

# PIANETA SCUOLA

## San Filippo Neri, menù a corretta alimentazione

*E' stato redatto da medici, biologi e nutrizionisti*

UN MENÙ ad hoc per i bambini della scuola San Filippo Neri di Massa. È stato redatto da medici, biologi, nutrizionisti e tecnici del team Progetto Kalos srl, società operante nell'ambito dell'etichettatura nutrizionale e proprietaria del software SafeLabel che produce etichette contenenti allergeni ed intolleranze dei prodotti alimentari. Il progetto è stato presentato ufficialmente ieri pomeriggio al teatrino della scuola paritaria apuana con la presenza di tanti genitori, dell'assessore del Comune di Massa Marco Guidi, Mirco Bertelloni di Emmerent, la tecnologa Lara Schmid e la biologa Laura Fontana che hanno spiegato nel dettaglio di cosa si tratta. Il menù, che fin da subito entrerà a far parte dell'alimentazione quotidiana degli alunni della scuola, è stato

sottoposto alla valutazione e poi alla successiva validazione dell'Asl. Dopo svariati studi e aver passato al microscopio tutti gli ingredienti e i relativi allergeni ed intolleranze il progetto è stato messo in essere per garantire la sicurezza su ciò che i bambini mangiano quotidianamente quando i genitori non sono presenti. Due tipologie di menù, uno estivo ed uno invernale, con una rotazione di 4 settimane, stando attenti alla frutta e verdura di stagione, indicando nel dettaglio cosa contengono tutte le portate che i bambini mangeranno. Oltre 70 pagine di relazione sui due menù che i genitori potranno passare al setaccio o consultare sul sito della scuola ed eventualmente comunicare cosa possono o non possono mangiare i propri bambini. Alcuni di loro hanno già pro-

blemi di allergie od intolleranze documentate da medici e in questi casi è già stato fatto un piano alimentare mirato che però non li faccia sentire «diversi» dagli altri. Le cuoche della mensa sono già state ampiamente istruite su tutto e soprattutto sulla contaminazione incrociata che può avvenire anche semplicemente usando lo stesso coltello o lo stesso mestolo su due prodotti che ad un bambino non allergico non creano nessun problema, ma nel caso di un bambino intollerante o allergico può portare a diversi disturbi. Nel caso delle intolleranze le conseguenze non sono importanti ma in quello delle allergie possono portare anche alla morte se non si agisce tempestivamente. Proprio per quest'ultimo motivo saranno attivati anche corsi gratuiti di formazione per le insegnanti della scuola per la corretta somministrazione dell'adrenalina e per le manovre di disostruzione e primo intervento sui bambini. «Penso che sarebbe bello portare il progetto in tutte le scuole del comune - afferma Marco Guidi - la sicurezza dei bambini va sopra ogni cosa». Mirco Bertelloni poi prende parola e lamenta la poca attenzione nell'applicazione della legge 1169 del 2011 sull'etichettatura nutrizionale: «Sono stato in Regione per far notare che in pochi luoghi dove si somministra il cibo vi è l'applicazione della legge e l'obbligo di mettere per iscritto gli allergeni di ogni singolo prodotto da mangiare. C'è un problema di disinformazione e vorrei che la legge venisse fatta applicare a ogni operatore del settore alimentare».



**LA PRESENTAZIONE** Da sinistra Mirko Bertelloni, Marco Guidi, Lara Schmid e Laura Fontana nel teatrino della scuola paritaria massese San Filippo Neri (foto di Paola Nizza)

Margherita Badiali

A PRO  
IL MEN  
MENZA  
INTERP  
E DEGL

LA V  
sulle

SCA

'E

pe

ERA

magi

sa c'è

prima

bio e

istitu

tuto

Gran

re di

Alber

coinv

Uno

of cha

(r)evo

gie rin

nista

me ad

di Spa

mania

Tra gli

pato a

Niccol

ni, Sin

so, 19

sette,

a trov

dal col

pagnat

ria Cit

per ill

proget