



Comune di Senigallia  
Il Sindaco

Senigallia, 9 maggio 2016

Prot. n. 33556  
VII.1.1

Al Presidente della Lega Antivisezione  
Dott. Gianluca Felicetti  
Viale Regina Margherita, 177  
00198 Roma

[info@lav.it](mailto:info@lav.it)  
[lav@legalmail.it](mailto:lav@legalmail.it)

Oggetto: Servizio di refezione scolastica.

mi spiace per la polemica che è sorta attorno alla questione di proporre e offrire ai bambini i cui genitori ne dovessero fare richiesta pietanze vegane nelle mense scolastiche di questa città.

Prima di entrare nel merito della questione vorrei riferirLe dell'attenzione che da sempre questo Comune riserva al servizio di refezione scolastica. Nel 2000 il Comune di Senigallia ha dato vita e istituito una commissione comunale consultiva sulle mense scolastiche che aveva ad ha tuttora il compito di "adottare tutte le misure e le iniziative idonee a garantire un costante innalzamento della qualità del servizio di mensa scolastica al fine di renderlo sempre più adeguato alle necessità degli alunni". La stessa commissione si occupa di sovrintendere "alla valutazione, monitoraggio ed erogazione del servizio". A garanzia del funzionamento la commissione vede la presenza dei Dirigenti scolastici, di un genitore per ciascun plesso scolastico, un rappresentante del personale di cucina, ecc.

Un altro aspetto che ritengo fondamentale per sottolineare la qualità del servizio è che da moltissimi anni il Comune di Senigallia serve solo prodotti biologici e che la dieta viene indicata dal servizio alimentazione dell'ASUR Marche.

Come vede una gestione partecipata, attenta, condivisa, controllata da soggetti esterni al Comune e qualificati per quello che concerne la varietà dei cibi e dei prodotti da servire.

Quanto detto in precedenza era necessario per chiarire come alta sia l'attenzione che il Comune di Senigallia riserva ad un aspetto importante sia dal punto di vista alimentare, sia educativo, sia infine socializzante del cibo servito nelle mense.

La questione posta da alcuni genitori è certo legittima e desidero farLe presente che già ora il servizio di refezione scolastica, oltre alle diete sanitarie, garantisce anche menù senza carne di maiale per i bambini di confessione mussulmana e menù vegetariani, senza carne e pesce.

Ora la risposta che è stata data alla dottoressa Chiara Piersanti, e poi resa pubblica da Carla Tomasini, è certo stata frettolosa e può aver ingenerato comprensibili malumori.

Infatti, in questo momento, a pochi giorni dal termine delle lezioni e del servizio mensa il Comune non è in grado di apportare quelle modifiche che ci sono state richieste. Proprio in virtù dei percorsi partecipativi cui ho fatto cenno in apertura e dinnanzi alla necessità di coinvolgere i servizi dell'ASUR che sovrintendono alla definizione del menù scolastico, l'Ente ha necessità di avviare

quel percorso e tutte le procedure per poter verificare la praticabilità di una nuova e differente articolazione del servizio.

Non è dunque un caso che lo stesso Assessore alla Pubblica Istruzione abbia avvertito la necessità di ricordare come sia necessario il preventivo coinvolgimento dei servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione dell'ASUR che si stanno occupando e preoccupando di contrastare, tra l'altro, il fenomeno dell'obesità dei bimbi al di sotto dei 10 anni. Sempre l'Assessore ha dichiarato che l'Amministrazione valuterà "la fattibilità tecnica del nuovo menù".

Dunque quello che intendiamo fare è valutare, capire se e come potrà essere possibile accogliere l'istanza, ma la fattibilità della stessa non potrà avvenire nel corso dell'attuale anno scolastico.

Detto ciò non posso negarLe di essere rimasto colpito e dispiaciuto per il clamore mediatico che si è voluto dare alla vicenda.

Credo, infatti, sia evidente e allo stesso tempo noto ai miei concittadini, come l'Amministrazione che rappresento abbia sempre dimostrato apertura al confronto e al dialogo. Io poi, per natura, non mi fossilizzo su posizioni preconcrete. Non mi appartiene il modo di dire "si è sempre fatto così"; anzi!

Essere, dunque, sotto i riflettori per una città come Senigallia che ha fatto del cibo un'eccellenza assoluta dimostrata da ristoranti stellati, da un istituto scolastico quale il Panzini che primeggia per la formazione di nuovi chef, non aiuta a mantenere il confronto su livelli di apertura dialettica e a risolvere le questioni.

Spero quindi che questo mio intervento aiuti a sgomberare il campo da inutili quanto pretestuose polemiche e serva a ristabilire quel clima di civile e collaborativo confronto che anima il mio operare e che da solo può consentire la soluzione delle questioni aperte.

Cordiali saluti.

*con fine*

Maurizio Mangialardi

