

L'INTERVISTA / IL PRESIDENTE DEL CAAB ANDREA SEGRÈ

# “Il bio in mensa? Bella opportunità”

«SAREBBE paradossale se un territorio che sta facendo lo sforzo progettuale di Fico per diventare la città del cibo, *City of Food*, poi trascurasse proprio le mense scolastiche. Il biologico a scuola è un valore». Così Andrea Segrè, presidente di Caabe “inventore” del Last Minute Market, interviene nel dibattito nato dopo lo sciopero del panino. I genitori che hanno protestato, rifiutando il pasto di Seribo, su tariffe e qualità delle mense incontreranno il sindaco venerdì prossimo.

A PAGINA VII



# Mense, il menu di Segrè “Se siamo la città del cibo il bio a scuola è un valore”

Il presidente di Fico e la protesta dei genitori in difesa della qualità  
“Bene che ci sia grande attenzione, per il Comune è un’opportunità”

ILARIA VENTURI

**B**OLOGNA non può candidarsi a diventare *city of food* e poi trascurare le mense scolastiche, la qualità deve entrare anche nei piatti a scuola. Andrea Segrè, presidente del Caab e inventore di Fico, dalla Fiera di Dusseldorf, dove ha appena finito di parlare proprio del valore del cibo, interviene sul caso della refezione alle materne ed elementari che ha portato allo sciopero della pappa da parte dei genitori e alla lite interna a Seribo tra Camst e Comune.

**Possibile che nella città del gusto, come Bologna vuole diventare, ci si infili in un tunnel così sulla refezione scolastica?**

«Questo dimostra che la città ha grande attenzione per il cibo e la sua qualità. Perciò vorrei invitare il sindaco e il Comune, che ricordo è l'azionista di maggioranza e il punto di riferimento di Fico, a cogliere questa occasione come un'op-

portunità: mettere la priorità sulla qualità delle mense scolastiche non solo confermerebbe le buone pratiche che stanno alla base del progetto che stiamo portando avanti, ma ha un valore ancor più elevato per lo spessore educativo».

**Quali sono queste buone pratiche che dovrebbero entrare anche nelle mense dei bambini?**

«Il biologico, la stagionalità dei prodotti, l'attenzione a non sprecare, il valore del cibo. Ciò consente di costruire il gusto negli adulti di domani. Risulta persino fondante rispetto al progetto anche economico che stiamo portando avanti per questa città: Bologna City of Food. O no? Lancerei proprio questo invito a Merola, che ha giustamente dichiarato di voler ascoltare di più i genitori. Anzi, sarebbe proprio paradossale se un territorio che sta facendo questo sforzo progettuale trascurasse pro-

prio le mense scolastiche».

**Possibile che cibo di qualità e bio siano visti solo come oggetto di business o come un costo e non come un investimento sociale?**

«Mi risulta che quasi tutte le altre città dell'Emilia Romagna propongono il biologico pur avendo tariffe più basse, anche perché esiste la legge regionale 29/2002, che prevede una percentuale non inferiore al 70% di prodotti da coltivazioni biologiche, integrate e di prodotti tipici. E' noto che un'adeguata quota di biologico non solo sia meglio per l'alimentazione dei bambini, ma che abbia un impatto significativo sull'ambiente in termini di inquinamento del terreno e dell'acqua. E non è affatto scontato che una mensa con cibo biologico sia più costosa».

**Per migliorare le mense scolastiche è meglio tornare a cucine interne, come negli asili?**

«Una domanda va posta: siamo certi che pochi megacentri

pasti siano meglio che una serie di cucine diffuse? Camion, imballaggi, approvvigionamenti..., e anche dal punto di vista educativo cucine più diffuse potrebbero risultare positive per i bambini. Del resto, a quanto ne so, anche il ministero dell'Istruzione raccomanda nelle ultime linee guida dell'edilizia scolastica e mense le cucine diffuse».

**Cosa pensa della protesta dei genitori?**

«Non hanno fatto altro che richiamare Seribo per non avere investito gli utili nella qualità delle materie prime e della preparazione dei pasti e per applicare poca trasparenza nell'informazione sulle materie prime che spesso non sono di qualità dal punto di vista nutrizionale. E poi naturalmente il costo che è di 6,60 a pasto nella prima fascia I see, uno dei più elevati. Quindi in sostanza un bilancio attivo importante, non riversato sulla ricerca della qualità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LA  
PRO  
TE  
STA****LA PROTESTA**

Lunedì lo sciopero del panino ha visto il 52% degli iscritti alla refezione rifiutare il pranzo offerto da Seribo per protesta contro tariffe e qualità

**IL SINDACO**

Virginio Merola dopo la protesta ha detto: «Invito i genitori a un incontro in Comune, assicuro massima trasparenza»

**LA CAMST**

Marco Minella di Camst ha definito le proteste "inaccettabili" e ha detto: «I prodotti biologici i bambini non li vogliono»

**LA GIORNATA**

## E dopo lo sciopero, venerdì i genitori incontreranno il sindaco per discuterne

FACCIA a faccia sindaco-genitori sulle mense scolastiche.

L'incontro sarà venerdì 16 maggio a Palazzo d'Accursio. Dopo lo sciopero del vassoio Merola aveva promesso di voler ascoltare le ragioni di mamme e papà. E così sarà. «Ringraziamo per l'invito, chiediamo che sia aperto ai giornalisti», la risposta dell'Osservatorio mensa di Bologna e del Comitato 0-6, che inizialmente aveva incalzato l'amministrazione per un incontro entro lunedì. Sul tappeto tutti i punti caldi del caso-mense: qualità dei cibi, tariffe, profitti di Seribo. E una domanda che i genitori porranno a Merola: «Cosa pensa del sistema di refezione scolastica a Bologna degli ultimi 10 anni?». Intanto la giunta ha dato il via libera all'Istituzione scuola per i nidi e le materne. Mentre Sel contesta l'ipotesi di nuove sezioni di scuola dell'infanzia da aprire in convenzione coi privati per ridurre la lista d'attesa, che attualmente è di 334 bimbi.

(il. ve.)

---

“Giustamente Merola ha detto che ascolterà quelle famiglie, sarebbe paradossale se proprio Bologna non fosse sensibile al tema”

---





**CIBO BUONO**  
Andrea Segré durante  
una iniziativa  
di solidarietà  
sponsorizzata  
dalla Camst

