

**ALIMENTAZIONE
TRA I BANCHI**
IL PROGETTO DEL MINISTERO
 Alle superiori snack a base di frutta
 nei distributori automatici

Scuola attenta alla linea

Yogurt nelle macchinette e prodotti di qualità ai bar

di **Francesca SOZZO**

Frutta e ortaggi da sempre sono amici della salute. Il loro consumo costante aiuta a mantenersi sani e soprattutto a prevenire una serie di malattie. Eppure, stando ad alcuni dati, il consumo, soprattutto tra minori e adolescenti è sempre più in calo forse per una cattiva abitudine alimentare. E proprio per cercare di abituare i più giovani al consumo della frutta che nel 2007 è nato un progetto pilota voluto dai Ministeri della Pubblica Istruzione e della Salute che hanno promosso "Frutta Snack" una sperimentazione che prevede varie azioni per la realizzazione tra questa anche l'installazione di distributori automatici di merende a base di frutta fresca trasformata con Centrale Sperimentazioni e Servizi Agro-ambientali. Un progetto che già dallo scorso anno ha coinvolto 80 scuole superiori nelle province di Bologna, Roma e Bari che hanno aderito al progetto.

Nessuna scuola superiore leccese ha ancora aderito al progetto pilota, ma un occhio di riguardo nei confronti dell'alimentazione dei più giovani di fatto già esiste. Presso il Liceo Scientifico Banzi Bazoli, per esempio non ci sono macchinette automatiche per la distribuzione di bevande e snack, ma la scuola è dotata di un bar interno all'istituto già da sei anni che «permette ai ragazzi - spiega il preside Giuseppe Elia - di consumare caffè, cappuccino o mangiare un cornetto o una pizzetta», ovviamente prodotti freschi rispetto a quelli già confezionati. «Du-

rante la pausa delle lezioni i ragazzi vanno al bar, ma possono farlo anche al cambio dell'ora se questo avviene senza creare confusione». Quindi niente macchinette «ma un servizio di ristorazione interno». Una scelta che pare sia stata molto «gradita dagli studenti», conclude il preside.

Le macchinette esistono invece al Liceo Palmieri di Lecce. «Non conosciamo il proget-

to - spiega il preside Roberto Mazzotta - ma in tema di educazione alimentare esistono altri progetti, come le lezioni in classe con gli esperti che durano per tutto l'anno scolastico. Facciamo anche degli interventi mirati - spiega il preside - nelle classi dove ci accorgiamo che posa esserci qualche problema legato all'alimentazione».

Dunque le scuole leccesi sembrano essere molto attente

al tema alimentazione. Anche al liceo scientifico De Giorgi i distributori automatici di snack e bevande ci sono «ma esiste una delibera di istituto - spiega il preside Salvatore Dota - che prevede la sostituzione dei prodotti all'interno delle macchinette o l'eliminazione definitiva delle macchinette se usate in modo improprio». Dunque è solo una questione di organizzazione se fino ad ora non si è provveduto ad inserire cibi più sani nei distributori automatici o cercare un'alternativa. «Non è un problema di facile soluzione» continua Dota. Nelle macchinette infatti si dovrebbero inserire prodotti più sani sì ma

che rispettino anche le regole dell'igiene e del confezionamento a maggior ragione trattandosi di alimenti a breve scadenza.

Nelle macchinette dunque, secondo i suggerimenti del Ministero, sarebbero dovuti approdare macedonia di frutta fresca, frutta di stagione, mele a fette fresche o essiccate e poi polpa di frutta, yogurt da bere e succhi di frutta senza zucchero aggiunto. Un ottimo e leggero spuntino rompidigiuno che non contribuisce certo ad aggiungere calorie e zuccheri.

All'Istituto Tecnico commerciale Costa, per esempio, su richiesta del consiglio di istituto nei distributori automatici «sono già stati inseriti yogurt. Perché - spiega il preside Giuseppe Montinaro - siamo stati noi a chiedere di ampliare l'offerta». Il problema dell'alimentazione dunque è stato affrontato anche in attesa che all'interno della struttura si realizzino «un bar. Abbiamo ricevuto l'autorizzazione dalla Provincia - continua il preside - e ora attendiamo i lavori».