

Roma 30 Marzo 2015

Lettera dei genitori dell' "Istituto Comprensivo Raffaello" ( Zona Romanina Municipio VII) sempre più convinti di esprimere la propria volontà di rivisitazione del progetto "Viva L'Europa", più nello specifico, in riferimento alla somministrazione dei "Menù Europei" ai nostri figli nelle mense della scuola capitolina;

**A: Direzione dei Servizi educativi e scolastici del Comune di Roma**

c.a.: Direttore del Dipartimento – Dott.ssa Mariarosa TURCHI

cc: U.O. Servizi di supporto al sistema educativo e scolastico - Dirigente: Dott. Massimo D'Amanzo

P.O. Educativa Culturale e Sportiva Municipio VII- Dott.ssa Giuseppina Gianni

A nome di tantissimi Genitori....

Dovremmo cominciare così: Cara Dott.ssa Alessandra Cattoi, ma da un bel po' di tempo la dott.ssa è passata ad altro incarico, quindi diciamo: " Caro Direttore..., il giorno 2 dicembre 2014 ci è stata consegnata a scuola un' informativa del Comune di Roma Capitale che recava l'intestazione "Viva l'Europa" con la quale si chiedeva a noi genitori di prendere atto dell'avvio di un nuovo progetto di educazione alimentare nelle mense scolastiche del nostro comune, che comporta la somministrazione ai nostri figli di piatti ispirati a 15 paesi dell'Unione Europea in occasione del semestre italiano di Presidenza al Parlamento Europeo. Leggendo, leggendo e rileggendo l'informativa sono sorte nelle nostre menti le prime perplessità, suffragate poi da fatti concreti, prima fra tutte quella che, diversamente da quanto scritto sull'informativa, anziché proporre due o tre volte ogni mese il piatto europeo esso è stato proposto ai nostri figli fino a QUATTRO volte al mese (vedi calendario allegato estratto dal sito del comune di Roma).

Una delle prime perplessità riguarda l'intento dichiarato di far conoscere ai bambini, tramite i menù proposti, la cultura gastronomica di popoli diversi nonché di fare acquisire una maggiore consapevolezza sull'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea. Cultura gastronomica e senso di appartenenza sono concetti complessi, tanto più difficili da assimilare quanto più "fumosa" e impalpabile è, per l'educando, la comunità di cui essi stessi fanno parte. Fino al compimento del ciclo della scuola primaria, possiamo tranquillamente asserire che, i bambini scoprono le proprie radici culturali andando alla ricerca del loro senso di appartenenza alla nazione di cui sono cittadini, acquisendone gradualmente il patrimonio culturale gastronomico. Sarebbe quindi molto più utile e proficuo demandare a fasi successive della crescita educativa dei bambini l'approccio ad aspetti culturali di ispirazione internazionale e implementare invece la promozione di una salubre cultura alimentare. Sconcerta infatti che con questi tipici menù europei si proponga sulla tavola dei bambini cibo non valido dal punto di vista nutrizionale, diremmo

quasi un cibo da "fast-food" a base di grassi animali, alimenti fritti per non parlare di alimenti definiti pericolosi per la loro attitudine ad ostruire le vie aeree dei bambini (es. WURSTEL) se non somministrati tagliati con le tecniche più corrette ed in tutta sicurezza. In Canada, per esempio, la Società di Pediatria ha pubblicato delle raccomandazioni proprio a tal riguardo, invitando i genitori e gli addetti alle mense a fare una buona prevenzione primaria. Si raccomanda di tagliare LONGITUDINALMENTE il wurstel e poi anche a pezzettini piccoli. Questo "disattiva" di parecchio la pericolosità che nasce dalla consistenza GOMMOSA del wurstel, che potenzialmente può esprimersi in un bambino non sorvegliato durante un pasto.

Lascia peraltro basiti che, a fronte della non obbligatoria formazione sulle manovre di disostruzione pediatrica del personale docente e ATA di asili nido, scuole di infanzia e primarie (grave mancanza delle istituzioni italiane), vengano promossi tali alimenti definiti da più fonti come "pericolosi".

Ma torniamo al senso di appartenenza: a questi stessi bambini si chiede improvvisamente di aprirsi a sapori diversi senza saper collocare fisicamente nel mondo, nell'Europa, nel vissuto di tutti i giorni, quello che viene proposto.

Ben venga la stimolazione dei nostri figli al concetto di spazio e tempo, caldeggiamo la possibilità che i nostri figli possano crescere con la consapevolezza che la loro unicità può e deve prevedere l'esistenza di altre unicità altrettanto importanti, ma pensiamo che per sollecitare le coscienze dei bambini in questo senso occorra un progetto educativo-didattico serio, strutturato e che si avvalga di strumenti e tecniche appropriate alle varie e differenti fasce di età. La presenza o meno di un "simpatico dépliant illustrativo", così come scritto nella lettera pervenutaci, non può sostituire un lavoro didattico di più ampio respiro, che abbracci tutto l'anno scolastico e che possa davvero essere efficace e lasciare un segno consapevole, senza cadere nel dimenticatoio. Ci sembra invece di capire che questa programmazione di sostanza non sia stata proposta. Sul sito del Comune di Roma è presente un documento.pdf (che alleghiamo) dal titolo "Percorsi didattici per le scuole di Roma Capitale anno scolastico 2014-2015" che consiste, come Lei già saprà, in un'offerta, messa a disposizione da Roma Capitale, di percorsi didattici per affiancare il programma educativo, integrando la formazione delle alunne e degli alunni di tutte le scuole, dall'infanzia fino alla maturità. In esso solo due, e ribadiamo SOLO DUE, sono i progetti dedicati anche alla scuola dell'infanzia: il primo consiste nella conoscenza della cultura artistica italiana, attraverso l'adozione di un monumento, il secondo riguarda la promozione di informazione, formazione e sensibilizzazione alla eco-sostenibilità.

Non c'è nessun riferimento all'Europa se non per progetti che coinvolgono le scuole secondarie di I grado e le ultime classi della primaria.

**L'unico progetto di educazione alimentare che è diretto alle primarie si chiama, non a caso, "Sono come mangio", coinvolge come periodo tutto l'anno scolastico, si svolge in orario curricolare, non si esaurisce con il pasto a mensa ed è finalizzato a mettere in risalto le buone abitudini di una corretta**

**alimentazione abbinate a prodotti della tradizione italiana come il Parmigiano Reggiano ECCELLENZA ITALIANA.**

Peccato, però, che questa offerta formativa sia opzionale, che ogni scuola può aderire ad un massimo di tre progetti per un totale di 6 classi coinvolte per plesso. Lasciare ai docenti ed ai dirigenti la possibilità di scegliere quale settore privilegiare per meglio adeguarsi alla propria realtà scolastica, è certamente una scelta corretta. Ma, se quest'anno risulta tanto importante privilegiare la conoscenza dell'Europa a tutti i livelli e per tutte le fasce di età - considerato che il semestre di presidenza italiano è una realtà programmata e conosciuta da tempo - ci chiediamo come mai in questa offerta formativa non sia stato proposto un progetto sull'Europa per tutte le fasce di età, così come il progetto sull'Europa previsto per la secondaria di I grado è opzionale. Non sarebbe stato più corretto dare a tutte le scuole di tutti i livelli (dalla materna e alla primaria) la possibilità di questo approfondimento che per i bambini, in particolar modo per le prime e seconde classi, sarebbe stato di conoscenza di questa realtà? Non sarebbe stato più corretto impartire dall'inizio dell'anno indicazioni didattiche non opzionali in tal senso? Inoltre, **parliamo di Europa, ma ci chiediamo se i nostri figli hanno dimestichezza con il concetto del perché siamo italiani**, di cosa vuol dire essere italiano; ci chiediamo se i nostri figli sanno chi siamo, da dove veniamo, dove viviamo, **che l'Italia è parte dell'Europa**, che attraverso le diversità si cresce e che per individuarle e conoscerle non occorre andare tanto lontano considerata la realtà multietnica della nostra Capitale?

Teniamo inoltre a precisare che la tradizione gastronomica fa parte della cultura di un popolo, ma non è né l'unica né la più caratteristica. Se parliamo di un popolo dobbiamo considerarlo a 360° e non prenderne solo quello che ci fa più comodo.

Detto questo, veniamo alla seconda perplessità.

Nella lettera si sostiene l'introduzione per 15 volte nell'arco dell'anno scolastico in corso di "abitudini culinarie delle diverse nazioni europee sarà in linea con i principi di un corretto apporto nutrizionale". Sorge spontaneo chiedersi se un piatto unico di "Paella alla Valenciana" somministrato il 19/3/15 (cito commento riportato dalle maestre: "riso con due pezzetti di pollo fagioli e carote, maleodorante e vomitevole tra l'altro in piccola quantità per un bambino di seconda elementare) e come alternativa made in Italy (di recente introduzione\* da parte dell'assessore Dott. Paolo Masini) pane e pomodori (tra le altre cose non somministrato a tutti i bimbi nella nostra scuola, tanto che le cuoche della Mensa Dussmann sono andate alla ricerca di mandarini e pane per ovviare alla fame dei bimbi) oppure "Wurstel e patatine piatto unico dalla Germania 23/3/15" accompagnato da un piatto di pasta al sugo, oppure ancora "Wiener Schnitzel dall'Austria piatto unico del 12/3/15" possano equivalere ad un primo, un secondo, un contorno, frutta o gelato (questo è quello che dovrebbe essere erogato dal servizio di refezione scolastica ai nostri figli). Per di più a detta delle nostre referenti mensa, i frigo della ditta di refezione sono vuoti e la merenda della mattina arriva alle 12.30...se arriva!!!!

Inoltre, ammesso che i dietisti del Comune di Roma abbiano il coraggio di sostenere che attraverso la proposta di questo menù austriaco, tedesco e spagnolo si possa mantenere inalterato il corretto apporto nutrizionale, è possibile, come è accaduto nella realtà, che i bambini di fronte ad un piatto unico, con sapori già diversi da quelli ai quali sono abituati, possano non mangiare o mangiare poco.

### **Il risultato è che il bambino resta digiuno.**

**Ricordiamo, altresì, che i soggetti di cui stiamo scrivendo sono bambini che effettuano il tempo prolungato a scuola e che avrebbero, per questo, già in partenza bisogno di un potenziamento nella nutrizione per il dispendio di energie al quale sono sottoposti.**

Pur non volendo accogliere integralmente le raccomandazioni di eminenti medici del calibro del Prof. Veronesi, sarebbe bene che venisse eliminata l'assunzione di carne processata (insaccati, salumi e wurstel), ridotto considerevolmente il consumo di carne rossa (privilegiando quella bianca), in favore dell'assunzione di pesce, legumi, frutta, verdura e non proponendo piatti Europei che a confronto con i paesi che rappresentano non hanno nulla a che fare. Cito altro commento delle maestre: "Quella Paella è stata un'offesa alla Spagna"....!

Terza ed ultima perplessità o meglio domanda. Noi genitori contribuiamo al servizio mensa con una quota mensile calcolata in base al nostro ISEE. Perché non siamo stati interpellati in qualità di contribuenti? Perché non ci è pervenuto, all'inizio dell'anno scolastico, un questionario di gradimento con varie possibili proposte e soluzioni sul progetto di educazione alimentare? Perché non dobbiamo vedere riconosciuto, anche se solo per 15 volte nell'arco dell'anno scolastico, il diritto dei nostri figli a ricevere il servizio di refezione scolastica nella forma e nella misura per cui paghiamo e che sono chiarite nell'informativa presente sul sito del comune di Roma alla sezione refezione scolastica? Perché pur contribuendo economicamente anche per quel giorno per un primo, un secondo, un contorno, una frutta o gelato dobbiamo sapere, a giochi fatti, che i nostri figli hanno mangiato solo (o è stato loro solo proposto) un secondo con contorno? Per non parlare del fatto che i bambini allergici sono esclusi dal cosiddetto "progetto di educazione alimentare europeo" realizzato con questa modalità. Ancora domandiamo: perché in qualità di genitori di questi bambini, che ricordiamo essere minorenni, non abbiamo diritto ad essere interpellati preventivamente? Sarebbe stato maggiormente apprezzato un coinvolgimento dell'utente-contribuente ad un servizio, piuttosto che ricevere soltanto l'informativa e sapere il giorno che il progetto era già partito. Sarebbe stato più corretto confrontarsi (alla pari come educatori di questi bambini) lavorando in sinergia.

**In conclusione. Attraverso questa lettera desideriamo far presente il nostro totale dissenso per un progetto che, forse nello spirito poteva avere un senso, ma non è stato, a nostro giudizio, correttamente realizzato nel concreto e nella sostanza.**

**Chiediamo che il suddetto progetto venga rivisto alla luce di quanto sopra descritto; e in sostanza, non che venga necessariamente abolito, ma che si dia un'anima ad un corpo vuoto e che questa rivisitazione avvenga con la consapevolezza di tutte le parti in causa e nel rispetto delle singole fasce di età degli utenti finali, a tutela di una loro sana ed adeguata nutrizione. Quindi, sì, diciamo insieme "Viva l'Italia e Viva l'Europa" ma diamo un senso a tutto questo e vediamo, soprattutto, quello di cui ha davvero bisogno la scuola senza effettuare tagli su di essa a spese dei suoi "piccoli" utenti.**

Per correttezza di informazione alcune parti di questa lettera sono state tratte da altre lettere già scritte da altrettanti genitori di bimbi che frequentano le scuole capitoline (adirati e stupefatti di essere bersaglio o vittime di inspiegabili tagli alle risorse che spettano alla scuola), d'altronde gli argomenti esposti riscontravano a pieno le nostre perplessità quindi perché non riportarle ancora alla luce! Magari forse qualcuno stavolta ci ascolta!!!!

Rendiamo inoltre noto che la gran parte di noi sta firmando la petizione pubblica che si trova al seguente indirizzo:

<http://www.petizionepubblica.it/PeticaoVer.aspx?pi=P2015N47479>

A nome di tutti i genitori dell'Istituto Comprensivo Raffaello, zona Romanina Municipio VII ringraziamo per l'attenzione dedicata!

**NOI NON CI FERMEREMO!**

FIRME:

\*Il 21 gennaio il Comune di Roma ha pubblicato nel proprio sito un aggiornamento sulla questione menù europeo. Spiega il neo-assessore capitolino alla Scuola, Paolo Masini: "Alle imprese della ristorazione, che ho incontrato oggi ho chiesto che già dalla prossima Uscita in tavola i menù siano affiancati da un primo piatto, per far avvicinare i ragazzi alla novità e tranquillizzare i genitori sulle quantità."

