

MENSE SCOLASTICHE BOCCIATA DITTA ROMAGNOLA, L'UNICA CHE HA PARTECIPATO

Bloccato l'appalto per la pasta fresca

Il vincitore non supera la prova-assaggio



Angelo Campioni
presidente della commissione
per le mense scolastiche

— FABRIANO —

SOSPESO il bando che ha assegnato ad un'impresa di Rimini la fornitura della pasta fresca per i circa duemila bambini delle mense scolastiche fabrianesi. A chiedere ed ottenere lo stop temporaneo, in attesa di una nuova soluzione, è stata la commissione composta da docenti e soprattutto dai genitori degli studenti che frequentano asili e scuole elementari e medie della città. La bocciatura è arrivata in coda al test di assaggio che ha fornito risultati nel complesso piuttosto negativi in merito ai piatti proposti. «Personalmente non me la sono sentita di concedere il

mio assenso» spiega il presidente della commissione Angelo Campioni, in qualità di rappresentante dei genitori con cui Comune e Asur si interfacciano stabilmente. «Ci sono stati sottoposti diversi piatti tra gnocchi, ravioli, lasagne e simili, ma solo alcuni sono sembrati accettabili. Altri, francamente, non mi li ho ritenuti così adeguati e magari potrebbe aver inciso anche il trasporto, in quanto ogni volta devono essere percorsi circa 150 chilometri perché questi prodotti dalla Romagna arrivino fino a Fabriano. Se davvero, come ci auguriamo, il progetto è quello di andare sempre più verso il

chilometro zero, allora è doveroso prendere una pausa di riflessione».

ORA QUINDI il caso torna in mano al Comune che di qui a qualche settimana dovrà decidere il da farsi. A metà aprile, infatti, esordirà il menu estivo che, come quello invernale, propone cicli di cinque settimane ed in media una volta a settimana è prevista la pasta fresca. Non è escluso che possa essere prorogato, magari anche a trattativa privata, l'accordo con l'attuale fornitore, un negozio fabrianese che però non ha inteso partecipare alla nuova

gara. Oppure potrebbe essere modificato il menu e la pasta fresca sostituita da quella confezionata che bambini e ragazzi consumano già diverse volte a settimana.

Quanto, invece, all'idea lanciata nei giorni scorsi dal sindaco Roberto Sorci di inserire la cosiddetta 'cucina wellness' nei refettori scolastici, dall'apposita commissione arriva un assenso ma anche una punzecchiatura. «La collaborazione tra gli chef dei principali ristoranti della città e le cuoche del Comune — aggiunge Campioni — l'avevamo già proposta noi prima del sindaco qualche mese fa. Ci fa piacere che ora il primo cittadino si allinei, ma all'epoca la questione era stata rimandata in quanto le casse comunali non prevedevano fondi da destinare all'iniziativa. Speriamo, quindi, che l'uscita del primo cittadino sia propedeutica ad un progetto che ha il nostro pieno consenso, ma che va realizzato attraverso l'individuazione di un budget preciso».

a.d.m.