

Mense scolastiche: un settore che vale 1,3 miliardi di euro



Ben vengano i controlli sulle **mense scolastiche** per tutelare la salute dei bambini da furbi e fare chiarezza su un settore che vale 1,3 miliardi di euro, con 380 milioni di pasti all'anno serviti a due milioni e mezzo di studenti, nella sola refezione della scuola dell'obbligo.

E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento ai risultati del piano di controllo nazionale in mille mense condotto dai **carabinieri del Nas** che hanno disposto la sospensione dell'attività o il sequestro di 21 imprese di catering – per un valore stimato in circa 3 milioni – assegnatari della gestione delle mense negli istituti scolastici per rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali.

Il mancato rispetto delle regole a tavola è – sottolinea la **Coldiretti** – un crimine particolarmente odioso poiché ai danni provocati al sistema economico ed all'occupazione si aggiungono i pericoli per la salute in una fase delicata della crescita.

Con le dimensioni del fenomeno evidenziate dai Nas non è quindi un caso se un italiano su quattro (26%) ha una valutazione negativa dei pasti serviti nelle mense scolastiche, secondo l'indagine **Coldiretti/Ixe'** dalla quale si evidenzia peraltro che una netta maggioranza del 71% ritiene che le mense dovrebbero offrire i cibi più sani per educare le nuove generazioni dal punto di vista alimentare, mentre solo

il 12% ritiene che dovrebbero essere serviti i piatti che piacciono di più. Per assicurare il miglior rapporto prezzo/qualità, ma anche per educare le nuove generazioni, la Coldiretti sollecita a privilegiare negli appalti delle mense scolastiche i cibi locali e a km 0 che valorizzano le realtà produttive locali e riducono i troppi passaggi intermedi dietro i quali più elevato è il rischio di frodi e sofisticazioni.

La Coldiretti è impegnata nel progetto "Educazione alla Campagna Amica" che coinvolge alunni delle scuole elementari e medie in tutta Italia che partecipano a lezioni in programma nelle fattorie didattiche e nei laboratori del gusto organizzati nelle aziende agricole e in classe. L'obiettivo – conclude la Coldiretti – è quello di formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare il consumo del cibo spazzatura.