

Mense scolastiche, un progetto per studenti celiaci



• Le mense scolastiche di Bolzano hanno 8.100 iscritti

Scuole. Il "ristorante" più grande di Bolzano prepara ogni giorno circa 3.300 pasti

BOLZANO. Le mense scolastiche? Il più grande ristorante di Bolzano che può contare su 8.100 affezionati clienti (gli alunni e gli studenti delle scuole cittadine).

Un maxi-ristorante che dispone complessivamente di 18 cucine e predispone quotidianamente circa 3.300 pasti. Se per tre scuole prive di cucina (Stifter, Wolff e Foscolo) i pasti vengono "veicolati", da quest'anno l'Ufficio Scuola e Tempo Libero del Comune, attraverso il servizio Refezioni Scolastiche, ha messo a disposizione ulteriori spazi da adibire a mensa, ad esempio presso il Sodalizio Cattolico per la scuola Goethe o presso la sede della scuola Kunter per la scuola Aufschneider.

Complessivamente l'80% degli utenti fa riferimento al menù "convenzionale" mentre il 15% degli iscritti preferisce ricorrere a diete etiche. Più bassa, intorno al 2%, la percentuale di coloro che ricorrono a diete sanitarie generali o diete sanitarie personalizzate.

In occasione della "Settimana Nazionale della Celiachia" sino al 22 maggio il Comune di Bolzano promuove in collaborazione con "Serenissima Ristorazione", un progetto proposto dall'Associazione italiana celiachia

(Aic), che ha l'obiettivo di migliorare la vita sociale a scuola e la vita di tutti i giorni per i celiaci o coloro che necessitano di una alimentazione specifica per motivi di carattere etico, religioso o di salute.

In particolare Caterina Firmian, l'addetta all'organizzazione dell'Aic Alto Adige è presente nelle scuole che hanno aderito all'iniziativa per promuovere una riflessione critica sulla diversità di ciascun bambino nel modo di alimentarsi, in relazione a scelte e necessità; sviluppare un approccio consapevole e positivo nei confronti della diversità come risorsa per il benessere comune; favorire l'acquisizione di concetti e conoscenze rispetto alle necessità alimentari che caratterizzano la celiachia e ad altre realtà specifiche.

L'obiettivo è anche quello di stimolare un atteggiamento orientato ai valori della comprensione, della condivisione, della partecipazione e della solidarietà, nel rispetto delle reciproche differenze e scelte.

A seguire saranno gli insegnanti ad approfondire l'argomento nelle rispettive classi.

Al termine della settimana Nazionale della Celiachia e dell'intervento di informazione e sensibilizzazione, la società Serenissima Ristorazione preparerà delle alternative di merende senza glutine che verranno offerte a tutti i bambini.

