

Cultura

22 Maggio 2020

Ritorno a scuola | Il pasto deve essere parte integrante del progetto educativo

 di Roberto Magro

Quando la scuola ripartirà, il pranzo dei più giovani dovrà tenere conto di tutta una serie di nuove regole. Intanto si fanno le prove con i centri estivi: distanziamento, più turni per il pasto, menu semplificati per aiutare la produzione e l'introduzione del piatto unico in vaschetta



Foto di Pixabay

Per sentire risuonare nuovamente la campanella nei corridoi delle scuole, studenti, genitori e insegnanti dovranno attendere il mese di settembre; è ormai chiaro e confermato dalle ultime parole sul tema della ministra dell'istruzione Lucia Azzolina: «Le condizioni sanitarie ad oggi non consentono di terminare l'anno scolastico in presenza a scuola, per tale ragione il governo ha deciso il **rientro a scuola a settembre prossimo**».

Un tempo solo apparentemente lungo, perché tanti sono gli aspetti da pianificare e organizzare, complessi e delicati proprio in quanto

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

GASTRONOMIKA

il quotidiano sulla cultura del cibo

Linkiesta Club

sostieni Linkiesta

Più Letti

1

Fratelli del giaguaro | È ufficiale, abbiamo i sovranisti più anti italiani del mondo
di Francesco Cundari

2

Guardasigillato | La mozione di sfiducia non è passata, ma Bonafede è diventato un cavallo zoppo
di Mario Lavia

3

Ritorno a scuola | Il pasto deve essere parte integrante del progetto educativo
di Roberto Magro

4

L'approccio soft | Come se la sta cavando la Svezia? Pare non benissimo
di Pietro Mecarozzi

riguardano un'utenza particolare, i bambini da zero anni in su.

Sul come i nostri ragazzi potranno tornare a scuola il dibattito è ancora aperto, tra i tanti aspetti anche il tema della riapertura delle mense scolastiche. Se per gli adulti la pausa pranzo è un momento importante, lo è ancora di più per i bambini: «il pasto fa parte integrante del progetto educativo, racchiude tante cose: la socialità, la cultura, lo scambio, poter sperimentare e confrontarsi con altri ragazzi che vivono lo stesso momento» la definisce così Francesco Malaguti, presidente di [CAMST](#).

[CAMST](#) è un'azienda di ristorazione, una cooperativa, che raggruppa 15.000 dipendenti tra Italia ed estero. La sua è una storia che affonda le radici nella Bologna del secondo dopoguerra: 1945 l'anno di nascita, quando sedici cuochi e camerieri in cerca di lavoro si rimboccarono le maniche e compresero il valore dell'unione per sconfiggere la crisi. L'attività si svolgeva alla stazione di Bologna e consisteva in una via di mezzo tra delivery e take away, piatti pronti per viaggiatori in transito. Soluzioni d'emergenza che diventano opportunità per professionisti della ristorazione pronti a ripartire; una storia tutta italiana con evidenti assonanze con l'attualità. «Speriamo che questa ripartenza ci sia anche oggi», commenta Francesco Malaguti, da parte di tutti. «Il mercato sta cambiando e c'è ancora tanta emozione: è un momento caldo, noi stessi non prendiamo forti posizioni sulle riaperture. Quello che proviamo a raccontare nelle varie task force in cui siamo coinvolti è il nostro punto di vista. Secondo noi è possibile ripartire con tutte le tutele del caso».

Un punto di vista che, oltre all'esperienza maturata in 75 anni, ha la forza di un fatturato da 200 milioni di euro solo nel settore scolastico. Il rapporto con gli istituti e con la pubblica amministrazione ha un forte peso nell'attività di [CAMST](#): «sono circa 400 gli appalti nel mondo scolastico, tutti diversi in base ai vari territori, abbiamo un ufficio gare che studia i capitolati per dare adeguate risposte. L'impatto che abbiamo avuto con la chiusura delle scuole è stato molto importante» ci conferma il presidente della cooperativa.



CAMST ha anche sviluppato programmi di educazione alimentare, collaborazioni con Giunti Editore ad esempio con “Guardo, tocco, sento e gusto” una sorta di educazione sensoriale all’alimentazione. È un lavoro complesso quello della fornitura dei pasti a istituti scolastici come ci racconta Malaguti: «Chi partecipa a una gara presenta progetti migliorativi in cui gli attori sono tanti, non soltanto il Comune che scrive il bando, ci sono anche l’osservatorio genitori, nutrizionisti e dietologi che sono dietro alla creazione del menu e delle ricette. Un lavoro fatto a più mani grazie all’aiuto di esperti che noi coinvolgiamo per aiutarci a capire e fare sempre meglio. Siamo in contatto ad esempio con “Fondazione Veronesi” che spesso ci certifica i menu, non si tratta solo di saper cucinare ma ci sono anche aspetti di equilibrio nutrizionale che devono essere rispettati. I menu hanno valenze diverse: il pasto scolastico per bambini meno fortunati può rappresentare l’unico pasto completo della giornata. Non è solo una fame da soddisfare a scuola».

Un lavoro a più mani per l’attenzione che merita il bambino ma non solo, anche il genitore viene coinvolto, prosegue Francesco Malaguti: «quello che abbiamo provato a fare di importante, insieme agli altri attori, è insegnare ai ragazzi la valenza del cibo come non spreco. Perché nella storia delle mense scolastiche qualcosa rimane sempre nel piatto, magari il pesce o la verdura. Provare a ingaggiare anche un discorso dal punto di vista di responsabilità, far capire che c’è un valore. Abbiamo anche realizzato un progetto su Bologna, ma non solo, con “Last Minute Market”

(impresa sociale spin-off accreditata presso l'Università di Bologna, impegnata in progetti per prevenire e ridurre gli sprechi ndr) un lavoro in cui è stato misurato il cibo che rimane nel piatto. Per dare al potenziale spreco una seconda occasione con associazioni del territorio, ma anche per cercare di correggere i menu: se una cosa veramente non piace piano piano viene sostituita da un'altra proposta, in un dialogo aperto, mettiamo la nostra visione sugli stili di consumo ma siamo aperti all'ascolto».

Gli esempi sono numerosi, e di semplice applicazione: «Ci sono appalti in cui viene invertito il secondo col primo, perché altrimenti il bambino mangiava la pasta e poi non mangiava altro. Oppure anche soluzioni per la frutta, mangiata prima o proposta a merenda, sempre nell'ottica di un equilibrio nutrizionale. Il nostro spettro di età va da 0 anni fino alla fine della scuola elementare: per il 95 per cento fino alle elementari, le scuole medie sono poche volte coinvolte nel pasto anche se abbiamo realizzato progetti interessanti attraverso delle formule a buffet. Si responsabilizza il ragazzo proponendogli una scelta davanti alla quale può prendere un po' di tutto ma al tempo stesso con una consapevolezza più matura. Abbiamo anche un nostro servizio di nutrizione, 170 persone con lauree specifiche, che ci supporta nella scelta dei prodotti».



Sulla riapertura delle scuole si stanno delineando diversi scenari che prevedono per gli studenti l'alternanza tra presenza in classe e didattica a distanza, si parla già di imminente riapertura di centri estivi e di asili. Varie le proposte al vaglio del comitato tecnico scientifico del governo. Al di là delle soluzioni concrete, alcuni criteri generali parlano della necessità di gruppi piccoli e stabili di bambini, per una gestione in sicurezza, per un maggior controllo di eventuali contagi.

«Abbiamo fatto delle proposte ufficiali ai gruppi di lavoro che si stanno occupando di tutto questo, conferma Malaguti, ci sono quattro cose importanti su cui si può lavorare. Una è sicuramente la distanza, più

turni per il pasto, menu che possono essere più semplificati per aiutare la produzione. Le realtà sono differenziate: ci sono scuole in cui il pasto viene prodotto all'interno, altre in cui il pasto arriva da fuori, semplificare questo momento sarebbe un aiuto. E poi c'è un discorso di pulizia, sanificazione a ogni passaggio e anche di maggiore assistenza rispetto a prima, alcuni propongono anche l'uso delle palestre».

Ma ci sarà un momento di prova prima del grande rientro collettivo?

Malaguti continua: «Il banco di prova sarà sicuramente l'estate, i centri estivi ci stanno già contattando per chiederci soluzioni pratiche come le vaschette monoporzione che il bambino può mangiare singolarmente. Il centro estivo permette di avere un'atmosfera più giocosa e all'aria aperta con più spazio. Ci stanno chiedendo per questi contesti di uscire dallo schema del menu con la scansione primo, secondo e contorno ma di avere piuttosto piatti unici equilibrati, giusti anche da un punto di vista tecnico-operativo. Andare verso la semplificazione evitando soluzioni più semplicistiche come il panino, che può andar bene una volta a settimana.

CAMST ha quarantadue cucine centralizzate sul territorio italiano, una capillarità che diventa la nostra forza: la presenza sul territorio».



Proviamo a spingerci più in là nell'immaginare aspetti pratici, legati all'organizzazione della sala, alla disposizione dei posti, oppure aspetti legati all'educazione alla sicurezza per accompagnare i più piccoli a comprendere quello che sta succedendo. A ognuno il proprio ruolo ma sempre in un'ottica di reciproco dialogo, sottolinea il presidente di CAMST: «Qui subentra più l'aspetto educativo di professori, insegnanti e

maestri. Noi di sicuro arriviamo a integrazione, e in questi mesi stiamo istruendo le nostre persone a seguire tutte le indicazioni che ci vengono date, prima di andare a gestire questo 'pasto nuovo' perché si parla di una nuova realtà per tutti. Quello che fanno le nostre persone non è solo erogare un pasto: sono vicine al bambino, lo seguono, lo conoscono, lo stimolano, lo aiutano».

Un tipo di azione che fa parte della passione per il lavoro di chi si occupa di ristorazione nelle scuole, sottolinea Malaguti: «Un lavoro che nella nostra realtà comporta 250.000 pasti al giorno. Per la gestione della sala abbiamo un dialogo aperto con chi gestisce l'appalto, di solito il Comune o la Provincia o la scuola, coi nostri consigli siamo anche consulenti dei nostri clienti. Ad esempio nella città di Bologna si sta valutando di usare spazi fermi in questo momento, come i centri sportivi».

In questo periodo di chiusura per le mense CAMST ha sviluppato iniziative per stare più vicino ai propri utenti e per gestire in maniera virtuosa le eccedenze che si sono venute a formare all'indomani del lockdown. Ad esempio con il lancio del sito "Camst è di casa", dove trovare menu settimanali studiati per i ragazzi: «Abbiamo un grande know-how di esperienza in tante alternanze di piatti: quando abbiamo visto che si protraeva nel tempo la necessità di stare a casa, non essendo facile per una famiglia ormai non più abituata a fare da mangiare tutti i giorni per i figli, abbiamo messo a disposizione dei genitori consigli di ricette, piatti, integrando anche con giochi e attività ludiche. Venendo al tema delle eccedenze siamo una cooperativa nel cui DNA è già presente il tema della solidarietà, l'attenzione agli stakeholders che abbiamo attorno, per cui da sempre collaboriamo con la Caritas e le realtà dei territori. Tutto ciò che era in scadenza l'abbiamo portato a centri che hanno generato pasti per chi ne aveva bisogno».

Dialogo, ascolto, flessibilità e atteggiamento propositivo sembrano caratterizzare l'atteggiamento di questa cooperativa. Per costruire in un futuro immediato la possibilità di salvaguardare per gli studenti sia la sicurezza che la serenità dello stare assieme al momento del pranzo: «Serve un grande senso di responsabilità e di rispetto delle indicazioni, poi con il dialogo si riescono a creare delle soluzioni giuste. Noi ci siamo, parliamone, tante associazioni e gruppi di lavoro ci stanno coinvolgendo. È poi una situazione che cambierà col tempo, tutti impareremo a gestirla sempre meglio strada facendo». Una situazione in divenire, esserne consapevoli per cercare soluzioni conta di più che pretendere di avere già in partenza ricette definitive.

Condividi:



Linkiesta Club

Il nostro giornale è gratuito e accessibile a tutti, ma per mantenere l'indipendenza abbiamo anche bisogno dell'aiuto dei lettori. Siamo sicuri che arriverà perché chi ci legge sa che un giornale d'opinione è un ingrediente necessario per una società adulta.

Se credi che Linkiesta e le altre testate che abbiamo lanciato, **Europea**, **Gastronomika** e la **newsletter Corona Economy**, siano uno strumento utile, **questo è il momento di darci una mano.**

Entra nel Club degli amici de Linkiesta e grazie comunque.

Linkiesta

Europea

GASTRONOMIKA

Studenti
60€

Amici
120€

Sostenitori
600€

Benefattori
1200€

[Maggiori Informazioni](#)

Notizie dal Network



Covid Diplomacy | La Turchia approfitta della pandemia per rilanciare la politica "neo ottomana" nei Balcani

di Filippo Ciccù

Europea



Vestivamo alla Ginevra Elkann | "Magari" è un film autobiografico, è un film di finzione, è un film che parla di noi

di Guia Soncini

Linkiesta

Linkiesta

[Privacy Policy](#) [Cookies](#) [Linkiesta Club](#) [Newsletter](#) [Newsroom](#)

Linkiesta.it S.p.A.

Sede Legale: Via Cosimo del Fante 4 - 20122 Milano

Numero di partita IVA e numero d'iscrizione al Registro Imprese 07149220969 del Registro delle Imprese di Milano
Registrazione presso il Tribunale di Milano, n. 293 del 26 Maggio 2010