
Contrordine: menu etnici sì, ma con il primo piatto "all'italiana"

Autore: Sara Fornaro

Fonte: Città Nuova

Dopo le proteste dei genitori degli alunni delle scuole romane, l'assessore Paolo Masini ha chiesto ai rappresentanti delle imprese che curano la ristorazione scolastica di servire insieme ai piatti unici dei vari Stati europei anche un primo piatto rigorosamente "made in Italy"

Dopo la valanga di proteste dei genitori dei piccoli alunni delle scuole romane, infuriati per le [miniporzioni dei menù etnici](#) serviti due, tre volte al mese ai propri figli, la giunta guidata dal sindaco **Ignazio Marino** fa dietrofront. O, meglio, ritocca il progetto iniziale, che prevede la somministrazione agli alunni di alcune pietanze tipiche di altri Paesi dell'Unione europea, aggiungendo al piatto unico anche un primo tipicamente italiano.

Il progetto dei menu etnici, così com'era stato attuato, non era piaciuto ad insegnanti, genitori e bambini e non soltanto per le porzioni invisibili, che sostituivano, in un piatto unico, i tipici primi e secondi con contorno a cui gli scolari sono abituati. Era inoltre stata molto criticata anche la scelta delle pietanze: è vero che "wurstel e patatine" e "fish and chips" possono allettare i bambini (ma non quelli delle materne, chiedere alle maestre per verificare!), ma non sono alimenti propriamente sani.

E così, con un [messaggio postato sulla sua pagina Facebook](#), l'assessore alla Scuola **Paolo Masini** ha risposto alle critiche annunciando di aver incontrato i rappresentanti delle imprese della ristorazione scolastica. «Ho chiesto che già dalla prossima uscita in tavola i piatti Ue siano affiancati da un primo piatto 'made in Italy', per far avvicinare i ragazzi alla novità e tranquillizzare i genitori sulle quantità. E ho specificato - aggiunge l'assessore - che applicheremo il massimo rigore su questo tema».

"Viva l'Europa", aggiunge ancora Masini, «che abbiamo ereditato nelle scorse settimane, è un bel progetto orientato alla fratellanza e alla conoscenza reciproca ed elaborato con l'apporto di tutte le necessarie competenze su questi temi. L'obiettivo è alto: consentire ai nostri bimbi di approcciarsi ai paesi vicini attraverso le loro tradizioni culinarie, proponendo piatti tipici due o tre volte al mese. Per questo vogliamo superare i timori, farlo conoscere meglio ed integrarlo dove necessario. Coinvolgeremo insegnanti, educatrici e genitori in percorsi di approfondimento sull'Europa nelle scuole, mettendo a disposizione sul [sito di Roma Capitale](#) il [calendario delle uscite dei menù](#) per introdurre in classe la storia e la geografia dei Paesi che arrivano sulle tavole dei nostri bimbi».

Saranno inoltre avviate ulteriori iniziative sui diversi Paesi europei, con le diverse rappresentanze

diplomatiche e con il coinvolgimento dell'ufficio Relazioni internazionali di Roma Capitale. «Nelle nostre scuole - conclude l'assessore - si mangia bene, con ingredienti di qualità provenienti da una filiera totalmente controllata in cui i prodotti biologici e DOP/IGP rappresentano complessivamente il 90 per cento del totale».

La risposta dell'assessore Masini è piaciuta ai genitori, che verificheranno se - alle parole - seguiranno fatti concreti e piatti più abbondanti.