

[ LA BUONA TAVOLA ] — [

EMERGE UNA SENSIBILITÀ NERVOSA SUI TEMI ETICO-RELIGIOSI. MEGLIO ABBASSARE I TONI

# CIBO A SCUOLA, METTIAMOCI SOPRA IL SALE DELLA CULTURA

DOPO LE POLEMICHE SUL “MENU  
QUARESIMALE”, ANTONELLO  
**COLONNA** DÀ LA SUA RICETTA...

❖ *Annalisa Terranova*

È possibile che un semplice menu scolastico possa innescare un duello dialettico sulle questioni di culto? Se a prevalere è la volontà di strumentalizzare, è possibile. A leggere alcuni giornali pare infatti che nelle scuole romane non si parli d'altro che del “menu quaresimale” imposto dall'assessore alla Scuola Laura Marsilio. Un presunto “caso” che, a guardar bene, occorre sottrarre all'enfasi retorica dei radicali, che paventano addirittura una progressiva trasformazione delle palestre in cappelle cattoliche o l'organizzazione di gite-pellegrinaggio a Lourdes. Toni alti, sopra le righe, conseguenti al sovradimensionamento della notizia. La Marsilio si è limitata ad accogliere le richieste di numerose famiglie, chiedendo una variazione del menu che consiste nel servire carne il giovedì invece che il venerdì nel periodo della Quaresima. Non c'è attentato alla salute degli scolari, dunque, né attentato alla libertà religiosa. Eppure il segretario romano dei radicali, Demetrio Bacaro, vi scorge un disegno di annessione «della nostra città alla città del Vaticano». Eppure non si capisce

bene perché la Marsilio sarebbe un'insensibile bigotta mentre gli assessori che l'hanno preceduta sarebbero amministratori illuminati che favorivano l'integrazione a tavola con menu etnici a rotazione che mandavano su tutte le furie madri ed educatrici. Non sarebbe meglio trarre da tutto ciò l'insegnamento che nessuna crociata ideologica è possibile impiantare partendo dalle mense scolastiche?

Quello che sembra emergere con prepotenza è invece una sensibilità nervosa rispetto a questioni etico-religiose che con la qualità del cibo a scuola poco hanno a che fare. Vero è anche che le religioni hanno tutte un loro codice comportamentale da seguire e che anche i santi, in tutte le epoche e a tutte le latitudini, sono stati tentati dalle delizie del palato. San Francesco non aspettava alla Porziuncola con trepidazione che Iacopa de' Settesoli gli portasse i mostaccioli? E i maestri sufi non deridevano coloro che reputavano di purificarsi solo attraverso la pratica del digiuno? Questioni storico-antropologiche a parte la cucina a scuola è importante, per la salute ma soprattutto per la cultura. E non sarebbe male a questo proposito vedere una vol-

ta tutti i gruppi politici concordi nel sostenere a scuola percorsi didattici tesi a dare i primi rudimenti di scienza della nutrizione e magari anche a “formare” il corpo docente sugli atteggiamenti da assumere dinanzi ai disturbi dell'alimentazione.

A sposare con fervore la tesi che il cibo è cultura è lo chef Antonello **Colonna**, che gestisce l'Open **Colonna** all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni a Roma. «Un Paese – afferma – mantiene la sua identità anche attraverso le tradizioni culinarie, e la grande cucina italiana è legata alla stagionalità, agli odori, alle sensazioni. Perché la scuola dovrebbe restare tagliata fuori da tutto ciò?». Non sarebbe sbagliato, secondo **Colonna**, ritrovare l'antico abbinamento tra insegnamento e odore del cibo cucinato: «Si ricorda che il venerdì a Roma venivano cucinati ceci e baccalà? Bè quell'odore ci accompagnava durante la lezione di matematica. E il giovedì si cucinavano gli gnocchi, e l'odore rilassante delle patate era un po' l'antipasto delle successive ore di educazione fisica e di musica». Revisionare l'orario scolastico in relazione alle pietanze è forse compito troppo arduo, ma di certo si può

cominciare a fare un po' di sana geografia alimentare in classe.

Lo scopo Antonello **Colonna** lo esemplifica così: «Se lei parla con un bambino francese e gli chiede dove sta Bordeaux lui sa certamente che lì si produce il miglior vino della nazione. Ma se lei parla con un bambino torinese siamo così sicuri che sappia dove si trova Barolo e che sappia rispondere sulla produzione di vino della sua regione? Ma potrei dire lo stesso del Brunello di Montalcino...».

L'idea di conoscere la propria storia e la propria cultura anche attraverso l'eccellenza dei prodotti gastronomici nazionali è ormai entrata a far parte di un consolidato patrimonio didattico, anche grazie all'opera di sensibilizzazione di personaggi come **Colonna**, ma forse certe indicazioni non saranno sperimentate a dovere finché sarà preferito il dibattito sui menu etnici o "quaresimali".

Un altro punto che il famoso chef trova del tutto naturale è quello di variare i menu secondo le esigenze delle famiglie: «Un Paese civile rispetta le tradizioni delle famiglie, cerca di andare incontro a tutte le esigenze. Trent'anni fa non era sentito come adesso il problema delle barriere architettoniche. Oggi è tutto cambiato. Poniamo il caso di un bambino i cui genitori sono vegani, cioè gli insegnano che non deve mangiare né carne, né uova né pesce. La scuola deve affrontare anche questo caso. In Italia facciamo tutto con molto ritardo ma probabilmente tra venti anni ci saranno a mensa i tavoli vegani e i tavoli kosher...».

Se proviamo a immaginare una classifica dei criteri da rispettare nella gestione dei menu scolastici al primo posto c'è sempre la salute. Se un alunno è celiaco o allergico ci vuole la massima attenzione e le famiglie fanno bene a pretendere da questo punto di vista un servizio efficiente e vigile. Questo obiettivo viene prima di ogni altro e soprattutto viene ancora prima di ogni tentativo di usare le mense degli asili e delle elementari per alimentare dispute ideologiche. Al secondo posto c'è la libertà di scegliere. «Magari le mense scolastiche dovranno prima o poi cambiare del tutto il loro funzionamento - ipotizza **Colonna** - Penso a un enorme buffet dove il ragazzino arriva e sceglie, per-

ché ha a disposizione le insalate, il cous cous, il riso, le zuppe, le vellutate di legumi, la carne...». L'accoppiamento qualità e libertà di scelta, tuttavia, potrebbe alla lunga risultare penalizzante sul piano dei costi ma l'obiezione viene respinta al mittente: «Una vellutata di ceci costa meno di una bistecca. La qualità è salvaguardata, i parametri nutrizionali pure. I ragazzini non devono sedersi a tavola e dire di che religione sono ma sedersi a tavola e scegliere. Il ministero della Salute potrebbe interpellare noi chef assieme ai grandi alimentaristi e potremmo fare dei menu fantastici per le scuole. La qualità si abbassa perché magari l'appalto di gestione lo vince la solita cooperativa amica, quella che bisogna far lavorare per forza. Una strada che uccide anche la varietà senza la quale non si può a tavola rispettare quella libertà di scelta che giuridico fondamentale per un corretto rapporto con il cibo».



## IN FRANCIA

GLI SCOLARI SANNO TUTTO SU BORDEAUX, MA IN ITALIA PERCHÉ NON SI INSEGNA LA GEOGRAFIA DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI?



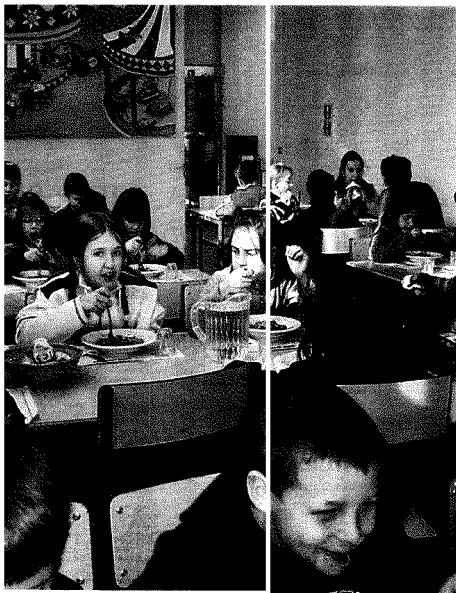
## LO CHEF

LA SFIDA È SEGUIRE LA STAGIONALITÀ DELLA CUCINA PER NON FARCI PERDERE IL GUSTO DELLE NOSTRE TRADIZIONI



## LAURA MARSILIO

HA CHIESTO DI SERVIRE AGLI ALUNNI IL PESCE DI VENERDÌ, ATTIRANDOSI LE CRITICHE SOPRA LE RIGHE DEI RADICALI



NEGLI ISTITUTI L'IDEALE SAREBBE UN BUFFET CHE INCORAGGI LA LIBERA SCELTA E LA VARIETÀ

IERI I SENATORI RIUNITI ANCHE PER STABILIRE SE "APRIRE" ALL'EMENDAMENTO RUTELLI

