

**GOURMET PER SCOLARI** ■ Cucina per materna ed elementari con l'amore di una mamma ■ Il martedì è il giorno delicato dell'arrosto

Serve centosettantacinque pasti al giorno e si informa sui gusti dei singoli alunni ■ A via dei Giubbonari prepara cibo su menu del Comune

# Alla mensa scolastica di Flora solo prodotti freschi e biologici

La sua giornata tipo inizia alle 8 del mattino a due passi dai frequentatori storici di Campo de' Fiori. Esce alle quattro del pomeriggio controlla la qualità dei prodotti e, se non vanno bene, «li mando indietro»

FLAVIA AMABILE

Se si decide di parlare con Flora Valle, professione cuoca, si farà meglio a dare uno sguardo al menu del giorno. Non andateci di martedì, ad esempio. Il martedì ha l'arrosto da seguire e l'arrosto, si sa, richiede tempo e cura per cuocersi bene.

Non vi stiamo raccontando la storia di uno dei nuovi chef sbarcati nella Capitale ma di una normale mensa di una scuola comunale. Eppure, tanto normale in fondo non sono questa mensa e questi studenti che preferiscono mangiare un panino sul marciapiede piuttosto che le razioni del rancio scolastico, e se nella stragrande maggioranza degli istituti i genitori piombano nelle dispense e tra i fornelli con ispezioni a sorpresa, spesso trovando misfatti di ogni tipo.

Nella scuola di Flora i genitori non hanno mai fatto un'ispezione né pensato di formare la commissione Mensa per sorvegliare dosi, scadenze, igiene del cibo mangiato ogni giorno dai loro figli. Un piccolo miracolo collocato nel cuore del cuore di Roma: Campo de' Fiori, per la precisione a via dei Giubbonari. Il portone, grande, si apre a metà strada. Dentro, affisso a una parete c'è il menu destinato agli alunni di materna e elemen-



LA SIGNORA FLORA (A DESTRA) NEL CORTILE DELLA SCUOLA CON UNA SUA AIUTANTE

tari. Leggendolo, ci si rende conto che, scartato il martedì, causa arrosto, a parlare con Flora è meglio tornare di mercoledì. Tornate dunque di mercoledì, ma tornateci verso le otto del mattino quando la strada è popolata soltanto dai suoi protagonisti: Pino il barista, i verdurai di Campo de' Fiori.

E Flora, nata a Trastevere, da tempo cittadina dei Giubbonari. Percorre pochi metri, entra nel portone della scuola. E' in anticipo di mezz'ora, sul suo contratto l'orario di inizio del lavoro è alle otto e mezza ma in quei trenta minuti, uno dopo l'altro, arrivano i ragazzi delle elementari. Flora ne approfitta per giocare, per parlare con loro e i genitori in modo da sapere come stanno, se possono mangiare quel che prevede il menu definito dal Comune, o se è preferibile preparare qualcosa di più leggero.

Fensate che vi stiamo parlando, in giro? Ascoltate, cosa accade durante il resto della giornata. C'è lo scarico della merce, carne, pesce, verdure arrivano ogni giorno e vengono controllati da Flora uno per uno per accertarsi che siano freschi. Se non lo sono? «Li mando indietro», risponde decisa. Provenienza? «Qui usiamo solo prodotti biologici, ma non da oggi, dal 1998».

A questo punto vale la pena fare una precisazione: a scegliere i prodotti non è Flora, ma la società che ha in gestione la mensa, la Romana Gestione Mensa. Nel 1998 vinse l'appalto per la scuola Trento e Trieste. Le parole d'ordine della società furono due: introduciamo in via sperimentale gli alimenti biologici, ma lasciamo a cucinarli le cuoche che vivono in zona. Così fu. E Flora, che già da otto anni ogni giorno preparava pasti per centinaia di bambini della scuo-

la di via dei Giubbonari, comprasse le sue figlie, si vide confermare il contratto.

Continuiamo dunque a seguirlo nella sua giornata. Intorno alle nove inizia a preparare il cibo. Proviamo a chiederle le dosi. Prosciutto? «Cinquanta grammi netti ai bambini delle materne, 70 a quelli delle elementari». Parmigiano? «Non esiste pasta al sugo o pure senza parmigiano».

Il pranzo è a mezzogiorno. Una mezz'oretta dopo i bambini escono dalla mensa per tornare nelle aule. Se Flora è nei paraggi si avvicinano. «Ho mangiato tutto, era proprio buono», le dicono. I bambini lo sanno: se qualcosa non va basta parlarne. Flora ascolta e, se è il caso, interviene. Come alcuni anni fa quando si rese conto che lo sfornato di verdure inserito nei menu comunali agli alunni non piaceva. Adottò tutti i trucchi che condensava per far mangiare il piatto poi si consultò con la cuoca della mensa di via Cadolo. Insieme decisero che la strada da seguire era un'altra: protestare per conto dei bambini con il Comune. Lo sfornato non fu più inserito nei menu.

Alle quattro del pomeriggio Flora esce. Via dei Giubbonari: a quell'ora è molto popolata. C'è chi va a fare compere nei negozi di abbigliamento, chi passeggia. Ma ci sono anche genitori, nonni che intrattengono ancora per un'ora o due i bambini all'aperto prima di tornare a casa. Quando vedono Flora la fermano. «Ha mangiato il bambino stamattina?» Una domanda in fondo comprensibile. Quel che è straordinario è la risposta. Flora serve 175 pasti al giorno tra alunni, maestre e maestri. Di tutti è in grado di ricordare se e che cosa hanno mangiato. Chapeau, Flora!