



Mense scolastiche promosse da Slow Food, ma con riserva

di **Redazione**

26 Novembre 2008 – 8:12

Le mense scolastiche italiane? bene, ma con riserva. E' questo il risultato dell'indagine sulle mense scolastiche svolta da Slow Food in cinquanta Comuni d'Italia tra il 2007 e il 2008, presentata in anteprima nazionale al "Più Menù Expo" di Genova. Il 100% dei Comuni usa cibi surgelati, ma quasi sempre con una corretta filiera produttiva, mentre l'81% utilizza i biologici, il 67% Dop, il 47% produzioni locali, il 40% cibi tipici, il 33% equo-solidali e il 26% Igp. La stagionalità delle portate è rispettata dal 69%, le patologie dei bambini dal 95% e i limiti religiosi dal 78%.

I menù vegetariani non sono presenti nel 44% dei Comuni del Meridione e al Nord la percentuale peggiora. Lo stato delle cucine scolastiche è giudicato obsoleto solo dal 2% delle amministrazioni, in continuo aggiornamento dal 66% e nuovo, ossia con cucine attive da meno di due anni, dal 16%. Bene l'acqua, male lo smaltimento dei rifiuti. Per Slow Food esempi di eccellenza Food sono Roma e il piccolo Comune friulano di Budoia.