

GAGLIANICO/ UN CASO D'ECCELLENZA

# «Per i pasti degli studenti usiamo solo cibi biologici»

Il Comune sceglie prodotti a "filiera corta" servendosi dagli allevatori e dai coltivatori biellesi. Il costo per ogni pranzo non supera mai i 2,83 €

■ «Se non siamo noi sindaci i primi a promuovere i prodotti del nostro territorio, come possiamo pretendere che altri ne conoscano la qualità?». Paolo Maggia, sindaco di Gaglianico, ha lanciato un appello ai suoi "colleghi" biellesi: utilizzate latticini, carni, riso e acqua locali per fornire le mense delle vostre scuole. Una proposta in netta controtendenza con quanto solitamente accade nei Comuni, dove i servizi di refezione scolastica vengono esternalizzati e per lo più affidati a cooperative. «Noi abbiamo fatto una scelta diversa» ha spiegato Maggia. «A metà anni Novanta l'amministrazione scelse di realizzare un centro cottura che oggi prepara 300 pasti al giorno per le scuole del paese, la casa di riposo e i dipendenti comunali». Chissà a che prezzi, obietterà qualcuno. Invece la mensa costa alle famiglie di Gaglianico 2,80 euro a pasto. L'argomento è stato affrontato mercoledì sera davanti a una platea di genitori e ragazzi. Al tavolo dei relatori sedeva anche un oncologo della Lega Tumori, che ha spiegato con linguaggio semplice l'incidenza di un'alimentazione scorretta sull'insorgere dei tumori. Ha invitato i ragazzi a mangiare frutta e verdura in quantità, sostituendo magari la merendina con un frutto per lo spuntino di metà mattinata. Un percorso, a dire il vero, che gli studenti in sala (frequentano la terza media a Ponderano) avevano già intrapreso con l'aiuto dell'insegnante di scienze. Hanno realizzato un opuscolo informativo da distribuire ai loro genitori per invitarli ad acquistare cibi più salutari.

Interessante è stata anche la testimonianza dei produttori locali invitati per la serata. Sono saliti sul palco l'allevatore di bovini Simone Bosio di Villanova, il produttore di riso Carlo Zaccaria di Arro e il responsabile della cascina Andriana di Sandigliano Ugo Prina, produttore di latte e derivati. E' intervenuta anche, a nome del comitato genitori, la presidente del consiglio d'istituto Maria Musa che ha spiegato come è nata l'esigenza di costituire il gruppo di lavoro "Impariamo a mangiar sano" nato nel dicembre del 2007. Gran finale con la distribuzione ai presenti del riso dop Baraggia.

LUISA NUCCIO