Mense alla prova del CUOCO

di TERRY MAROCCO

Lasagne «pelose», menù quaresimali imposti da assessorati «teocon», genitori che invocano la pasta in bianco e si ribellano proclamando lo «schiscetta day». E poi lo scandalo dei bambini lasciati a pane (o forse era un panino imbottito, come ha replicato il sindaco Milena Cecchetto) e acqua nei comuni leghisti di Montecchio Maggiore, vicino a Vicenza, e di Adro, in provincia di Brescia.

Mai come in questi ultimi tempi le mense scolastiche sono state messe sotto accusa, al punto che la Milano Ristorazione, azienda del comune che ogni giorno sforna oltre 75 mila pasti, dall'asilo alle medie, ha deciso d'indire un referendum. Il drammatico quesito è: >

ESCLUSIVO **Ma che cosa mangiano, a scuola, i nostri figli? «Panorama» ha organizzato una degustazione molto particolare: ha fatto assaggiare a chef professionisti i piatti serviti in 5 elementari, da Milano a Palermo. I giudizi? Meno severi del previsto. Ecco una piccola guida Michelin tra i banchi.**

I «consulenti» del nostro test

EUGENIO RONCORONI È «CAPO PARTITA» DEI DESSERT AL *DON CARLOS* DEL GRAND HOTEL ET DE MILAN.

MARCO PARIZZI GESTISCE A PARMA IL RISTORANTE *PARIZZI*, CHE HA UNA STELLA MICHELIN.

FILIPPO LA MANTIA È LO CHEF DEL RISTORANTE DELL'HOTEL *MAJESTIC*, A ROMA.

GIUSEPPE SANTORO HA LAVORATO CON I MAESTRI DELLA CUCINA, OGGI È LO CHEF DI *IL SALE* A BARI.

GIUSEPPE C È LO CHEF DEL *BAVAGLI* DI TERRASINI, PALERMO, E C EMERGENTE DEL MEZZOG

MILANO Scuola Cuoco-Sassi

Il cuoco milanese Eugenio Roncoroni, 26 anni, dopo aver lavorato a San Francisco ora è il responsabile dei dolci al Don Carlos del Grand Hotel et de Milan. Presto, con il socio Beniamino Nespor, aprirà il suo ristorante a Milano: Al Mercato, in via Sant'Eufemia. A lui è toccato il compito di valutare il menù di lunedì 12 aprile, una giornata poco euforica alla mensa delle elementari di via Corridoni a Milano: risotto allo zafferano, piselli e carote brasati e, per fortuna, gelato. «Offrire un risotto allo zafferano per 400 bambini è sbagliato a priori, soprattutto se non viene cucinato sul posto. In più questo è anche un po' sciapo» dice Roncoroni, che esprime un giudizio negativo anche sul secondo. «Le verdure sembrano cotte al vapore. Ma conoscete un solo bambino che vada pazzo per le carote bollite?». Quando ci sono pasta al pomodoro e pollo arrosto, i piatti vengono svuotati con entusiasmo, assicura però uno dei genitori della commissione mensa. Certo, il menù di oggi lasciava poco spazio all'entusiasmo, dello chef e dei bambini. Forse sarebbe bastata una spruzzata di parmigiano per dare un po' di vita al risotto. (Damiano Iovino

Kcal. 701

Calorie giuste per tutti

Sopra, e nelle quattro schede delle pagine successive, l'apporto calorico dei pasti stimato dall'Unità di nutrizione pediatrica dell'Università di Verona, coordinata da Claudio Maffeis. I valori sono tutti corrett

> «Le lasagne sono molto amate dai vostri figli, ma hanno un minimo di rischio. Lo volete correre o no?». Tutto nasce da una lasagna con «frammenti di cute bovina con setole», trovata in un piatto dai bimbi delle elementari in via Iseo a Milano, che ha destato l'orrore dei genitori. «Un caso ogni 20 milioni di chili di pasta consumata può succedere» spiega Michele Carruba, il nutrizionista presidente della Milano Ristorazione: «Non riusciamo a fare tutto noi. Alcuni alimenti li dobbiamo acquistare all'esterno».

Mentre si aspetta il verdetto popolare, e mentre le polemiche crescono a ogni latitudine, lunedì 12 aprile *Panorama* ha organizzato una degustazione molto particolare: cinque chef sono entrati nelle mense di cinque elementari, partendo proprio da Milano e arrivando fino a Palermo. I risultati sono condensati nelle schede in queste pagine: una sola insufficienza per quanto riguarda il gusto (per la cronaca, nel capoluogo lombardo), ma una valutazione positiva sull'apporto calorico dei pasti (vedere la prima scheda, qui sopra), che è sempre nella norma.

Diversi sembrano i risultati di una inchiesta di Altroconsumo, che ha messo sotto giudizio i menù scolastici: li ha ritenuti soddisfacenti solo nel 2 per cento dei casi, accettabili nel 51 e mediocri nel 47. Nei piatti dei bambini avanzano sempre la vellutata di legumi, le uova (agli ultimi posti nel gradimento, tanto che la frittata è quasi sparita dai menù) e poi prevedibilmente le verdure, fagiolini in testa.

I genitori protestano e, sempre più spesso, non mettono mano al portafoglio. In Italia le rette non pagate arrivano a 140 milioni di euro l'anno. Secondo la rivista *Tuttoscuola*, una madre o un padre su 10 rifiuta di tirare fuori i soldi. «A Milano la maggior parte degli insolventi, circa il 78 per cento, è in fascia alta» precisa Carruba. «Certo, fra loro ci saranno anche famiglie indigenti, ma la maggior parte sono quelli che fanno i furbi. Quelli che non fanno la dichiarazione, che non pagano le tasse e sanno che noi non lasceremo mai i loro figli a digiuno».

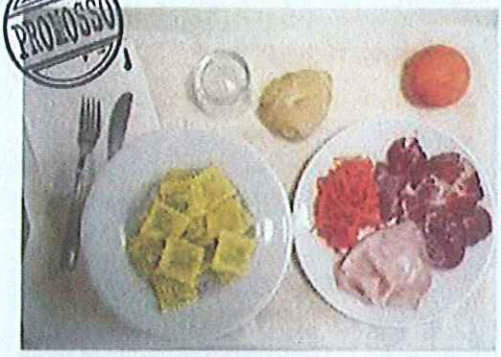
Il sistema è semplice: in tutta Italia la mensa si paga secondo fasce di reddito un pasto costa circa 2-3 euro, e il massimo che i genitori più abbienti si trovano a pagare è 680 euro all'anno. Chi compila la certificazione Isee (indicatore della situazione economica equivalente) e ha un reddito basso ha diritto all'esenzione. A Roma il reddito non deve superare 5.164 euro, a Milano 2 mila. Nell'ultimo anno le famiglie milanesi che hanno avuto diritto alla mensa gratuita sono passate da 800 a 7 mila.

«Siamo preoccupati» dice David Guarnieri, presidente dell'Age, l'Associazione italiana genitori, «il carico sulle famiglie si sta aggravando. Vorrem-

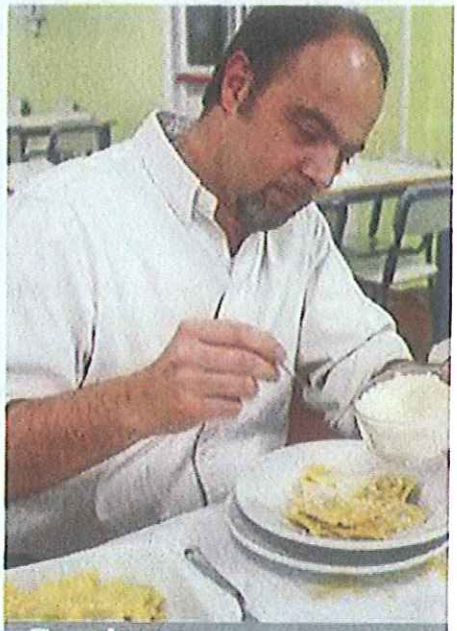
PARMA Scuola Corazza

Lo chef Marco Parizzi di Parma gestisce il ristorante di famiglia, che ha ottenuto una stella Michelin. Ha accettato volentieri la sfida di dover valutare per *Panorama* la mensa della scuola elementare Corazza. La mattina del 12 aprile, come primo, ci sono i tortelli alle erbette alla parmigiana. Lo chef assaggia e li giudica: «Buoni e cotti al punto giusto, anche se di fattura industriale. D'altra parte in una mensa è meglio così: i prodotti industriali sono meno gustosi, però molto più controllati dal punto di vista sanitario».

Nelle scuole di Parma i primi sono quasi sempre cotti in loco, poco prima di essere serviti, per motivi di gusto e anche d'igiene, dato che i cibi riscaldati possono diventare un ricettacolo di batteri. Pollice in su anche per il secondo: un piatto di salame di Felino,



prosciutto e mortadella, con contorno di carote e di pomodori crudi. Come dessert, frutta di stagione, cioè mele e mandarini. Non tutti i giorni è così: «Una volta ci hanno dato il risotto con i lamponi, che schifo! Mai più!» è l'unica lamentela dei bambini. Quel piatto nouvelle cuisine faceva parte di un programma di «educazione sensoriale», ma è stato poco apprezzato. (Elena Porcelli)



Kcal. 7

> mo vedere almeno un maggiore coinvolgimento dei genitori nelle mense».

A Milano l'insolvenza è di circa 2 milioni all'anno; dal 2006 il comune si è accollato 9 milioni di rette non pagate. A Roma ogni giorno si servono 150 mila pasti e 200 scuole si sono consorziate e hanno stipulato una convenzione con uno studio legale per risolvere il problema dei morosi. Dopo il primo avviso, si parte con un'ingiunzione. Si è pensato anche a soluzioni tecnologiche: badge o buoni pasto, come in azienda: «Ma se i bambini li dimenticano, che cosa fa la maestra, li lascia senza pranzo?» si chiede Carruba.

In Campania, racconta Salvatore Napoli, presidente del Coordinamento genitori democratici, il 60 per cento delle famiglie è nella fascia esente. Ma qui i problemi sono altri: «Mancano le mense, così molti bambini sono costretti a consumare i pasti sui banchi. C'è un grave problema di igiene e spesso sono i genitori a servirli, perché non ci sono i bidelli».

Lo scenario tracciato da Gennaro Bernardo, responsabile dell'Age per la C pania, è sconfortante. «In pochi usu scono del tempo pieno, l'alta disocc zione femminile fa sì che le madri fa no mangiare a casa i figli». Per chi il panorama è desolante. «La qual davvero scadente. Cucinano ditte e ne, il cibo viene trasportato e le cu sono quasi sempre lontane dalle scu

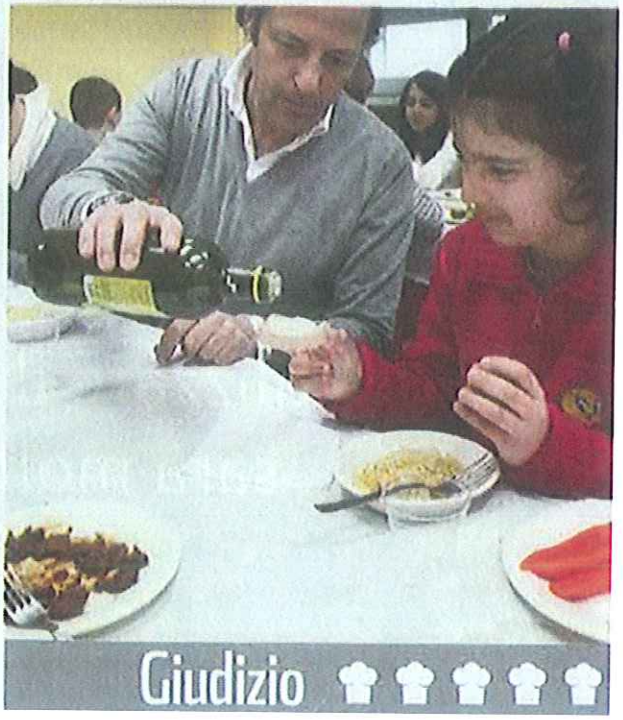
Ma non ovunque è così. Second troconsumo, l'eccellenza c'è. A Ge prima di tutto, dove la carta dei ser dettagliata e precisa; ma anche a F

ROMA Scuola Pistelli

È il siciliano Filippo La Mantia, 49 anni, «oste e cuoco» del ristorante che porta il suo nome nell'Hotel Majestic di via Veneto a Roma: è lui lo chef cui *Panorama* ha chiesto una recensione sulla mensa della scuola Pistelli (1.000 pasti al giorno per allievi di scuola dell'infanzia, primaria e media). Lunedì 12 aprile, il menu prevedeva fusilli burro e parmigiano, straccetti al sugo di carne con carote e pomodori ciliegini e frutta (kiwi).

Lo chef si è seduto a tavola con i bambini. Il suo giudizio? «La qualità del cibo è buona. La pasta al dente e il parmigiano fresco. Buona anche la cottura della carne. Il sugo era da farci la scarpetta, anche se avrei messo meno olio. Mi è piaciuta l'idea

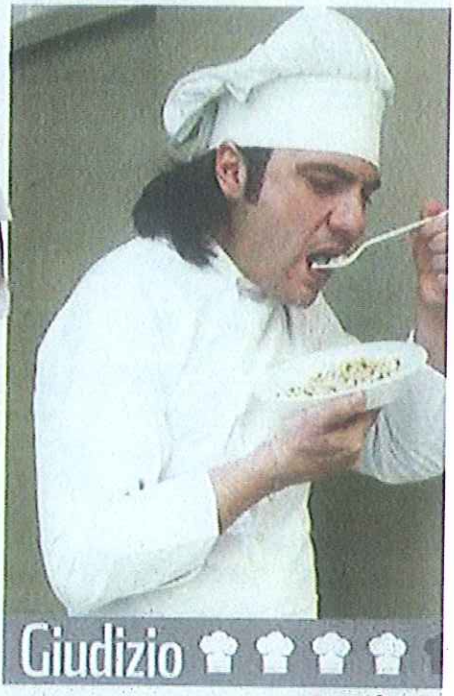
di distribuire carotine e pomodorini crudi. I bambini sono impazziti quando gli ho fatto assaggiare il pane con l'olio e un pomodorino, alla contadina». Spiega la direttrice, Brunella Maiolini, che la scuola ha deciso l'autogestione della mensa. Dal 2007 l'appalto è stato affidato, per 5 anni, alla spa Pedevilla. Il Comune di Roma riconosce, per ogni bambino, una spesa mensa di 5 euro al giorno, due dei quali sono a carico dei genitori. (Bianca Stancanelli)



BARI Scuola Corridoni

Nella elementare Filippo Corridoni, nel cuore di Bari vecchia, lunedì 12 aprile a mensa c'è anche Giuseppe Santoro, chef; 42 anni, laureato in scienze dell'alimentazione alla Bocconi di Milano, ha lavorato all'Albereta di Erbusco con Gualtiero Marchesi, a Parigi con Alain Ducasse, a Venezia nell'hotel Cipriani. Ora è a Bari, alla guida della cucina del ristorante Il sale, aperto da pochi mesi e già tra i più apprezzati in città. «Riso al dente» commenta Santoro «condito bene, temperatura giusta». Anche le altre pietanze del vassoio preparate dalla ditta Ladisa superano l'esame: «L'insalata di carote e lattuga iceberg è fresca, così come la mozzarella». Il pane? «Croccante».

Fuori, in largo Urbano II, dove Antonio Cassano tirava i suoi primi calci al pallone, il profumo che giunge dalle cucine della città vecchia è irresistibile, mentre gli alunni, sotto la guida della dirigente Renata Bellini, terminano il pranzo. «Giuste calorie, pasto leggero, adatto ai bambini» sintetizza Santoro. Pietro, 8 anni, è d'accordo. Del resto, è già arrivato al suo terzo piatto di riso e lenticchie. (Giovanni Longo)



Kcal. 65

PanoramaLIVE

Guarda il video sul cellulare

Lo chef Eugenio Roncoroni assaggia il cibo alla scuola Cuoco-Sassi di Milano.

Scopri come fare nell'ultima pagina di *Panorama*.

> lermo, dove le informazioni sulle mense si trovano in rete. A Roma il 70 per cento dei prodotti usati è biologico, e da quest'anno sono stati introdotti anche i menù regionali: una volta al mese nella capitale si mangerà anche la ribollita toscana o la polenta gratinata all'Asiago. Così i genitori non potranno più lamentarsi per l'assenza di varietà.

E invece le polemiche insistono, come racconta Angela Nava, presidente del Coordinamento genitori democratici: «A volte i genitori sono iperprotettivi, incapaci di educare i figli. Alle avanzano le richieste più assurde pr prio sul cibo. Chiedono che si tolga la verdura o i legumi solo perché il lo pargolo non li mangia».

Eppure, dati recenti contraddico questi genitori: in mensa non s'ingras L'obesità colpisce in Sicilia il 38 per ce to dei bambini fra i 6 e gli 11 anni, r solo il 6,8 fruisce della mensa. Nel Nor Ovest il 46,2 mangia a scuola, ma solo 27,7 è in eccesso di peso. Insomma, se i grassano, ingrassano a casa. ●

PALERMO Scuola De Gasperi

Ha 28 anni, ma ne ha trascorsi oltre metà ai fornelli: Giuseppe Costa, chef del ristorante Il Bavaglino di Terrasini, nel 2009 ha vinto il premio dedicato al cuoco emergente del Sud Italia. Il menu che assaggia lunedì 12 aprile, nella scuola elementare De Gasperi di Palermo, è composto da farfallette in brodo vegetale, vitellina al forno con patate al rosmarino, una mela e un panino. Il giudizio di Costa è una sufficienza scarsa. «Boccio la temperatura» dice «perché i pasti arrivano caldi a scuola, ma con il travaso nei piatti sono freddi in tavola e questo condiziona il sapore. Boccio anche il prezzo: c'è chi paga 6,57 euro a pasto, esagerato per qualità e quantità. E la frutta dovrebbe arrivare sbucciata, per bambini così piccoli».

Gli risponde il preside, Giovanna Granata: «Chi ha un reddito di 60 mila euro paga 145 euro al mese per bambino. Ma qui abbiamo i rom del campo nomadi della Favorita: non possono permettersi neanche i 10 euro delle loro fasce di reddito. Per loro ci tassiamo noi insegnanti. Ma i bambini ci danno una lezione di vita: spesso rinunciano al pasto per stare accanto al compagno che non può pagare e mangia un panino in classe». (Riccardo Arena)