

Nuovo comune di Lema

Rapporto Commissione di studio: e la refezione?

Lunedì 27 marzo i legislativi dei Comuni di Astano, Bedigliora, Curio, Novaggio e Miglieglia hanno discusso e votato lo studio, corposo e ben dettagliato, inerente alla prevista aggregazione del futuro Comune Lema. Tuttavia vi manca un elemento importante: la progettualità della refezione scolastica nel nuovo Comune. Attualmente la mensa di Novaggio, predisposta per una cucina non di produzione ma di rifinitura, è concepita per ospitare circa una cinquantina di allievi; i pasti vengono preparati dalla cucina della Scuola media di Bedigliora e portati a Novaggio, con i relativi costi aggiunti di trasporto. Per agevolare la distribuzione e il consumo gli allievi mangiano suddivisi per ciclo, data la massima frequenza in rapporto alla capacità della sala. I bambini della Scuola dell'Infanzia di Curio - solitamente poco numerosi - che vogliono mangiare in mensa devono spostarsi a Novaggio (in questo caso lo studio chiarisce che è possibile in futuro un ampliamento della sede). La SI di Bedigliora dispone della propria cucina e relativo refettorio.

In un'ottica aggregativa, visto

che il Comune moderno è erogatore di servizi, mi sorprende che non si sia approfondita la tematica con un progetto mirato per strutturare e "fare ordine", considerato che nell'attuale sistema ci sono più varianti. Anche il costo dei pasti varia: il catering della SM di Bedigliora (che serve alunni in maggioranza di SE ma anche di SI) ha un costo maggiore dalla SI di Bedigliora (con contributi delle famiglie variabili a seconda del Comune di residenza). A pagina 34, punto 9.3 dello studio, leggo con stupore "Con l'aggregazione, il servizio rimane invariato da un profilo logistico e organizzativo, mentre gli sforzi si concentreranno sul miglioramento della qualità dei pasti". In che modo? Considerando che è il Ristorante Scolastico della SM di Bedigliora che prepara i pasti!

Ritengo che lo Studio avrebbe dovuto chinarsi più dettagliatamente sulla tematica, poiché un eventuale ampliamento della mensa e della cucina di Novaggio, ipoteticamente così concepiti per centralizzare i pasti per SI e SE del comprensorio (un po' come avviene già a Pura e a Croglio) equivale a organizzare il

futuro, migliorando l'offerta e la prestazione; sempre più famiglie beneficiano infatti del servizio mensa. Una nuova aggregazione, contrariamente a quello che si pensa, è fatta di nuove assunzioni, come il tecnico comunale o altre figure, e addirittura si ipotizza l'introduzione della figura del "custode sociale"; forse era il caso di prestare maggiormente attenzione al tema della refezione pensando semmai a strutturare la questione della preparazione dei pasti e dei posti idonei al consumo, con relativi costi gestionali, in modo da razionalizzare il tutto, tenendo conto delle figure inerenti (cuoca/o - collaboratrici per la gestione della refezione, ecc.). Ne beneficerebbero l'organizzazione, l'equità nei costi tra i Comuni aggregati e l'efficacia gestionale.

Sarà importante affrontare la tematica e pensare alla soluzione migliore per offrire un servizio di qualità optando tra due soluzioni: proseguire con lo status quo oppure pianificare un nuovo concetto di refezione scolastica idoneo per il nuovo Comune Lema.

Martino Molinari, Astano