

## Via Moro, va a fuoco il camino di un'abitazione: per spegnerlo i pompieri arrivano da Jesi

TANTA PAURA ma per fortuna solo danni lievi, in conseguenza dell'incendio che nella mattinata di ieri ha interessato un appartamento al secondo piano di via Aldo Moro. La paura è stata determinata sia dalla presenza di fiamme

e fumo nel caminetto, così come dal tempo per l'arrivo dei vigili del fuoco; un 'ritardo' dovuto non certo dalla volontà dei pompieri, quanto al fatto che la squadra intervenuta era partita da Jesi, essendo il personale fabrianese im-

pegnato in altra zona. Per fortuna, come detto, tutto si è risolto per il meglio; i pompieri jesini hanno spento rapidamente il principio d'incendio provocato dalla combustione della fuliggine accumulata nella canna fumaria. Nessuna

conseguenza all'appartamento del piano superiore, occupato dallo stesso proprietario del piano sottostante, P.L.; gli unici danni riguardano la sistemazione di tutta la canna fumaria.

**SCUOLA** IL COMUNE INTRODUCE IL PASTO ANTI-OBESITA'. ECCO COSA CAMBIA

# Niente più 'bis' di piatti a mensa I menu diventano rigorosi

di ALESSANDRO DI MARCO

— FABRIANO —

**DUEMILA BAMBINI** a partire dal mese di febbraio cambieranno le loro abitudini alimentari e saranno chiamati ad una serie di restrizioni nell'ambito del progetto anti-obesità. E' infatti ormai imminente l'introduzione del nuovo menu che l'Asur, di concerto con le istituzioni scolastiche, attiverà nelle mense di asili, scuole elementari e medie della città.

Nuovi pasti, dunque, che prevedono l'utilizzo più ampio possibile del "chilometro zero", ovvero dei prodotti provenienti dal territorio ma che soprattutto puntano ad un'alimentazione bilanciata. «Per questo motivo — fanno sapere Luca Belli e Gabriella Colao dell'Asur — sarà vietato il bis. Ai bambini non potrà essere fornito per due volte lo stesso piatto nemmeno su esplicita richiesta da parte del giovane utente, visto che il giusto apporto calorico, ma anche il bilanciamento tra proteine, carboidrati e grassi all'interno del singolo pasto, va calibrato sull'intero menu».

**NEL DETTAGLIO** ogni pranzo prevede la consumazione di un minimo di 440 calorie ad un massimo di 700 a seconda dell'età anagrafica dei bambini che vanno dai 3 ai 14 anni. In ogni pasto è previsto un primo, un secondo, un contorno, frutta e pane che spesso potrebbe essere integrale. Tra le restrizioni più evidenti della bozza che presto sarà esaminata dalla neonata commissione mense, la presenza di un dolce soltanto una volta al mese, mentre i salumi si potranno consumare per due volte su scala mensile. Una volta a settimana, invece, si mangeranno le



**IL SUMMIT**  
Sopra la riunione in Comune sui nuovi menu per le mense. A destra Luca Belli e Gabriella Colao della locale Asur



patate al pari di uova e formaggi. Grande spazio, al contrario, al pesce azzurro, alle carni bianche e soprattutto alle verdure in quello che all'Asur hanno già ribattezzato menù multicolore con una forte prevalenza del verde, vista la volontà di riscoprire anche alcune colture della tradizione locale di cui i più piccoli tendono ad ignorare l'esistenza. Per questo motivo è allo studio la possibilità che, almeno in alcune giornate, la conviviale cominci proprio con un piatto di verdure, in modo da edu-

care i bambini a consumarle più volentieri sfruttando il maggiore appetito di inizio pranzo. La lotta all'obesità giovanile, poi, continua attraverso i consigli che, nel corso della prima riunione a Palazzo Chiavelli con i rappresentanti della commissione mensa, i tecnici hanno fornito ai genitori. «L'invito — spiegano i rappresentanti dell'Asur — è di non trascurare l'importanza della prima colazione a casa che va consumata in maniera giusta e non frettolosa. Quanto, invece, allo spuntino di

metà mattinata all'ora della ricreazione suggeriamo calorosamente di evitare panini o merendine da sostituire con cracker o magari frutta. Il tutto, appunto, perché il recente monitoraggio a carattere nazionale dal titolo 'Okkio alla salute' ha chiaramente evidenziato quanto sia forte il rischio di tendenza all'obesità da parte di ragazzi che spesso praticano pochissima attività sportiva e preferiscono sedersi a lungo davanti al computer, i videogiochi o la televisione».

### CERRETO D'ESI

**Tubercolosi a scuola: nessun contagio**  
La Melchiorri apre regolarmente

— CERRETO D'ESI —

**NESSUNA LIMITAZIONE** o restrizione per i 120 alunni della scuola media "Melchiorri" che lunedì riprenderanno le lezioni regolarmente dopo la scoperta, alla vigilia di Natale, del caso di sospetta tubercolosi per un operatore scolastico. Risultati incoraggianti sembrano infatti arrivare dalla ventina di persone — non solo i familiari del probabile malato, ma anche docenti ed alcuni allievi — sottoposte al test per la tubercolosi. Tutti sono risultati negativi in attesa della verifica delle contro-analisi per cui ormai non ci sarebbe più alcun rischio di contagio. L'operatore scolastico, infatti, ormai da diverse settimane è in regime di isolamento e peraltro le terapie stanno fornendo esiti incoraggianti, visto che il suo quadro clinico continua a migliorare. «Grazie al grande lavoro effettuato dagli operatori dell'Asur — afferma il sindaco David Alessandroni — la situazione è tornata rapidamente sotto controllo e dunque anche le famiglie degli alunni possono stare tranquille. La grande coesione tra le istituzioni, compresa quella scolastica, ha consentito di evitare qualsiasi tipo di ingiustificata psicosi e quindi siamo convinti che da lunedì tutto tornerà alla normalità».

**SCUOLA** INSEDIATA LA COMMISSIONE PER LE MENSE: LA PRESIEDE UN GENITORE, ANGELO CAMPIONI

## «Principio giusto ma effettueremo test e assaggi»

— FABRIANO —

**ANGELO CAMPIONI**, in qualità di rappresentante dei genitori, è il presidente della neonata commissione comunale per le mense scolastiche. Una ventina i soggetti — tra docenti, rappresentanti istituzionali, operatori sociali e appunto genitori — per un organismo che l'assessore comunale all'istruzione Sonia Ruggeri ha fortemente voluto attivare per garantire ancora maggiore trasparenza e controllo su ciò che mangiano gli oltre duemila bambini iscritti alle mense cittadine. «Il primo impegno —

afferma proprio Angelo Campioni (foto), papà della piccola Maria Chiara — è quello di fornire il nostro parere consultivo sui nuovi menu proposti da Asur e Comune. La prossima settimana convocheremo l'incontro su questo tema così sentito e non è escluso che si arrivi a formulare qualche richiesta di leggera modifica alla bozza fornita dall'Asur. In linea di massima personalmente credo che sia giusto consumare pasti bilanciati e che prevengano il problema dell'obesità per cui da parte del sottoscritto, come credo dell'intera commissione,

c'è la massima disponibilità a collaborare con gli enti preposti». Ma la commissione andrà anche oltre perché, una volta ufficializzato il cambio di menu, proprio i venti esponenti del nuovo organismo saranno chiamati ad effettuare un monitoraggio diretto. «Con molto piacere — aggiunge il presidente — effettueremo gli assaggi, in particolare in quelle mense dove i pasti arrivano da cucine di altre strutture scolastiche e dunque è giusto verificare se i pasti sono sempre caldi e congrui per essere consumati dai bambini».

