Siracusa. Refezione scolastica, erano graminacee i corpi estranei nei piatti

I corpi estranei trovati in alcuni piatti di riso con lenticchie distribuiti nelle mense scolastiche poco più di un mese fa erano graminacee; la loro presenza è legata alla coltivazione del legume con metodi biologici, cioè senza l'uso di diserbanti. La presenza di graminacee, in particolare di avena, può dipendere dal metodo di raccolta delle lenticchie. Questo l'esito dei controlli effettuati dell'Istituto zooprofilattico di Palermo sui campioni prelevati a Siracusa, reso noto dell'assessore alle Politiche scolastiche, Valeria Troia.

I controlli, inoltre, hanno consentito di escludere rischi per i bambini celiaci. Quel giorno, infatti, solo due di loro avevano mangiato il riso con le lenticchie ma nessuno nelle scuole interessate dal ritrovamento delle graminacee. In ogni caso, nel rispetto delle normative, gli alimenti per celiaci vengono cucinati a parte e con attrezzature diverse da quelle utilizzate nel normale ciclo di preparazione dei pasti.

"Il referto dell'Istituto zooprofilattico – afferma l'assessore Troia – conferma il quadro che si era delineato subito dopo l'accaduto, circostanza che ci rassicura sul sistema dei controlli che regolarmente vengono effettuati grazie alla preziosa collaborazione con il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asp, diretto dalla dottoressa Maria Lia Contrino".

Prosegue l'assessore Troia: "Le verifiche sono costanti, anzi sono sempre più assidue. Le stesse commissioni mensa sono intervenute ancora nei giorni scorsi nelle scuole e nel centro cottura e i risultati saranno diffusi prossimamente attraverso il portale dedicato. Come fu chiesto da alcuni genitori e come sanno le scuole, che abbiamo provveduto a informare, ci siamo

rivolti anche ai Nas dei carabinieri le cui tecniche sono assimilabili a quelle del Sian; ci hanno risposto di avere effettuato degli accertamenti di recente e che non sono state riscontrate anomalie".
Inoltre, dal 4 aprile saranno distribuiti i nuovi menù stilati dal Sian, in conformità con il capitolato d'appalto e tenendo conto delle indicazioni dei dietisti e dei nutrizionisti dell'Asp, oltre che di alcuni reclami. L'obiettivo è di diversificare i piatti e di migliorarne la qualità.
"Il pranzo nella scuole – conclude l'assessore Troia – come abbiamo sempre sostenuto, deve essere anche un momento educativo per fare in modo che i bambini conoscano gli alimenti e comprendano l'importanza di variare l'alimentazione. In questo senso, la collaborazione con il Sian e con le commissioni mensa si sta rivelando strategica per il miglioramento complessivo del servizio".