

LAVORI IN MENSA

Una prova per tutti di abilità organizzativa

Un giorno del mese di febbraio alla scuola primaria Rosmini, nelle prime ore del mattino la cuoca Donatella e Federico, un bambino dolcissimo, sono venuti a chiederci, come tutti i giorni, chi non si fermava a pranzare in mensa, e ci hanno avvisato che per circa venti giorni avremmo dovuto mangiare in una stanza della mensa a turni, perché tra le altre due era stato notato un rialzamento del pavimento, che necessitava di un intervento urgente. Così sono intervenuti degli operai esperti che hanno bloccato lo ingresso delle altre due aule della mensa per sistemare il pavimento. Per tutta la durata dei lavori lo ingresso della mensa dall'interno della scuola è stato chiuso e noi alunni dovevamo attraversare il cortile, talvolta sotto la pioggia, per accedere all'unico locale della mensa rimasto agibile. Anche le cuoche dovevano percorrere una passatoia di legno all'esterno

della scuola per portare il cibo dalla cucina al locale mensa, ripetendo questo tragitto innumerevoli volte con qualunque condizione atmosferica. Inoltre, per aiutare le cuoche, a noi bambini e alle insegnanti è stato chiesto di sparecchiare, provvedendo alla raccolta differenziata dei rifiuti.

All'inizio, dato il forte disagio dovuto ai lavori, si respirava in mensa un clima piuttosto teso: dovevamo essere veloci noi nel mangiare e il personale nel servirci.

Poi ci siamo organizzati e le cose hanno cominciato a funzionare piuttosto bene.

Ora che tutto è finito, le cuoche sono abbastanza soddisfatte dei risultati, e sono felici che tutto sia tornato alla normalità.

Le insegnanti, secondo le cuoche, sono state brave a gestire la emergenza, anche se non tutte allo stesso modo.

Quando abbiamo intervistato la cuoca Donatella, alla fine ci ha detto:< Nonostante tutto, siete stati bravissimi!>, questa frase ci ha inorgoglitissimo ed è stata la riprova che tutto si può fare, basta solo volerlo. Noi alunni abbiamo dato prova di saper essere anche molto collaborativi, aiutando a sparecchiare. Secondo la cuoca, questa modalità operativa potrebbe essere estesa con successo anche ai periodi di non emergenza.

In conclusione, durante i lavori, abbiamo dovuto tutti portare pazienza, ma alla fine questi disagi ci hanno resi più organizzati, tolleranti ed adattabili. Perciò, hanno costituito un'eccellente lezione di vita.

Dolci Elena Guarnaroli Emanuele