



DOVE SCRIVERE

Le lettere, della lunghezza di 30 righe, vanno spedite a questo indirizzo: redazione La Repubblica - via Nervesa, 21 - 20139 Milano

FAX E E-MAIL

Potete inviare le vostre lettere servendovi anche del fax (il numero è 0248098236) o della posta elettronica (postacelere.mi@repubblica.it)

Che peccato tutto quel cibo buttato via nelle scuole

CARO dottore, leggo l'intenzione, da parte di Milano Ristorazione, di variare per motivi salutistici l'orario di consegna della frutta nelle scuole, affinché i bambini/ragazzi possano consumarla a merenda anziché a fine pasto. Per me, indiretta cliente di Milano Ristorazione da dieci anni (uno di nido, tre di asilo, cinque di elementari e uno di scuole medie di mio figlio), il problema non è costituito dall'orario, ma dalla consumazione o meno della frutta. Mio figlio è onnivoro, a casa mangia frutta e verdura. Mala frutta consegnata arrivava sempre a casa, mai mangiata a scuola. Il perché è presto detto: la mela (di questa si tratta) veniva affettata tempo prima della consegna, e impacchettata nel cellophane, quindi consegnata ingiallita e moscia. Non è secondo me il modo migliore per invogliare i bambini, molti dei quali «renitenti» al consumo di alimenti sani. Ed è un peccato buttare via la frutta.

Alessandra Rioda

Temo che siamo rimasti non in moltissimi a considerare «peccato» — uso più volentieri «sbagliato» — buttare via cibo. Ho una memoria abbastanza buona e tra i primi ricordi della mia infanzia c'è un bra-

ciere, con «u pignatid», un vaso di coccio dove cuocere le fave, piazzato incredibilmente da mia nonna sul balcone di uno dei primi condomini del paese alto sei piani. E c'è mia nonna che, prima di buttare il pane ormai secco, lo baciava e si faceva il segno della croce. Fatta questa premessa, che sa d'antico, oggi - dai tempi della fabbrica - è evidente la difficoltà di coniugare la ristorazione di massa con gli alimenti sani e freschi. Non dico sia impossibile, però non mi sorprende sapere che (spero per un periodo limitato) siano arrivate a scuola mele tagliate e ovviamente ingiallite, così diverse da quelle croccanti, profumate, sorprendenti che si comprano ai lati delle statali in Trentino Alto Adige o in Valtellina. E se ci pare logica la differenza tra la pasta che scodelliamo noi al dente, e condiamo tra i vapori, e quella che arriva in una vaschetta, è anche vero che a volte vengono serviti prodotti immangiabili. Ricordo un'intercettazione: «Questa carne non la mangerebbero manco i leoni», ed era destinata ai bambini.

Eppure, dalle lettere arrivavano, sembra che a Milano questo servizio sia in costante miglioramento. Vero o falso, spetta a voi lettori dirmelo, a voi genitori chiederlo ai figli e, se non va bene, riferirlo ai presidi.

messo di assistere a numerosi concerti. Ora il posto è diventato un rifugio di disperati di ratti, ma la storia del Pala-sharp sarebbe potuta continuare ancora per diversi anni secondo le intenzioni di Divier Togni. Un appunto alle suore della Casa di Nazareth, che ora si lamentano per la sporizia e i miserabili che trovano rifugio sotto il tendone: forse era meglio il suono dei concerti e il brusio delle feste popolari!

Sono uno di quelli che ha sempre pensato meglio aprire (e nel caso sorvegliare) e chiudere (e dimenticare).

“La mela data a scuola arrivava sempre a casa perché, affettata e chiusa nel cellophane, era consegnata ingiallita e moscia. Non è il modo migliore per invogliare i bambini, ed è brutto gettare la frutta?”