

# Ristorazione scolastica: Perugia città virtuosa per la scelta "mediterranea"

*L'USL Umbria 1 ha preparato uno speciale menu per le materne e i nidi del capoluogo umbro: «Incoraggiamo l'adozione di corrette abitudini alimentari»*

Perugia, 30 maggio 2017 - Nel settore della ristorazione scolastica Perugia è una città virtuosa per la scelta del modello mediterraneo. Le scuole materne e gli asili nido di Perugia mangiano "cibo intelligente", grazie ai menù prodotti dal SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) della USL Umbria 1 ed entrano nella top ten della classifica Foodinsider.

Con l'adozione delle tabelle dietetiche, estratte dalle Linee d'Indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica prodotte a partire dal documento redatto dal **SIAN della USL Umbria 1**, il **Comune di Perugia** si è posizionato tra i comuni più virtuosi per la scelta del "modello mediterraneo" nell'offerta del pasto a scuola, classificandosi, secondo il "rating" elaborato dall'organizzazione Foodinsider ([www.foodinsider.it](http://www.foodinsider.it)), al decimo posto tra 50 città prese in considerazione.

Il lavoro svolto dal SIAN, in particolare dalla dietista **Deborah Cesaroni** e dal responsabile **Francesco Lattanzi**, per la diffusione sul territorio regionale delle indicazioni scientifiche raccolte nel documento, nascono dalla necessità di favorire sin dall'infanzia l'acquisizione di sane abitudini alimentari per la promozione della salute e la prevenzione delle malattie cronico - degenerative di cui l'alimentazione è tra i principali fattori di rischio.

«Sulla base delle indicazioni del Ministero della Salute, la USL 1 offre supporto tecnico scientifico ad enti e istituzioni, sia per la predisposizione di menù scolastici equilibrati, sia mediante attivazione di programmi finalizzati ad incoraggiare l'adozione di corrette abitudini alimentari nella popolazione generale e nei gruppi a rischio - sottolinea **Andrea Casciari**, Direttore Generale della USL Umbria 1. Infatti, tra i nuovi livelli essenziali di assistenza (LEA) viene indicata l'attività di promozione di una sana alimentazione e tra le azioni da mettere in campo è prevista la valutazione dell'adeguatezza nutrizionale dei menù offerti».

Sono circa 5000 i bambini (4350 dell'infanzia e delle primarie e circa 700 i bambini del nido) che usufruiscono del servizio mensa a Perugia e che mangiano regolarmente legumi, cereali in chicco, pane integrale, verdura e frutta nell'arco dei 5 pasti consumati a scuola; si tratta di alimenti preziosi perché ricchi di minerali, oligoelementi, vitamine e fibre. E' grazie alla collaborazione di molti genitori che hanno partecipato attivamente all'interno dei comitati mensa, dei comuni e delle ditte di ristorazione, che il processo di educazione alimentare sta progressivamente portando ai risultati attesi.



Oltre al Comune di Perugia, parallelamente altri Comuni hanno scelto di utilizzare le linee d'indirizzo regionali, proponendo un servizio di ristorazione secondo il modello della dieta mediterranea; tra questi ad esempio il Comune di Bastia (942 alunni) e il Comune di Assisi (1064 bambini) hanno adottato integralmente un menù estratto delle linee d'indirizzo; mentre altri Comuni dispongono di menù validati dalla ASL costruiti secondo i principi della dieta mediterranea.

Per il resto del territorio di competenza della USL Umbria 1, in particolare nell'area del Trasimeno, con il coinvolgimento delle equipe territoriali dei Pediatri (come avvenuto in passato per l'area del Perugino) è avviato un processo di sensibilizzazione, che vede coinvolti, le famiglie, le pubbliche amministrazioni e le ditte di ristorazione.