

Tutti a Tavola, Tutti Insieme! Giornata del menù senza glutine

Giovedì 20 maggio in tutte le mense scolastiche delle scuole d'Infanzia e Primaria che aderiscono al progetto si serve, a pranzo, un pasto privo di glutine per sensibilizzare sulla celiachia e per una corretta integrazione degli alunni celiaci



19 Maggio 2021 “Tutti a tavola, tutti insieme! La giornata del menu senza glutine” è lo slogan scelto per l’iniziativa che si svolgerà domani, giovedì 20 maggio, nelle scuole primarie e secondarie del comune di Ravenna nell’ambito della settimana nazionale della celiachia dal 15 al 24 maggio.

Tutti gli alunni e le alunne usufruiranno di un menu senza glutine per diffondere la conoscenza della celiachia e dell’alimentazione senza glutine con lo scopo di garantire una completa e corretta integrazione degli alunni celiaci nel contesto scolastico.

Il pranzo (risotto allo zafferano, mozzarella, pomodoro, gallette di riso al posto del pane, frutta) sarà servito a circa 4500 alunni e alunne. L’iniziativa è del Comune di Ravenna in collaborazione con Associazione italiana celiachia Emilia-Romagna e Camst.


In merito ai menu cosiddetti speciali questi sono i dati dell’anno scolastico 2020/2021: 725 diete etico-religiose, 349 diete patologiche delle quali un centinaio no glutine.

Sul tema della salute i capitolati che il Comune ha stipulato hanno sempre richiesto estrema attenzione da parte della ditta appaltatrice. Tutto il personale di cucina riceve specifica formazione affinché le diete siano prodotte in modo da escludere qualsiasi contaminazione con alimenti non concessi o con potenziali allergeni, con l’obiettivo di garantire un rapporto sereno e sicuro di fiducia reciproca con il bambino e con le famiglie.

Inoltre, siccome è molto importante non far sentire il bambino sottoposto a dieta in qualche modo "discriminato", viene preparato un menu il più possibile simile al menu standard, limitando così la percezione da parte del bambino della differenza da quello consumato dai propri compagni.

Nell’ultimo contratto è prevista la figura di dietista dedicata al servizio, messa a disposizione dalla ditta appaltatrice, la quale definisce i menu individualizzati in collaborazione con il dietista di Ausl e vigila anche sulla loro corretta somministrazione, oltre ad avere un contatto continuo con gli uffici comunali.

Inoltre, i controlli sulla corretta elaborazione e applicazione delle diete speciali vengono effettuati

anche da una ditta esterna specializzata che svolge sopralluoghi nelle cucine, nei locali dove le vivande vengono porzionate e nei refettori per controllare la corrispondenza al capitolato di tutte le fasi del servizio di ristorazione 

© copyright la Cronaca di Ravenna