



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Panino a scuola: sì del Consiglio di Stato

11 Settembre 2018



A scuola gli alunni potranno **portare da casa il pasto** da consumare a pranzo, sia che si tratti di un **panino**, di un piatto freddo o caldo. Lo ha stabilito a inizio settembre una sentenza del **Consiglio di Stato** confermando un pronunciamento attraverso cui il Tar della Campania si era opposto al divieto imposto dal **Comune di Benevento**. L'amministrazione del comune campano aveva respinto la proposta di circa 50 famiglie che avevano chiesto di far mangiare ai loro figli a scuola un pasto preparato a casa e non quello servito dalla mensa.

La sentenza del Consiglio di Stato ha dunque fatto valere la libertà delle famiglie nel fare le **scelte alimentari** che ritengono più opportune per i loro figli. Una decisione in linea con la circolare n. 348 del 3 marzo 2017 del Miur (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), in cui però viene anche specificato che nel caso in cui ci siano studenti che portano il cibo da casa è compito dei dirigenti scolastici dettare determinate **"regole igieniche da seguire"** e "adottare una serie di consequenziali cautele e precauzioni".

### La situazione in Italia

La sentenza del Consiglio di Stato ha una valenza nazionale, il che significa che d'ora in avanti le famiglie che non ritengono valida l'offerta alimentare della mensa della scuola frequentata dai loro figli, o che non possono permettersi il **costo di questo servizio**, potranno optare per il **pranzo fai-da-te**. Finora, invece, c'era l'obbligo di far uscire il figlio da scuola durante la pausa mensa e farlo poi rientrare prima della ripresa delle **lezioni pomeridiane**. Una situazione complicata da gestire, specie per quei genitori che lavorano a tempo pieno. Oltre che nelle scuole di Benevento, ad oggi possono pranzare con il cibo portato da casa anche gli alunni delle scuole di **Torino, Milano, Venezia, Verona, Ferrara, Genova, Guidonia e Lucca**.

In Italia il servizio mensa nelle scuole varia a livello regionale sia per ciò che concerne l'offerta alimentare che per quanto riguarda il prezzo. Nell'ultimo anno scolastico 2.900 istituti hanno aderito al progetto governativo "**Frutta nelle scuole**", il cui obiettivo è incentivare un maggior consumo di frutta e verdura durante la pausa pranzo a scuola. Mentre per il periodo 2017-2023 l'**Unione Europea** ha stanziato 25,8 milioni per sostenere il consumo di più frutta e verdura nelle scuole primarie.

## Il pasto portato da casa è più sano?

La notizia della sentenza del Consiglio di Stato contraria al Comune di Benevento ha aperto un dibattito su quanto effettivamente un pasto portato da casa sia più **sano** rispetto dal cibo offerto dalla mensa scolastica. Per le famiglie che optano per il fai-da-te il consiglio che danno i nutrizionisti è far seguire ai propri figli una **dieta bilanciata**. Un **panino ripieno**, ad esempio, potrebbe essere un buon sostituto del pasto ma solo se alternato ad altre pietanze. In generale, per ogni pasto dovrebbero essere previsti dei **carboidrati** (pasta, pane, riso, farro, orzo, patate), delle **proteine** (formaggio, pesce, carne, uova, legumi), **fibre** (come la verdura di stagione), **vitamine** (frutta) e **olio extravergine d'oliva**.

## Come si trasportano i cibi a scuola?

Altro aspetto importante da considerare, infine, riguarda i **problemi igienico-sanitari** legati ai panini portati da casa e, in particolare, il pericolo di **tossinfezioni alimentari**. In tal senso i genitori devono prestare la dovuta attenzione a come i cibi vengono conservati e trasportati a scuola. La soluzione migliore è utilizzare dei **contenitori in vetro**. Possono essere usati anche contenitori in **plastica, alluminio** o altri materiali purché non rilascino nessun materiale che potrebbe **contaminare i cibi**. Per l'**estate** l'ideale è usare una **borsa frigo** con all'interno del ghiaccio sintetico in modo da far mantenere agli alimenti una temperatura di **4 gradi** fino alla consumazione. Nei **mesi freddi**, invece, le pietanze andrebbero **riscaldare** a una temperatura adeguata.

**Autore:** Rocco Bellantone

**Data:** 11 settembre 2018