

Giornata del menù senza glutine oggi in tutte le mense scolastiche

Cosa si fa nelle scuole e negli esercizi imolesi per andare incontro alle persone celiache

IMOLA

Da sempre l'Associazione italiana celiachia si impegna per tutelare i diritti delle persone celiache e dei loro familiari, soprattutto attraverso la sensibilizzazione verso le tematiche legate alla celiachia e all'alimentazione senza glutine. Al fine di coinvolgere scuola, amministrazioni e famiglie, è sorto il progetto per le scuole "In fuga dal glutine", finanziato con i fondi del 5x1000 e basato su attività ludiche-educative. Nell'ambito di questa attività di sensibilizzazione nelle scuole, grazie alla partecipazione e all'impegno degli assessorati all'istruzione dei Comuni della Regione Emilia-Romagna, e alla collaborazione con Aic Emilia-Romagna, è nata una nuova iniziativa: "Tutti a tavola, tutti insieme! Le giornate del menu senza glutine". Una giornata in cui in tutte le mense scolastiche delle scuole d'infanzia e primaria che aderiscono al progetto, si serve a pranzo, un pasto naturalmente privo di glutine, per far comprendere anche ai bambini e alle loro famiglie che mangiare senza glutine si può e anche con gusto.

L'iniziativa si iscrive inoltre all'interno della Settimana nazionale della celiachia dal 14 al 22 maggio.

A Imola, in accordo con l'assessorato alla scuola che sostiene l'iniziativa, il pasto gluten free sarà servito oggi in tutte le mense scolastiche della città: riso allo zafferano, tonno, insalata e fagioli cannellini, gallette di mais, frutta di stagione e a merenda popcorn. Per quanto riguarda il Comune di Imola, il servizio di ristorazione scolastica attualmente ha 3.685 iscritti, di cui: 541 nelle scuole dell'infanzia comunali; 566 nelle scuole dell'infanzia statali e 2.578 nelle scuole primarie. Nell'anno 2021 sono stati forniti complessivamente 481.065 pasti. «Le diete speciali attualmente richieste per motivi di salute sono 154, di cui 35 diete per celiaci – spiega Elisabetta Battilani, dietista incaricata del Comune di Imola –. Viene garantito un servizio dietetico dedicato quale supporto specialistico alle famiglie dei bambini che utilizzano il servizio di ristorazione scolastica, in particolare, per quei bambini con problematiche legate all'alimentazione e con disagio nel comportamento alimentare».

Un altro strumento di collaborazione con le famiglie e gli operatori della scuola è l'istituzione di una commissione mensa con funzioni propositive e di verifica

sulla qualità del servizio. Da quest'anno scolastico la commissione mensa, oltre al consueto incontro plenario, ha raddoppiato il numero di incontri prevedendo dei focus dedicati al servizio di ristorazione per nidi e scuole dell'infanzia e per le scuole primarie, allo scopo di approfondire i temi dell'alimentazione legati alle diverse fasi dell'età evolutiva. Nel Circondario imolese sono in tutto 18 gli esercenti privati (fra pizzeria, ristoranti, chioschi, gelaterie) che hanno effettuato la formazione obbligatoria aggiuntiva con corsi organizzati e tenuti dal personale dell'Ausl di Imola. Ogni anno partecipano più di un centinaio di persone tra operatori e dipendenti. «Contestualmente ai corsi di formazione – spiega Gabriele Peroni direttore della sanità pubblica dell'Ausl di Imola – il nostro Dipartimento è impegnato nell'attività di controllo e sorveglianza: in particolare mediamente vengono effettuati 65/70 controlli annui prima della pandemia, scesi a 43 nel periodo pandemico. Siamo molto soddisfatti perché questi i controlli hanno evidenziato una buona attenzione dell'esercente verso le esigenze della persona celiaca».

