

REFEZIONE SCOLASTICA: NON SOLO PAPPA !!

LA QUALITA' CHE IL COMUNE DA' AI BAMBINI - Il Servizio di produzione pasti del Comune di Bologna (14.000 utenti da 0 a 11 anni - se comprendiamo i nidi - 2 milioni di pasti all'anno) si fa un punto d'onore di scegliere solo prodotti di "1° qualità". Di questo ci rallegriamo (non crediamo che nessun privato potrebbe competere), ma questa "1° qualità" è definita con criteri ormai inadeguati. Fino a che punto si tiene conto di fenomeni di inquinamento dei cibi, che oggi sono purtroppo dilaganti?

Lo stesso Ufficio di Igiene parla del 51% dei prodotti ortofrutticoli con presenza di residui tossici (di pesticidi, conservanti, sostanze chimiche usate in agricoltura). Le leggi, ormai inattuati, permettono tutto questo, considerando una "bassa quantità" di residui "non pericolosa", ignorando di fatto l'effetto di accumulo nell'organismo.

Il Comune pretende solo che quello che acquista per i bambini sia "a norma di legge", ma questo oggi non basta più: si bisogna pretendere alimenti in cui i residui siano ASSENTI.

(Se questi sono i dati per l'ortofrutta chissà cosa succede nella carne, nel latte, nel pesce...?)

I PRODOTTI BIOLOGICI - non vogliamo fare dell'allarmismo sterile, ma far capire come si potrebbero fare scelte più oculate: esiste la produzione senza chimica (oggi si trova ormai di tutto, cereali, legumi, ortaggi, ortaggi, olio, agrumi) cosiddetta "biologica", che non solo non mette veleni nel cibo, ma produce roba migliore, più ricca di principi nutritivi, più consona a costruire le difese dell'organismo (e dio sa quanto i bambini di oggi ne hanno bisogno), rispettosa dell'ambiente.

E' una produzione ancora marginale? per forza! non è certo sponsorizzata dall'industria chimica. per questo, nell'interesse di tutti sarebbe necessario l'incentivo dell'Ente Pubblico.

LE PROPOSTE DI DP PER UN SERVIZIO VERAMENTE MODERNO

BIOLOGICO - proponiamo innanzitutto che il servizio di produzione pasti si orienti sui prodotti biologici e solo quando questi sono irreperibili acquisti prodotti "a lotta integrata";

UNA REFEZIONE "FORMATIVA" - la refezione deve assumere in pieno il valore "formativo" che potenzialmente può avere: chiediamo quindi che si adottino diete bilanciate secondo moderni principi nutrizionali medici, con maggior consumo di fibre, proteine e grassi vegetali piuttosto che animali.

ESPERIENZE IN QUESTO SENSO NE ESISTONO GIÀ' (CESENA). PERCHÉ BOLOGNA ORMAI È SEMPRE ALLA RETROGUARDIA?

20% di obesità infantile, 90% di incidenza di carie dentarie tra i bambini e i ragazzi, ipercolesterolemia diffusa e precoce soprattutto nelle nostre zone non sono dati casuali: alimentazione "industriale", eccesso di merendine, di zuccheri semplici e di sale, cibi industriali come le patatine fritte e abuso della cucina che tradizionalmente era riservata ai giorni "di festa" (eccesso di grassi animali, carne, insaccati) sono responsabili di questa situazione.

Una refezione "alternativa" fin da piccoli può modificare abitudini e gusti. Sarà un percorso lungo, ma bisogna intraprenderlo: non si può continuare ad accodarsi alle abitudini spesso inadeguate indotte da un modello di sviluppo distorto.

BASTA CON LE STOVIGLIE "USA E GETTA"; tutti i pedagogisti sono d'accordo sul loro significato diseducativo.

FORMAZIONE DI COMITATI DI CONTROLLO DI GENITORI, se necessario con permessi pagati dal lavoro.

*** PER UNA REFEZIONE CHE NON SI LIMITA RIEMPIRE LA PANCIA MA FACILITA EDUCAZIONE ALIMENTARE E FORMAZIONE SUL RAPPORTO COL PROPRIO CORPO E CON L'AMBIENTE.**

*** CONTRO LA PRIVATIZZAZIONE DEL SERVIZIO PREVISTA DAL COMUNE: SOLO UN SERVIZIO PUBBLICO PUÒ PERSEGUIRE QUESTI OBIETTIVI DI QUALIFICAZIONE !!**

DEMOCRAZIA PROLETARIA