

MANGIARE SANO / 1

Alla San Filippo Neri la mensa è ora smart e con prodotti locali

Ok dell'Asl al piano alimentare Kalos: nel menù dei bimbi cibi stagionali, calorie "misurate" e attenzione agli allergeni

MASSA

Un menù studiato ad hoc per garantire ai bambini il corretto fabbisogno di energie, tenendo conto inoltre della stagionalità dei prodotti. È quanto elaborato dal team di Progetto Kalos srl, società che si occupa di etichettatura nutrizionale, proprietaria inoltre del software SafeLabel, che in questi giorni ha reso noto il piano nutrizionale redatto per la scuola paritaria San Filippo Neri.

Il piano è stato sottoposto alla valutazione dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl e ha ricevuto l'ok. Rifacendosi ai livelli di riferimento di nutrienti ed energia della popolazione italiana, il team Kalos srl ha creato un piano alimentare mensile che garantisca il fabbisogno di energia e nutrienti in base



La scuola paritaria San Filippo Neri

alle varie fasce di età. «I menù sono stati elaborati su una rotazione di 4 settimane - spiega Laura Fontana, biologa che ha redatto il piano - in modo da prevedere una sufficiente variabilità dei piatti. Sono state previste due varianti, invernale ed estiva, per garantire un'alimentazione più adeguata rispetto al clima e alla stagionalità dei prodotti. Inoltre sono stati introdotti dei piatti tipici del nostro territorio, per favorire la conoscenza e il mantenimento delle tradizioni alimentari locali».

Alla presentazione del piano era presente l'assessore all'istruzione Nadia Marnica e la biologa Lara Schmid. In caso di allergie alimentari o intolleranze verranno confezionate "diete speciali", fanno sapere le curatrici del calendario. Al momento sono state sottoposte alla validazione della Usl due diete speciali, una priva di alimenti contenenti lattosio e una dieta speciale priva di glutine. «Per le allergie alimentari non ci sono terapie risolutive. La sola misura efficace è l'esclusione dell'alimento che le provoca. Tale prevenzione necessita di un attento controllo degli ingredienti sull'etichetta per i prodotti alimentari confezionati e dell'acquisizione delle informazioni sugli ingredienti allergenici per gli alimenti non pre-imballati. La Ue ha introdotto nuove norme che obbligano a riportare in etichetta gli allergeni presenti negli alimenti e ha esteso questo obbligo alle attività di ristorazione, comprese le mense scolastiche». — C.P.