

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Malori dopo il succo di frutta a mensa: “I brick non erano scaduti, attendiamo le analisi”

Redazione · Thursday, May 11th, 2023

La riunione sui menu scolastici riapre il dibattito sulla **qualità del cibo servito nelle mense comunali** a Legnano con la richiesta di una massima attenzione ai controlli dopo i casi di questi ultimi giorni, ovvero i **disturbi avvertiti da alcuni bambini e che potrebbero essere imputati al consumo del succo di frutta distribuito la scorsa settimana e le cinque reazioni allergiche al kiwi alla primaria Mazzini.**

Durante la riunione, tenutasi in Comune nella serata del 10 maggio, è stato detto che tutti i **succhi, biologici, all'arancio e non zuccherati, erano conservati in cartoncini e appartenevano ad un solo lotto con scadenza al 3 giugno 2023.** Tutti i **33 brick avanzati sono stati consegnati agli organi competenti per le analisi.** Così come i **kiwi: è stato possibile prelevare un campione dei frutti consumati dai bimbi portati al pronto soccorso e lasciati sul piatto.** I referenti di Gruppo Pellegrini presenti (Stefania Laccarini, direttrice del centro cottura e Manuela Gallizio, dietista e nutrizionista) hanno ribadito di «essere i primi a volere conoscere le cause che hanno portato a questi disturbi». **«Non appena ci faranno avere gli esiti delle analisi – hanno dichiarato – sarà nostro dovere comunicarli».** È stato poi sottolineato che i controlli, sia al centro cottura che nei singoli plessi, vengono effettuati con regolarità e **i genitori sono stati invitati a partecipare, anche se non fanno parte dell'apposito comitato, a partecipare alle visite alle cucine, compilando un semplice modulo.**

Diverse anche le problematiche relative alla qualità del cibo distribuito in mensa: **«I nostri bambini mangiano troppo poco»**, è stato detto più volte da **una mamma che ha invitato a semplificare la composizione delle pietanze** e a cercare di prestare maggiore attenzione al gradimento. **«Come si fa a mangiare l'insalata di merluzzo? – è la sua domanda – Non sa quante volte inserisco il menu in bianco perché altrimenti mio figlio non mangerebbe nulla».**

Il nutrizionista di ATS, dal canto suo, ha spiegato che per raggiungere un corretto apporto nutrizionale è fondamentale seguire una serie di linee guida, che poi sono quelle che vengono seguite per costruire i menu scolastici: è quindi importante dare priorità agli alimenti protettivi come frutta fresca, frutta secca, verdura, olio extravergine, legumi e cereali, evitando invece zuccheri liberi e sale. Altrettanto importante è la varietà delle fonti proteiche (farro, avena, segale e frumento). **Trovare l'equilibrio tra un menu salutare e gustoso e appagante per i bambini non è pertanto molto semplice.**



«Come comitato mensa – ha dichiarato la presidente Silvia Testi – siamo molto attenti, continuiamo a presentare segnalazioni e attraverso confronti continui abbiamo anche ottenuto qualche cambiamento come la reintroduzione dello yogurt. Credo che per trovare un equilibrio si debba intensificare il dialogo». Ed è nelle intenzioni dell'assessore all'istruzione, Ilaria Maffei, **aprire un percorso con i genitori anche nell'ottica di migliorare il servizio**. Tra le proposte anche quella di reintrodurre il menu partecipato coinvolgendo i bambini nella scelta di alcune pietanze.

This entry was posted on Thursday, May 11th, 2023 at 11:35 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.