

Intervento del relatore di minoranza e capo gruppo PS al M.M. no. 8 concernente la centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche delle SI della Città.

(pier mellini)

Locarno, 10 aprile 2017

Egregio signor Presidente, signori Municipali, colleghe e colleghi,

intervengo in qualità di relatore di minoranza e a nome del gruppo PS che rappresento.

Questo mio intervento vuole dare voce a chi non è stato ascoltato o non si è voluto ascoltare; la maggior parte delle docenti, il Comitato dell'Assemblea dei genitori e tutti quei genitori che sono convinti che la strada che si vuole intraprendere non è quella giusta, come ben dimostrato da quelle poche sedi dove si è voluto centralizzare le cucine con risultati scadenti, ma soprattutto la voce dei nostri bimbi, quegli stessi bimbi che apprezzano il lavoro delle cuoche, delle loro cuoche, che invece il Messaggio le vuole mandare, in attesa del loro pensionamento, a pulire uffici e gabinetti.

“La buona scuola è fatta dai docenti, non da aspetti normativi, per questo il loro coinvolgimento è una premessa imprescindibile per un vero miglioramento della scuola ticinese.”

Sacrosante parole quelle scaturite da una riunione dei vertici del partito liberale in merito al progetto dipartimentale “La scuola che verrà”.

Parole sicuramente condivisibili che avranno suscitato anche degli applausi; peccato però, che alle parole non seguono i fatti, peccato che questo assioma sia stato dimenticato anche dal collega Nicola Pini, relatore del rapporto di maggioranza e che sa perfettamente come sono andate le cose, o meglio, come non sono andate.

Ahinoi, il coinvolgimento delle docenti, in merito a questa proposta, non è stato fatto, se non in maniera superficiale, con il coinvolgimento di due docenti scelte dalla Direzione. Tutto qui.

In un documento votato dal plenum dei docenti del nostro Istituto poi si può leggere quanto segue:

“per una “buona scuola” è necessario allora lavorare prima di tutto con una “buona riforma”; non è possibile correre al cambiamento ad ogni costo. È preferibile, invece, la via del dialogo a quella di una stretta logica di maggioranza; la gradualità alla fretteolosità; la coerenza e l'incisività d'azione ai cambiamenti di facciata.”

Anche in questo caso, quanto scritto è sicuramente condivisibile, ma poi alle parole non sono seguiti i fatti: un Messaggio partorito dalla fretta di voler concludere un cambiamento non condiviso, un'incoerenza di base che ha accecato la maggioranza dei Commissari della Gestione, che in altre occasioni non avrebbero mancato di sollevare molte obiezioni, di sottolineare le incongruenze e soprattutto di mettere in dubbio la procedura seguita nell'allestimento del piano degli investimenti, argomento sul quale mi soffermerò in seguito.

Dapprima voglio far rimarcare come in questa circostanza si sia persa l'occasione per coinvolgere e ascoltare chi la scuola la vive tutti i giorni, chiaro sintomo, fatto proprio dalla classe politica, di

come il ruolo fondamentale della presenza dei docenti sia andato a finire sullo sfondo, più che mai sfocata, come tante comparse cinematografiche.

Il fatto di aver voluto a tutti i costi stravolgere dapprima i collaudati menu cantonali adottati da tutte le altre sedi di scuola dell'infanzia per coinvolgere un consulente esterno con poca o nessuna esperienza nel settore scuola dell'infanzia ci lascia più che perplessi; il voler rinunciare alle cucine decentralizzate e alle importanti figure professionali che lavorano e collaborano a stretto contatto con le docenti e con i bambini ci lascia basiti; rimaniamo dell'opinione che qualsiasi progetto, qualsiasi riforma, qualsiasi cambiamento di prospettiva nella scuola debba essere avviata valorizzando la figura e l'opinione del maestro, con un suo diretto coinvolgimento. Cosa che, purtroppo, non è avvenuta.

Ma, nel caso specifico, c'è un'altra componente essenziale che non è stata minimamente ascoltata: le responsabili della cucina in quanto persone che i bambini della scuola dell'infanzia vedono come un'essenza particolare, a volte anche fantastica, che li coinvolge da vicino, nel loro intimo, con le quali condividono un'esperienza di conoscenza, non misurabile e per questo sempre un po' magica.

Il cibo rappresenta per tutti noi il primo veicolo di relazione umana: il neonato che viene nutrito dal seno materno avvia i suoi primissimi contatti: dapprima solo con lo sguardo e poi, via via, con i primi vagiti, con i sorrisi, con i gesti per poi concludere con le prime parole.

Per i bambini piccoli il mondo è una continua scoperta, fatto da manipolazioni, dall'uso dei cinque sensi che permettono loro di scoprire nuovi odori, nuovi gusti, nuove sensazioni.

Ed ecco che le attività di laboratorio di cucina assumono grande importanza nella scuola dell'infanzia: attività che portano il bambino a favorire il suo percorso naturale di autonomia e di autostima: ma che bello poter cucinare per gli altri e sentirsi dire un bravo, ottimo, molto buono. Non sono forse gratificazioni che rendono felici anche gli adulti e a maggior ragione suscitano sentimenti di grande gioia nel bambino?

Non è forse importante insegnare la manualità per creare qualche cosa di bello, non è verso stimolante realizzare preparazioni basate sul principio della stagionalità dei prodotti del nostro territorio?

In sostanza si può sintetizzare che gli obiettivi che si perseguono con il laboratorio di cucina sono:

- lo sviluppo di un'autonomia emotiva;
- lo sviluppo motorio;
- la conoscenza di sé;
- la socializzazione;
- lo sviluppo cognitivo.

A questi obiettivi se ne aggiungono altri di natura più educativa quali il lavarsi le mani prima e dopo aver cucinato, il lavarsi i denti dopo aver mangiato, l'imparare a riciclare avanzi, imballaggi o altri materiali.

Ma come sarà possibile tutto questo se verranno a mancare le persone che possano aiutare le maestre? Come pensare di gestire una classe di oltre venti marmocchi in una cucina dove vi sono utensili che vanno usati con la giusta cautela?

Di questo se ne è tenuto conto? Io credo proprio di no, ma siamo in tempo a porvi rimedio, superando gli steccati partitici, gli ordini di scuderia per anteporre a tutto e a tutti gli interessi dei bambini.

Nel rapporto di minoranza abbiamo messo in chiara evidenza quelli che sono dei punti oscuri del Messaggio e quindi, confidando che sia stato letto, analizzato e pensato, mi soffermerò unicamente su alcuni punti che, se non più importanti di altri, ci sembrano controversi.

Il piano degli investimenti, redatto senza nessun coinvolgimento dell'Ufficio Tecnico, appare impreciso nelle cifre e foriero di nuove richieste di credito.

Impreciso perché si prevede l'acquisto di un abbattitore di calore del costo di 26'000.- non necessario per cucine di piccole medie dimensioni come le nostre, non si è prevista la messa in sicurezza, con una separazione fisica, la stradina di accesso dei veicoli e la zona gioco e non è previsto nemmeno un intervento al montacarichi, vetusto, in pessime condizioni e probabilmente insufficiente nel caso di un aumento dei pasti che usciranno dalla cucina.

Senza contare poi la ridicola cifra di 20'000.- buttata là così per lavori di elettricista, idraulico, pittore, muratore e persino per gli imprevisti.

Ma non sarebbe più semplice e meno dispendioso inglobare questi lavori nella futura costruzione di due nuove aule?

Nel Messaggio poi si prevede di mantenere invariato l'attuale numero di personale, quindi si deve presumere che vi saranno due licenziamenti o spostamenti in altri settori con relativo declassamento; altrimenti mal si comprende come nove più due faccia ancora 9 considerando l'assunzione di un cuoco e di un cuoco in dietetica e su quest'ultima figura stenderei un velo pietoso considerando come non siamo in una casa per anziani e in un ospedale.

Non voglio sicuramente misconoscere che una centralizzazione possa avere anche dei vantaggi che comunque non giustificano la chiusura delle cucine delle sedi di San Francesco e di Solduno: semmai la centralizzazione deve servire per la produzione di pasti per le mense della Scuola Elementare che attualmente sono esternalizzati.

Se è vero che l'attuazione dell'autocontrollo in un solo luogo può determinare minor costi in termini di materiale e risorse, è altrettanto vero che una sola persona non ha difficoltà a gestire 5 o 6 formulari a questo scopo, inclusa la tracciabilità.

È altrettanto vero che aumentando il numero di pasti preparati si va incontro a maggiori rischi se qualcosa dovesse andare storto; per questo motivo vi sarà un aumento delle ispezioni nel rispetto dell'Ordinanza federale sul piano nazionale di controllo che prevede di ispezionare meno spesso le piccole strutture rispetto a quelle grandi poiché il rischio in queste ultime è maggiore.

Una maggiore dimensione riguardo al numero di pasti preparati implica –secondo le Linee Guida di Gastro Suisse validate dall'Ufficio federale competente- anche l'esecuzione di analisi di laboratorio, che costano.

Infine, secondo una previsione sull'ordinamento scolastico dei prossimi anni, le sezioni di scuola elementare rimarrebbero invariate a Solduno fino al 2021/2022 con 10 sezioni, mentre alla sede dei Saleggi vi sarebbe un incremento di 21 allievi nell'anno scolastico 2020/2021 con l'aumento di una sezione.

Per la scuola dell'infanzia si prevede unicamente un aumento di sezioni alla sede di Solduno con una sezione in più a partire dall'anno scolastico 2018/2019 e due sezioni in più rispetto alle attuali 4 a partire dal 2019/2020 con un incremento totale sui due anni di 38 allievi.

Come si vede la situazione è ben lungi dai preventivati 700 pasti giornalieri per cui mal si comprende tutta questa fretta nel voler procedere a questi cambiamenti.

Non sarebbe meglio, visto le motivazioni addotte nel rapporto di minoranza, che il Municipio faccia un passo indietro e ritiri il Messaggio seguendo il detto “reculer pour mieux sauter?”

Credo di aver dimostrato oltre ogni ragionevole dubbio come questo Messaggio sia vergognosamente lacunoso, incongruente e carente: lacunoso perché non si è voluto tener conto delle componenti della scuola, incongruente perché intriso di inesattezze, mezze verità e mezze bugie, lacunoso perché gli investimenti proposti sono inattendibili avendo tralasciato aspetti di primaria importanza legati soprattutto alla sicurezza dei bambini, carente perché è mancato il coinvolgimento dell'Ufficio Tecnico, incongruente perché si vuole mascherare di fatto l'assunzione di due nuove persone che andranno ad aumentare la massa salariale di circa 130'000.- fr, incongruente perché va a privare due sedi della scuola dell'Infanzia e di riflesso i bambini, di una figura centrale nell'aspetto alimentare: le cuoche, che con amore, con il cuore hanno preparato nel passato e continuano a preparare attualmente pasti a loro misura coinvolgendoli nella conoscenza dei gusti, dei sapori e dei colori.

Siete fermamente convinti di privare i nostri, i vostri bambini di queste peculiarità che solo la presenza continua del cuoco può garantire? Siete convinti di voler appiattire il tutto, di trasformare un momento, il momento del pranzo, in un'anonima mensa scolastica?

Se siete convinti, nel vostro intimo, che questo è giusto, allora seguite gli ordini di scuderia, ma se solo nutrite un dubbio, anche il più piccolo dubbio, allora fate in modo di correggere questo Messaggio, votando gli emendamenti proposti e lasciando che le nostre brave cuoche possano continuare a sfornare i loro piatti, a viziare i nostri bambini, a rappresentare nel loro immaginario la figura dello chef che per loro è ornato da tante, tantissime stelle.