sono quelle che hanno dato maggiori garanzie di qualità e di sicurezza. Che, soprattutto, hanno garantito la maggior quantità di offerta di cibi biologici per i 140 mila bambini delle scuole della capitale. Che, adesso, avranno nel piatto, da subito, ortaggi, frutta, uova, legumi, pane, pasta, riso, pomodori prodotti in modo ecologico. E alcune ditte inizieranno a offrire periodicamente, sempre da quest'anno, carne, mozzarella, yogurt, olio di oliva biologici.

«L'offerta sul mercato della carne spiega l'assessore alla Scuola è ancora insufficiente. In futuro speriamo di introdurre cibi biologici per tutti i bambini». Per ora bisogna "accontentarsi" degli ortaggi freschi, ad eccezione di piselli, fagiolini e spinaci che, per le proprietà nutritive, saranno distribuiti surgelati ma solo quando sono fuori stagione. Sulle tavole dei ragazzi mancherà il latte, ma lo stesso potere nutritivo sarà dato da yogurt, budini e frutta che, però, non saranno più serviti alla fine del pranzo ma a merenda, la mattina o il pomeriggio.

Saranno messi al bando gli alimenti contenenti organismi geneticamente modificati e sarà obbligatorio inserire i prodotti di denominazione di origine protetta e di indicazione geografica protetta. I controlli sulla qualità dei cibi saranno garantiti sia dai dietisti dei municipi che dalle commissioni mensa formate dai genitori. «Con questi appalti spiega la Coscia raggiungiamo diversi obiettivi: offriamo ai bambini cibi più sani e, quindi, una crescita più equilibrata. Introduciamo massicciamente nelle scuole l'educazione alimentare. Rendiamo più efficaci i controlli. E diamo uno stimolo fortissimo al mercato agroalimentare biologico, favorendo l'ampliamento della produzione e il contenimento dei prezzi».

Ottantamila pasti dell'appaltone centralizzato, 50 mila erogati dalle scuole in autogestione: il costo complessivo della refezione per il periodo 2002-2004 salirà a 205 milioni di euro (400 miliardi di lire). Ma la gara del biologico ha fatto risparmiare al Campidoglio, rispetto alle previsioni, 3,6 milioni di euro (circa sette miliardi). Il costo per ogni pasto aumenterà a 3,69 euro (7.100 lire), ma la tariffa pagata dalle famiglie resterà ferma a 41,39 euro, 80 mila lire.