

SCUOLA. Da una settimana vengono serviti pasti in base ad un menù variato anche a seconda delle stagioni

Mense scolastiche In tavola non c'è più la solita pappa

Menu unico in tutte le mense romane, con la entrata in servizio delle otto società che hanno vinto in altrettanti lotti dell'appalto. A prezzi diversi come doveva accadere in base alla gara svolta con il criterio dell'«economicamente più vantaggioso» e subito la cosa suscita preoccupazioni, anche se la qualità di base è stabilita nel capitolato che richiede l'uso di alimenti come olio extravergine e parmigiano stagionato.

RINALDA CARATI

Ha girato l'ultima bozza la lunga vicenda di un rinnovo dell'appalto per le mense scolastiche romane il giovedì scorso il nove novembre sono scattati le novità. Soltanto ad alcune scuole sono due la prima è il menù che è diventato unico per l'intera città. La seconda novità è costituita naturalmente dalle città vincitrici e per gli otto lotti dell'appalto che si aggiungono al completamento del quadro alle «autogestite» già in funzione.

nessuno schema giornaliero di pasto si ripete, insomma la programmazione dei pasti è all'incirca mensile e sono previsti due menu. Uno estivo in funzione fino a tutto ottobre, e dal primo aprile fino alla fine delle scuole. L'altro invernale in funzione da questa settimana fino alla fine di aprile. Ogni settimana il menu previsto fornisce ai bambini un determinato apporto di proteine, grassi, zuccheri, calcio ed è diversificato a seconda delle età: cioè per le materine le elementari, medie. E tra i tanti criteri considerati, oltre a quello nutrizionale e alla varietà c'è stata anche una attenzione prestata alle scelte croniche: insomma ai colori dei cibi considerati uno degli elementi che contribuiscono a rendere i pasti più appetibili gradevoli per i bambini. Così ad esempio il rosso pomodoro che condisce e gli spinaci gialli e accostati al verde delle zucchine che fanno da contorno alla vitella bianca o rosa.

Per i mesi più lunghi, quando cioè c'è da provvedere a un «pezzetto» di settimana in più si ripetonono i pasti della terza settimana del mese. In totale in un anno saranno forniti oltre otto milioni di pasti. Se qualche pasto in particolare dovesse risultare davvero sgradito ai piccoli utenti delle mense, una apposita commissione dovrà valutare entro il termine improrogabile di quindici giorni le proposte di variazione al menù.

Per quanto riguarda invece le società vincitrici dell'appalto, quattro delle ditte che già operavano nelle mense romane sono state riconfermate. Si tratta della Sodexo della S.n.r.l. di Solidarietà e lavoro e della Cascina. Le nuove sono invece Camst Gama Onoma e Ristocheif. Per ogni società poteva essere appaltato un unico lotto. Il prezzo medio di aggiudicazione è stato di 6.965,75 lire. Nel lotto appaltato alla Sodexo un pasto costa al Comune 7.769 lire. Nel lotto appaltato alla Gama 5.928 lire. La differenza tra le due cifre è una conseguenza del tipo di gara scelto, hanno vinto infatti le società che hanno presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa. Le valutazioni infatti hanno guardato sia la qualità del servizio offerto sia l'economicità del costo proposto. L'obiettivo come ha più volte ricordato in questi mesi l'assessore alle politiche educative del Comune Fiorella Fannelli era quello di offrire «la migliore qualità



Una mensa di una scuola elementare

Riccardo Cesari/Master Photo

al miglior prezzo». Che un determinato standard di qualità sia comunque garantito in un certo senso indipendentemente dai prezzi spuntati dalle società lo si ottiene invece attraverso quanto previsto dal capitolato d'appalto. Infatti gli alimenti che entrano nel menu devono comunque rispondere a determinate caratteristiche, il grana

deve essere stagionato per un certo tempo. L'olio deve essere extravergine, latte e latticini sono quelli della centrale eccetera. Ci sono standard previsti persino per i dessert. Un secondo livello di controllo riguarda ricette e grammature dei singoli pasti che sono state indicate minuziosamente. La differenza nelle cifre spiega l'assessore

Fannelli dipende da molte variabili, tra le quali l'efficienza nella organizzazione, le diverse necessità di posizionamento nel mercato delle diverse aziende. Insomma anche se un certo livello di difficoltà di parte delle famiglie è comprensibile, il problema non sta tutto o solo nella qualità del prodotto crudo.

Fiera di Roma Bosso annuncia: sarà la «city» della finanza

Anche Roma come Londra avrà una sua «City», un centro cioè dove concentrare tutte le attività finanziarie della città. L'annuncio è dell'Ente Fiere da poco diventato Spa il cui piano di sviluppo in vista delle scadenze del Giubileo e forse delle Olimpiadi prevede il trasferimento della Borsa entro il '99 proprio nella superficie espositiva di via Cristoforo Colombo. È un progetto ambizioso e che potrebbe trasformare completamente l'organizzazione dei servizi finanziari della metropoli. Quello ieri comunicato dal commissario dell'ente Roberto Bosso in occasione della presentazione alla stampa di «Flo Roma Business '95» il salone del florenzismo e dell'orticoltura da reddito che si terrà alla Fiera di Roma dal 16 al 19 novembre. Un maquilage completo della superficie espositiva (70 mila mq complessivi) su una media di 37 manifestazioni all'anno che porterà alla completa ristrutturazione dei padiglioni esistenti, molti dei quali con infrastrutture fatiscenti e fuori norma Cee e soprattutto alla costruzione di un «Palazzo degli affari» nel quale concentrare la Camera di commercio, gli enti finanziari e la gestione amministrativa delle attività espositive. Il progetto prevede anche la costruzione di nuovi padiglioni Rapidissimi i tempi di attuazione: entro 5-6 mesi la fine di tutte le opere entro tre anni. Il costo complessivo dei lavori? Tra i 50 e i 60 miliardi. Tre i soci di riferimento: Comune, Regione e Camera di commercio. Ma i sogni dell'Ente Fiere vanno oltre e prevedono anche un intervento in altri settori come quello congressuale. «Stanno pensando all'allestimento di saloni che abbiano un diretto collegamento con il grande Palazzo degli affari», che sorgerà all'interno della fiera, spiega Roberto Bosso. *Eni Pul*

Viaggio in due scuole della capitale a vedere l'effetto che fa Venerdì ore 12, nel piatto un tragico gateau di riso

La filosofia del menù: non appiattire il gusto

La filosofia del menù, il modo migliore per capirlo, è forse spiegare da Gabriella Iacono della Teonatura, che ha dovuto fare i conti con le mille e una esigenze che si presentano in queste occasioni. Ed è a lei che abbiamo girato domande e dubbi. Perché prevedere un piatto unico che proprio non piace? Perché la pasta integrale? e che dire della pasta al dente, che, come sostiene una mamma, piacerà ai bambini figuri, ma a mio figlio proprio no? Sulla pasta al dente, non c'è materia, se non piace, si cambierà. La scelta del piatto unico, invece, spiega Gabriella Iacono, è buona dal punto di vista nutrizionale. Ricette complete e nutrienti. Per di più, fa osservare che sono previsti poche volte c'è il mitico gateau, e poi c'è la pizza che difficilmente risulterà sgradita. E nel caso di altri alimenti che possono risultare antipatici ai bambini, sono state previste le «compensazioni». Ad esempio, dopo la pasta con il tonno, i filetti di merluzzo gratinati, e le orecchie frangite (che la cronista non conosceva, e che, almeno in una scuola, si sono manifestate nella forma di cerote ardate, condite in insalata); c'è il gelato, il budino, invece, compare ad esempio dopo la pasta e ceci, lo sfornato al prosciutto e l'insalata di pomodori, insomma la scelta è stata quella di mediare tra un menù troppo poco variato e uno accattivante, e di puntare, come elemento qualificante, al non appiattimento del gusto. E i maccheroni integrali? Ci sono solo una volta al mese, e uno degli elementi di cui si è dovuto tenere conto è la richiesta che la alimentazione dei bambini contenesse anche prodotti biologici, insomma, la pasta integrale rientra nel menù come elemento d'appendice, e non come componente di base.

Dici più al prosciutto crudo (abbondante, buono, proprio buono, non troppo salato), il problema invece diciamo è il gateau di riso. Aveva dentro tutti gli ingredienti prescritti: prosciutto cotto e grana padano, uovo intero e mozzarella, piselli e pomodori, brodo e riso. Ma niente di fare, non è stato un successo. I bambini piccoli sono risultati troppo corti o troppo crudi, alla vista il piatto presentava migliori affinità con l'insalata di riso che con quella famosa internazionale ricetta che deve apparire invece come un corpo compatto con una bella crosta, una doratura e croccante. E anche il menu adottato da una insegnante di guidare i bambini alla scoperta del buon sapore. Ha dato risultati, si gradimento abbastanza limitati. Due menu in un'ora, al piatto unico. Anche se c'è chi consiglia di aspettare, di gustare e sostenere il valore educativo insito nel fatto che i bambini sperimentano cibi che magari in casa non hanno mai assaggiato. Scuola Francini (lire 776) a pasto. Il martedì della prima settimana d'inverno, c'è un menu stonato alla sciana con la pasta. È un profumo non si spande per tutti i locali della scuola. Le signorine servono a tavola alcune precise ordinate sufficienti, gramine, quanti di plastica, trasparenti, mischiate sulle bocche quando cucinano e quando servono. La sala mensa è luminosa e allegria anche quella. Rindone e bambini chiacchierano molto. Dalla porta che è vietato varare per ogni motivo di igiene, il cibo sembra fumare. Gli odori comunque sono invitanti. Il problema più sentito sembra non essere quello della qualità ma dei cibi secchi. Troppo stivati e un po' impuntanti, quelli che bambini dopo l'esperienza del piatto unico, li chiamano l'assenza di un secondo, mostrando totale indifferenza il compito del calore dei grassi degli zuccheri e persino delle proteine. La pizza, sistema che non si quella in un'ora, lo zanzana e pomodoro in qualcosa di più simile a una torta.

La pasta integrale è andata buttata via quasi per intero, uno dei bambini ha detto che «gli avevano dato la pasta che si dà ai cani». Preoccupa invece la questione dello spreco a volte la roba che si getta è davvero tantissima ed è difficile insegnare ai ragazzi che lo spreco è una brutta cosa. Se lo si pratica. D'altra parte è vietato regalare quel che avanza. Per evitare imdebiti riciclaggi sia dal punto di vista igienico che da quello che potremmo definire truffaldino. E così alla sera si possono vedere i poweracci che frugano nei cassonetti della spazzatura e vietato anche dar loro la roba rimasta su un vassoio. Scuola Girolami 5928 lire a pasto.

Con i figli al pesto scaldoppie e cura, il mercoledì. E qualche accenno anche se ben concitato della sindrome della serie B. Cosa si desidera se un po' più in là, la ditta appaltatrice dovesse scoprire che non ci sta dentro quel prezzo? Per ora problemi di qualità però non ce ne sono. Ci sono anche qui problemi per le scelte: il gateau di riso naturalmente. La pasta integrale, anche quella non va. Che di re, poi, dei finocchi bolliti che hanno sostituito inaspettati le piselli, coste all'aglio? Forse, anche le coste all'aglio, però sarebbero finite al cassonetto. Ma il clima è spezzato: il personale di cucina deve avere il tempo di rendersi conto dei problemi e non bisogna per ora puntare un dito accusatore se nella zuppa di legumi si sono trovati ran fantici, solo alcuni esempi di pasta. Anche l'arrostio era buono, niente da dire. Invece non va ammasso il riciclaggio dei panni usati. Anche perché ci pensa il rimbalzo, farlo scoprire. Ecco la scena: arriva a tavola il secondo, un bambino acciappa la sua razione e si prepara a dividere il bocconcino dai fratelli. Insomma vorrebbe mangiarsi come fanno tutti i bambini, quel coperto croccante che sta in cima al cederanno. Il miracolo dall'incoscienza loro insalata e vedeva mente sistemata nel frigorifero nascosto da un appetente del primo tutto. *RC*

TRASPORTI PUBBLICI ROMA
Mauro Calamante
Presidente della commissione Mobilità del Comune di Roma
Michele Meta
Assessore ai Trasporti della Regione Lazio
Walter Tucci
Vicesindaco e assessore alla Mobilità del Comune di Roma
Goffredo Bettini
Capogruppo del Pds del Comune di Roma
Forum
venerdì 10 novembre 1995 ore 16.00
sabato 11 novembre 1995 ore 9.00
Sala Conferenze della Provincia
Palazzo Valentini - Via IV Novembre 119a
Gruppo Consiliare Pds alla Provincia di Roma
Gruppo Consiliare Pds Comune di Roma

Unità di base Italia - Lanciani 4° Collegio Camera
Via Catanzaro 3 - Tel. 44230414
Dopo i lavori di ristrutturazione riprende l'attività politica con
CARLO LEONI Segretario cittadino Pds
MASSIMO D'ALEMA Segretario Nazionale Pds
GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE - ORE 19.00

CULT MOVIES
PROGRAMMA stagione 1995/1996
NOVEMBRE
7 FELLINI &
Federico Fellini IT 1963
14 RAPINA A MANO ARMATA
Stanley Kubrick USA 1956
21 SENSO
Luchino Visconti IT 1954
28 ZELIG
Woody Allen USA 1983
3 NATURAL BORN KILLERS (Assassinato)
Olivier Stone USA 1995
10 LIBERA
Pappi Corsicato IT 1963
17 FORREST GUMP
Robert Zemeckis USA 1995
24 PULP FICTION
Quentin Tarantino USA 1995
LE PROIEZIONI SONO IN VIDEO SU SCHERMO GIGANTE L'INGRESSO È RISERVATO SOLO AI SOCI E DA DIRITTO ALTRE CHE ASSISTERE ALLA VISIONE DEI FILM A PARTECIPARE A TUTTE LE ATTIVITÀ DELLA ASSOCIAZIONE
IL COSTO ANNUALE DELLA TESSERA È DI L. 3.000
L'ABBONAMENTO ALLA VISIONE DI 6 FILM È DI L. 12.000 PER UN SOLO FILM L. 3.000
ASSOCIAZIONE "CULT MOVIES" CINEFORUM
VIA TARQUINIO VIPERA N° 5 MONTEVERDE NUOVO ROMA TEL. 58209550
I FILM SONO OFFERTI DALLA VIDEOTECA
"BOMBER VIDEO" V.LE VIGNA PIA, 16 - TEL. 5593254
In collaborazione con la Libreria Rinascita - Via delle Botteghe Oscure

aic ASSOCIAZIONE ITALIANA CASA
Per il risanamento, il recupero e la riqualificazione della città e della periferia
● Le normative per il recupero edilizio
● I finanziamenti
● Le procedure tecnico amministrative
Uffici informazioni:
ESQUILINO: via Machiavelli n. 50
tel. 4467318 - 4467252
PIGNETO: presso Lega S. Paolo Auto
via L'Aquila, 23/M
tel. 7027113 - 7027115
in collaborazione con lo I.A.C.A.L.
aic informa su televideo RAI Tre
alle pag. 676 - 677
sui programmi edilizi i mutui ed i servizi cooperativi
A.I.C. UN'ESPERIENZA ASSOCIATIVA AL SERVIZIO DEI CITTADINI
Via Meuccio Ruini, 3 - 00155 Roma - Tel. 439821