

7° osservatorio RATING

dei menù
scolastici
italiani

anno
2021/2022



**ARTICOLO 9
DELLA COSTITUZIONE
ITALIANA**

La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.

Tutela l'**ambiente**, la **biodiversità** e gli **ecosistemi**, anche **nell'interesse delle future generazioni**.

7° OSSERVATORIO RATING

dei menù
scolastici
italiani

anno
2021/2022

A cura di

Claudia Paltrinieri

Hanno collaborato:

Alessandra Bircolotti, Luca Broncolo, Federica Buglioni, Francesca Rocchi, Fiorino Iantorno, Paola Trionfi, Valentina Taglietti, Alessandra Zupi.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

I responsabili mensa, le Aziende Sanitarie e Sian che, insieme alle commissioni mensa, agli insegnanti e ai volontari di Foodinsider, hanno contribuito ad alimentare le informazioni raccolte in questo report. Archi's Comunicazione, che ha reso più leggibile e bello il report.

Rispetto di genere

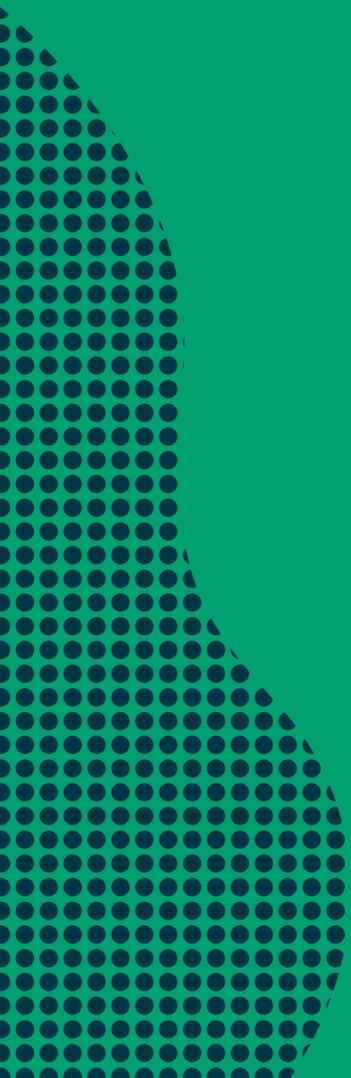
Nel presente documento, per semplificazione, in alcuni casi viene utilizzato il maschile universale 'bambini' come falso neutro e cioè come riferimento sia a 'bambine' che a 'bambini'.

Grafica e impaginazione

Danilo Pozzi by Archi's Comunicazione

Indice

- 9 **Executive Summary**
- 11 **Obiettivi**
- 12 **Strumenti dell'indagine**
- 14 **Scenario**
 - Disposizioni per la mensa secondo il piano scuola 2021-22
 - Appalti truccati
 - Le nuove gare d'appalto che puntano al 100% sulla qualità
 - Il modello centralizzato dell'Emilia Romagna fa paura ai genitori
- 19 **I risultati dell'indagine sui menù scolastici**
 - La buona notizia
 - La cattiva notizia
 - Principali criticità della dieta
 - Biodiversità dei cereali
 - Il menù con più frequenza a varietà di legumi
 - La carne rossa
 - Il pesce
 - Il biologico
 - Comunicazione e trasparenza
 - Focus sui piatti
 - Puglia: il Sian tra salute, gastronomia e promozione del territorio
 - I menù dei convitti
- 32 **Focus domande**
 - Introduzione alimenti a basso impatto
 - Green food week
 - Le azioni per rendere la mensa sostenibile
 - La carbon footprint
 - Si diffonde la cultura della sostenibilità attraverso i CAM
 - I pionieri dei CAM: Qualità & Servizi
 - L'applicazione dei CAM: la Farm-to-Fork attraverso la mensa
- 38 **Sondaggio**
 - Vietate ancora le ispezioni ai genitori
 - I bambini e il rifiuto del cibo della mensa
 - Riflessione sullo scarto di cibo in mensa
 - Il food waste a scuola prevale dove il cibo è trasportato
 - Criticità percepite dall'utenza
 - Miglioramento dopo un annus horribilis
- 42 **Conclusioni**
 - I tre modelli di mensa scolastica
 - Costa di più la mensa che costa di meno
 - Proposta: fondi per i comuni con mense che non inquinano
 - I sì e i no della mensa scolastica
- 45 **Classifica 7° rating menù scolastici**
- 47 **Bibliografia e sitografia**



Executive Summary

L' "Effetto CAM" un buon affare per tutte e tutti

Ci piace aprire questo settimo Rating con una buona notizia che abbiamo definito "effetto CAM". Infatti, leggendo i dati dell'indagine di quest'anno e mettendoli a confronto con quelli del 6° rating, il dato più significativo che si **registra è il miglioramento per almeno il 42% dei menù**, un 13% peggiora e i restanti rimangono stabili.

Molti **menù migliorano proprio per effetto dell'adozione dei Criteri Ambientali Minimi** (vedi scheda), introdotti con la legge in vigore dall'agosto del 2020 che disciplina le nuove gare d'appalto delle mense scolastiche in chiave sostenibile.

L'impatto dell'applicazione dei CAM è evidente nei menù che hanno eliminato quasi del tutto il cibo processato, così come le monoporzioni di plastica (yogurt e budini o formaggio monodose), hanno ridotto le carni rosse, introdotto alimenti più sostenibili (es. grani antichi, miglio, sorgo), e, soprattutto, aumentato il biologico cercando di privilegiare i fornitori locali. Lo scorso anno si era già notato l'"effetto CAM" sulla mensa di **Bologna, passata da 100 punti a 140 (+40 punti)**, ma quest'anno è ancora più evidente nei Comuni che sappiamo avere fatto nuove gare d'appalto, come **Roma (+ 42 punti)**, **Bergamo (+31)**, **Lecce (+26)**, **Bolzano (+24)**, **Firenze (+15)**.

La nota drammatica è, purtroppo, il dato relativo allo **scarso consumo del pasto: secondo il 47% degli insegnanti i bambini ne mangiano meno della metà**. Dietro questo dato ci sono effetti negativi importanti sulla salute delle bambine e dei bambini, sull'economicità delle mense e sullo spreco che fa male alla sostenibilità economica e ambientale del nostro Pianeta. Ma per capire meglio cosa significa questo 47%, l'unica strada percorribile è quella di ripartire dal **monitoraggio degli scarti** per riconoscere e affrontare il problema in maniera seria e strutturale anche con progetti di **educazione alimentare** e di tenuta economica dei servizi mensa.

Migliora la mensa, ma aumenta il divario tra i menù migliori e i peggiori

Guardando al rating appare subito evidente la distanza tra il primo e l'ultimo (Parma/Fano e Reggio Calabria) con **un divario di 168 punti**, mentre lo scorso anno era di 141 punti (tra Fano e Novara). Le realtà più virtuose continuano il processo di miglioramento mentre chi non considera la mensa una priorità, scende in fondo alla classifica con punteggi mai stati così bassi. Migliora, per esempio, la **varietà dei cereali** che arriva fino a 7 varietà a **Cremona** e a **Sesto Fiorentino**, così come la varietà del pesce, soprattutto a **Fano, Jesi** e, qualche volta, **Ancona**, dove è locale e spesso fresco; migliora, in generale, l'equilibrio della dieta che vede più spesso i legumi come principale fonte proteica ridimensionando il ruolo della carne rossa. Per la prima volta inoltre l'indagine quest'anno ha preso in considerazione anche una ventina di menù dei **convitti**, dove i pasti offerti coprono l'80% del fabbisogno nutrizionale nell'arco della settimana.

Ci sono convitti che fanno più attenzione all'equilibrio della dieta, ma la maggioranza sono ancora troppo distanti dalle raccomandazioni dell'OMS: sovrabbondanza di carni rosse, poca varietà e spesso all'interno di questi pasti, in più occasioni nell'arco della giornata, si trovano cibi gratificanti, come patatine fritte, merendine e dolci.

L'impronta della mensa: la carbon footprint dei menù scolastici

Sei Comuni (Fano, Jesi, Bologna, Bergamo, Parma, Sesto Fiorentino) hanno dichiarato che stanno lavorando sulla misurazione della **carbon footprint dei menù scolastici**. Fano e Jesi hanno già strumenti di misurazione che permettono di modulare la scelta dei piatti con l'obiettivo di ridurre l'impatto del menù in termini di emissione di CO₂.

Sempre più Comuni, ma anche qualche azienda di ristorazione collettiva, stanno dimostrando una maggiore sensibilità green con menù scolastici a minore impatto ambientale, che coincidono con una dieta sana: una diversificazione delle fonti proteiche, più biologico, l'acquisto da filiere corte e prodotti locali freschi, elaborazione di ricette al posto di cibo processato, piatti lavabili e non più usa e getta. Tutti aspetti che contribuiscono a una "conversione ecologica" della mensa scolastica con **scelte che contribuiscono a mitigare l'effetto del climate change**.

La mensa che nutre: una grande occasione di sviluppo sociale ed economico

C'è sempre più distanza tra la mensa che sazia, che punta a togliere la fame, e quella che nutre la salute dei bambini. L'obiettivo più alto della mensa scolastica è quello di nutrire non solo la salute dei bambini ma la comunità. Una mensa che nutre diventa una occasione di sviluppo per fornitori locali, imprenditori agricoli, Amministrazioni, famiglie. Una mensa che nutre è un buon affare per tutte e tutti. E la mensa che nutre è la mensa che punta - tra le altre cose - sull'"Effetto Cam" che si realizza appunto con l'adozione dei Criteri Ambientali Minimi, che andrebbero promossi attraverso **un sistema premiante che sostenga finanziariamente i Comuni e le Aziende virtuose** che applicano in maniera estensiva i CAM. Andando in questa direzione potremmo costruire una ristorazione di comunità che non sia un problema ma una vera opportunità per i bambini e le bambine e per tutti gli attori della nostra nazione.

Criteri ambientali minimi

Criteri Ambientali Minimi (detti CAM) è il nome del decreto, in vigore dall'agosto del 2020, che disciplina le nuove gare d'appalto della ristorazione pubblica in chiave sostenibile, con l'obiettivo di trasformare la mensa in uno strumento di politica 'green' del territorio, sviluppando l'economia locale e buone pratiche che hanno diretto impatto sulla salute dei bambini e dell'ambiente. Tra gli obiettivi dei CAM si trova la promozione della dieta Mediterranea, con alimenti sani e sostenibili: più biologico il più possibile locale, stagionale, l'eliminazione del cibo processato, della plastica, il monitoraggio degli scarti, un servizio meno industrializzato e connesso alle produzioni del territorio sostenibili (filiera corta e KMO). In questa cornice normativa si inserisce la formazione continua dei cuochi, la comunicazione verso le famiglie, i questionari di gradimento degli insegnanti, dei genitori e dei bambini (dai 7 anni in su), per ricostruire un rapporto di fiducia tra tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa, che si è perso negli ultimi 10 anni con il processo di industrializzazione della mensa scolastica.

Obiettivi

L'indagine di Foodinsider, che viene svolta a titolo gratuito e volontario da un team di persone all'interno dell'associazione, vuole fotografare la realtà della mensa scolastica, individuare il trend di evoluzione del servizio di ristorazione scolastica, identificare best practice e modelli di ristorazione che si differenziano per scelte virtuose.

L'obiettivo dell'indagine e di questo report è quello di **mettere in condivisione buone pratiche** e informazioni utili che siano da stimolo per altre realtà ad **avviare un processo di cambiamento**, così come innescare una competizione virtuosa tra i Comuni. Gli elementi contenuti nel report contribuiscono ad aprire una riflessione sul ruolo della mensa scolastica in Italia, dando elementi concreti e spunti alle istituzioni governative e amministrazioni comunali per definire strategie che possono trasformare questo servizio in uno strumento di politica del territorio.

Strumenti dell'indagine

La raccolta dei dati oggetto di questa indagine, avviene attraverso il questionario "Menu a punti" disponibile sul sito di *Foodinsider.it*. Ad esso, nel corso degli anni, si sono aggiunti altri strumenti che ci hanno permesso di recuperare altre informazioni e quindi di "allargare la prospettiva". Il risultato è un insieme di dati quantitativi e qualitativi che restituiscono un quadro d'insieme sullo stato della mensa scolastica e della sua evoluzione nel tempo.

Menu a punti ¹

Il questionario "Menu a punti" ha l'intento di verificare l'aderenza dei menù scolastici alle raccomandazioni sanitarie che definiscono le regole di un'alimentazione sana e ad alcuni dei criteri di sostenibilità ambientale relativi alla normativa che disciplina il servizio di ristorazione scolastica.

Il 'Menu a punti' è un questionario che è stato progettato dalla dott.ssa Benedetta Chiavegatti e dalla dott.ssa Giovanetti Gisella dell'ASL2 di Milano (oggi ATS Milano Metropolitana), per misurare l'equilibrio dei menù scolastici e identificare le criticità e i margini di miglioramento.

Si tratta di un questionario semplice, a cui chiunque può rispondere avendo sotto mano il menù scolastico, che restituisce alla fine della compilazione un punteggio. Dallo score è facile comprendere il livello qualitativo della dieta, mettendo poi a confronto il valore ottenuto con il relativo parametro di giudizio.

Il questionario 'Menu a punti' è uno strumento utile per comprendere le aree di miglioramento del menù: con la sua impostazione riusciamo a capire cosa manca e cosa è meglio ridurre affinché la dieta sia equilibrata e corretta dal punto di vista nutrizionale, considerando soprattutto, la qualità delle materie prime utilizzate per il pasto.

Il questionario si basa su parametri definiti dalle Raccomandazioni dell'OMS e della IARC, dalle Linee guida della ristorazione scolastica e dalle indicazioni del Green Public Procurement che in Italia sono state tradotte nella legge dei Criteri Ambientali Minimi (detti anche CAM).

Focus domande

Ogni anno sottoponiamo ai referenti del servizio mensa che fanno parte del nostro panel una serie di domande che cambiano in base al focus su cui si vuole approfondire l'indagine. Quest'anno le domande hanno avuto l'obiettivo di verificare la sensibilità e l'impegno di chi gestisce il servizio di ristorazione scolastica rispetto all'impatto ambientale.

Sondaggio

L'indagine non ha la possibilità di verificare il gusto dei piatti offerti ai bambini ma si basa

¹ Le informazioni sul Menu a punti sono reperibili online sul sito di *foodinsider.it*: <http://www.foodinsider.it/classifica-menu-mense-scolastiche/menu-a-punti/>

sull'analisi del menù scolastico che è un documento pubblico disponibile generalmente sul sito del Comune. Per raccogliere dati qualitativi sul menù si utilizza il sondaggio che indaga la percezione della qualità della mensa degli utenti del servizio.

Quest'anno hanno risposto più di 1100 persone principalmente genitori e insegnanti, utenti di 84 Comuni rappresentativi di 17 regioni italiane.

Interviste

L'indagine si avvale anche di una serie di confronti e interviste con responsabili mensa con i quali è in corso un confronto costante utile a percepire le problematiche e le soluzioni emerse nell'anno oggetto dell'indagine.

Il processo d'indagine sui menù

Il processo d'indagine sui menù scolastici dura diversi mesi e si svolge in più step: raccolta menù, registrazione dei dati, analisi dei dati, controllo e consolidamento delle informazioni ed elaborazione del report.

La fase di controllo si realizza con un'interlocuzione con i Comuni che vengono contattati per sottoporre loro i dati di analisi estrapolati dal documento pubblico del menù scolastico invernale delle scuole primarie. Questo confronto permette di confermare i dati o integrare ulteriori informazioni che non sono esplicitate all'interno del menù scolastico.

Nel corso degli anni il dialogo con le Amministrazioni ha permesso di avere con i Comuni più collaborativi, uno scambio continuo trasformando Foodinsider in una piattaforma di relazione e confronto. Questo aspetto è diventato un prezioso patrimonio di conoscenza che permette di avere uno sguardo continuo sull'evoluzione del servizio mensa e sulle criticità connesse al momento storico.

Attraverso questo dialogo continuo, viene data voce alle persone che si occupano della mensa scolastica (responsabili mensa, dietisti, dirigenti, assessori) valorizzando il lavoro, la passione e la cura verso un servizio sensibile che ha a che fare con la salute dei bambini e di cui si parla generalmente solo per sottolinearne le criticità.

Il panel oggetto dell'indagine

Il panel oggetto di analisi si compone di **55 menù invernali** delle scuole primarie che rappresenta circa il 30% del servizio di ristorazione scolastica in Italia. Il panel prende a campione Comuni del nord, centro e sud Italia, considerando che nel meridione la refezione scolastica è molto meno diffusa.

Novità del panel

Quest'anno sono stati aggiunti i menù scolastici di due Comuni: Ascoli Piceno e Rieti.

L'indagine ha integrato anche l'analisi di un campione (una ventina) di menù scolastici dei convitti.

Scenario

La Ristorazione scolastica, che produce più di 2 milioni di pasti al giorno, nell'anno scolastico 2021-22 ha mantenuto le disposizioni di sicurezza relative alla prevenzione della diffusione del Covid-19, continuando a vivere i vincoli organizzativi disposti dal Ministero, quindi distanziamento, più turni, consumo del pasto in classe. Tuttavia la macchina organizzativa si è oliata e ha superato alcune disposizioni come, in molti casi, le stoviglie monouso.

DISPOSIZIONI PER LA MENSA SECONDO IL PIANO SCUOLA 2021-22 ²

Il testo del Ministero dell'Istruzione 'Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2021/2022' ha indicato le modalità organizzative del servizio di ristorazione scolastica:

Somministrazione dei pasti

Le misure di sicurezza da adottarsi in occasione della somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche e negli altri spazi a ciò destinati, impongono l'uso della mascherina da parte degli operatori. La somministrazione potrà quindi avvenire nelle forme usuali e senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso. Si conferma la necessità di assicurare il rispetto delle ordinarie prescrizioni di distanziamento durante la consumazione del pasto e nelle fasi di ingresso e uscita dai locali dedicati alla refezione, nonché le pratiche di igienizzazione personale. Si suggerisce, ove necessario, di organizzare i pasti con turnazione per mantenere il distanziamento fisico e ridurre l'affollamento dei locali.

APPALTI TRUCCATI

In questa cornice, all'interno della quale si colloca il servizio di ristorazione scolastica, si sono verificati dei fatti che hanno segnato la mensa scolastica. Alcuni di questi, purtroppo, rappresentano una 'macchia' che mina la credibilità dell'intero servizio, come il caso della frode in pubblica fornitura della mensa di Udine, emerso nell'estate 2021 dopo un anno di continue segnalazioni da parte dei genitori che lamentavano un drammatico declino del servizio.

Il più recente caso di corruzione all'interno della mensa scolastica è avvenuto nel Comune di

2) Le informazioni sul Menù a punti sono reperibili online sul sito di [foodinsider.it](http://www.foodinsider.it/classifica-menu-mense-scolastiche/menu-a-punti/): <http://www.foodinsider.it/classifica-menu-mense-scolastiche/menu-a-punti/>

Buccinasco e ha portato all'arresto di 2 funzionari comunali. Le indagini hanno si sono estese a più Comuni dell'hinterland milanese. Si tratta di fatti di collusione che mirano a guadagni illeciti, ma che rischiano di avere ricadute sulla salute dei bambini a cui viene offerto cibo che non risponde ai parametri di qualità del capitolato di riferimento.

A questi fatti si aggiungono le proteste dei genitori, che anche quest'anno non hanno mancato di esprimersi. A Siena i genitori lamentano un servizio di bassa qualità che monitorano con foto e segnalazioni che vengono pubblicate sulla pagina Facebook 'W la pappa con il pomodoro'; ad Alessandria i genitori hanno organizzato uno sciopero della mensa prelevando i bambini da scuola alle 12:30 per consumare all'esterno un pranzo al sacco per poi rientrare a scuola.

LE NUOVE GARE D'APPALTO CHE PUNTANO AL 100% SULLA QUALITÀ

Tra il 2021-22 sono state fatte alcune gare d'appalto del servizio di ristorazione scolastica che hanno segnato un cambio di passo importante. Un cambiamento che si realizza con l'adozione della nuova normativa dei Criteri Ambientali Minimi, ma che stabilisce, al di là della legge, il fatto che la qualità della mensa viene prima del costo. Un cambiamento importante di visione del ruolo della mensa scolastica che non si traduce più in un mero costo da mettere a bilancio, ma in uno strumento di politica del territorio in chiave green.

ROMA

La gara per il nuovo appalto della mensa scolastica di **Roma** del 2021 ha scelto **la qualità**, con **una gara che ha giocato la competizione** solo in base a criteri qualitativi, **rifiutando la logica dei ribassi**. Questa scelta ha rappresentato un primo cambio epocale perché ha rimesso al centro la qualità del servizio dichiarando la volontà politica di investire nella mensa intesa come strumento di politica sociale, ambientale ed economica dell'area metropolitana. Roma, con 139.000 pasti al giorno, un valore fisso di € 5,595 (escluso I.V.A.) a pasto, pari ad un costo annuale di 710 milioni di euro, cancella quella logica che premia lo sconto alla qualità del servizio. L'Amministrazione di Roma con questa scelta ha l'ambizione ritornare ad essere quel modello di mensa che è stata in passato ma anche un faro per gli altri Comuni italiani.

Claudia Pratelli Assessora alla Scuola Formazione e Lavoro della giunta Gualtieri a Roma ³

[...] 'La prima novità dell'ultimo bando 2022-26 che abbiamo aggiudicato appena ci siamo insediati non è un bando al ribasso.

Abbiamo fatto una gara che rispetta il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ma nella logica della preponderanza del solo elemento qualitativo prevedendo un costo fisso. Questa è un'innovazione amministrativa molto importante, perché noi abbiamo lavorato sull'offerta tecnica e sulla qualità e non abbiamo consentito di aggiudicare un servizio al ribasso.

Abbiamo fatto un lavoro sulla qualità delle derrate con i prodotti locali mettendo un vincolo, cioè l'utilizzo di derrate prodotte, trasformate e confezionate entro un raggio di, al

>>

3) Estratto dall'evento Ristorazione Bellezza del 5 maggio 2022 accessibile a questo link: <https://www.foodinsider.it/ristorazione-bellezza-parla-claudia-pratelli/>

massimo, 300 km in linea d'aria dal Campidoglio con un trasporto che per almeno il 50% deve avvenire con mezzi a basso impatto. Abbiamo fatto delle scelte in relazione al biologico con prodotti che abbiano un minore rischio tossicologico.

Abbiamo introdotto prodotti a marchio Dop e IGP in più rispetto a quelli obbligatori.

Abbiamo introdotto menù sociali, che prevedono l'utilizzo di prodotti alimentari che vengono da aziende che praticano l'agricoltura sociale; menù solidali da parte di aziende che vengono dalle zone terremotate del centro Italia.

Abbiamo fatto un lavoro sulla sostenibilità continuando nell'utilizzo delle stoviglie dei piatti in coccio e nella riduzione degli imballaggi.

Queste sono le caratteristiche fondamentali del nostro bando. [...].'

FIRENZE

Alla stessa logica che vede la competizione giocarsi sulla qualità e non sul prezzo ha puntato anche Firenze con una gara, che prevede un prezzo fisso di **4,90 euro** a pasto per circa 20.000 pasti al giorno con un appalto del valore complessivo di 32 milioni di euro. Il Comune di **Firenze** ha definito una gara ponte (dal 1° gennaio 2022 con una durata di otto mesi rinnovabili fino a dicembre 2023) che ha l'ambizione - da quanto dichiarato dall'assessore di riferimento - di riportare la mensa scolastica all'interno della sfera pubblica entro due anni, abbandonando così, la gestione esternalizzata del servizio. Dopo anni nei quali le Amministrazioni hanno delegato al mercato la gestione del servizio di ristorazione, ora sembra che questa logica non sia più l'unica opzione possibile. Firenze, oltre alla sostenibilità, mantiene il controllo qualità sui pasti serviti a tavola da parte non solo del Comune e dei genitori, ma anche con l'ausilio di una società esterna, aumentando le sanzioni fino a 2.500 euro per le aziende che commettono errori.

Sara Funaro è Assessora all'Educazione e al Welfare del Comune di Firenze ⁴

[...] 'Con i nostri uffici abbiamo visto quelli che potevano essere gli elementi di criticità. Di fronte a una situazione come questa, ovviamente, ci siamo confrontati con il Sindaco ed è scaturita la decisione di provare a cambiare radicalmente il percorso come Amministrazione. Per cui è iniziato un percorso per arrivare al possibile inserimento delle mense del Comune di Firenze all'interno della società in house. Su questo abbiamo non solo fatto a suo tempo l'annuncio, ma abbiamo iniziato un percorso partendo da una delibera di indirizzo, creando anche tutta una serie di step intermedi. [...]

Abbiamo iniziato un percorso di avvicinamento fondamentale facendo, per la prima volta in maniera sperimentale, una gara che non prevedesse il ribasso economico, una gara esclusivamente puntata sulla qualità del servizio, con tutta una serie di criteri. Criteri che vengono utilizzati a livello territoriale cercando di utilizzare il più possibile prodotti di filiera corta, prodotti biologici, inserendo tutta una serie di correttivi sulle modalità con cui viene riscaldato il cibo, modalità di trasportarlo, l'attenzione anche all'utilizzo di mezzi sostenibili da un punto di vista ambientale ed ecologico, la rilevazione continua del gradimento e le possibili modifiche che possono essere portate.' [...]

4) Estratto dall'evento Ristorazione Bellezza del 5 maggio 2022 accessibile a questo link: <https://www.foodinsider.it/ristorazione-bellezza-sara-funaro/>

TORINO

Dopo Roma e Firenze, anche la città di **Torino** ha predisposto una nuova gara d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica, secondo il principio che **esclude i ribassi e punta alla qualità**. La gara del comune di Torino è più recente e si riferisce all'appalto mense 2023-2027. Nel capoluogo piemontese il prezzo base è di **5,50 euro** per ogni pasto, a cui si aggiungono 2 euro per le derrate fresche e 0,30 per le merende (nel precedente appalto il prezzo variava da 4,34 a 4,50 a pasto). La spesa totale è di 150 milioni di euro per cercare di rimettere al centro la qualità del cibo e del servizio. Inoltre Torino ha avviato nel febbraio del 2022 un'importante **sperimentazione** per attivare una **'mensa fresca'** che fornisce i pasti attraverso le cucine interne o di prossimità alla scuola. Si tratta di una sperimentazione che fa seguito ad uno studio di fattibilità condotto nel 2017 dal Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie che ha valutato costi e benefici *'dell'implementazione da parte dell'Assessorato delle Politiche Educative di un sistema di "mensa fresca" ossia di un sistema di ristorazione con legame "tutto interno" anche per le scuole dell'obbligo torinesi e che si va ad affiancare a quello già esistente e che coinvolge i nidi e le scuole materne'*.⁵

Con la nuova gara Torino vuole estendere la preparazione dei piatti freschi in prossimità delle scuole: **le mense fresche saliranno a 16, due per ogni lotto**.

Roma, Firenze e Torino sono tre comuni importanti che con le loro scelte sulla mensa scolastiche hanno aperto una discussione a livello nazionale sulla **governance del servizio** e sul ruolo che esso può avere all'interno delle politiche di un'Amministrazione. La mensa che privilegia la qualità piuttosto che il costo del servizio, che ne riprende il controllo e rimette al centro le cucine, dimostra di non essere più un semplice servizio accessorio che un Comune deve avere per sfamare i bambini a scuola, ma diventa **un elemento centrale nella politica delle Amministrazioni Pubbliche**, con **ricadute rilevanti sugli aspetti sociali, economici e ambientali del territorio**.

IL MODELLO CENTRALIZZATO DELL'EMILIA ROMAGNA FA PAURA AI GENITORI

La Regione Emilia Romagna, attraverso Intercenter, la centrale di acquisto per la Regione, ha bandito una gara per la ristorazione scolastica con un servizio standardizzato uguale per tutti i Comuni che scelgono di aderire alla fornitura centralizzata. La gara è alla sua seconda edizione e punta non più solo a fornire il servizio ai Comuni con le cucine interne ma ad estendere la fornitura attraverso un servizio basato su pasti trasportati: *'nella nuova edizione si è deciso di inserire anche il cd. pasto veicolato la cui preparazione avviene presso il centro o i centri di cottura nella disponibilità del Fornitore e che viene trasportato, a cura dello stesso, presso i luoghi di consumo.'*

I genitori dei Comuni a cui si rivolge il bando sono preoccupati perché vedono in questa gara il rischio di una standardizzazione della mensa, appiattita e uguale per tutti, la possibile perdita del controllo sul servizio e il pericolo di una completa assenza del confronto e della negoziazione con l'utenza come riconosciuto dalla sentenza della Cassazione (n.20504 del 30/07/2019) che afferma **il diritto delle famiglie utenti del servizio di partecipare nella stesura dei documenti amministrativi** che riguardano le gare della refezione scolastica.

In Europa un modello di ristorazione centralizzata esiste nella Regione Basca, in Spagna. In questo Paese, secondo quanto rilevato da Justicia Alimentaria⁶, che da anni mappa le realtà virtuose di

5) 'Valutazione fattibilità progetto mensa fresca' studio realizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie, 2017.

6) Justicia Alimentaria è un'organizzazione non governativa che attraverso la cooperazione, promuove un modello di sviluppo rurale equo a favore della sovranità alimentare.

mense scolastiche a livello nazionale e internazionale, l'adozione del sistema centralizzato privilegia logiche di mercato e non di qualità, pregiudicando il legame del cibo con il territorio e accentrando il potere nelle grandi aziende di ristorazione collettiva.

IL MODELLO CENTRALIZZATO NEI PAESI BASCHI NON SODDISFA

Eneko Vinuela Coordinatore di Justicia Alimentaria nei Paesi Baschi, Spagna

In Spagna esiste una legge del 1992 che stabilisce 5 diversi modelli di gestione per le mense scolastiche. Ogni territorio ne sceglie uno e lo sviluppa. È una competenza territoriale, in molti luoghi la gestione è affidata ai Comuni, in altri luoghi sono le famiglie a gestire la mensa scolastica e in altri ancora ci sono formule miste.

Nei Paesi Baschi si è deciso di accentrare tutta la gestione e affidare, tramite gara pubblica, tutta la gestione a grandi società di ristorazione. Questo sistema è molto comodo per l'amministrazione, poiché tutta la responsabilità è dell'azienda e i controlli sono concentrati sulle poche aziende che gestiscono tutte le mense.

Le aziende non puntano sulla qualità dei servizi, né sul collegamento del cibo fornito nelle scuole dei loro comuni con i produttori locali. L'obiettivo delle aziende è solo il profitto. Si concentrano sul rispetto dei criteri stabiliti nei disciplinari pubblici, che nella maggior parte dei casi privilegiano il prezzo, lasciando i criteri di qualità alle questioni di sicurezza alimentare, e non ci sono aspetti nutrizionali, o alimenti freschi, stagionali, biologici, ecc.

Per questo, sulla base della nostra esperienza, possiamo affermare che i modelli migliori, più vicini, più sostenibili e più sani sono quelli che passano attraverso una gestione territoriale ravvicinata e decentrata del servizio di ristorazione scolastica. Quando il potere decisionale è vicino o all'interno della scuola stessa, le mense scolastiche sono migliori. Nel sud della Francia abbiamo visto esperienze molto interessanti di gestione decentralizzata: <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/iparraldeko-eskola-jantokiak-bisita-baten-kronika/>

Come in qualche zona della Catalogna: <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/kataluniako-eskola-jantokiak-bidaiaren-kronika/>

I modelli di gestione centralizzata avvantaggiano le grandi aziende della ristorazione, escludendo in molti casi le piccole e medie imprese. Ecco perché le realtà di piccole dimensioni, con piccoli lotti (pochi menù) sono più adatte alla gestione delle piccole aziende, e in questo modo viene data priorità alla qualità rispetto al vantaggio commerciale.

Ci sono modelli centralizzati ma con un servizio pubblico, e in questo senso ci sono buone esperienze come quelle della regione delle Alpi in Francia: <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/christophe-corbriere-ren-biraren-kronoka/> o in Scozia.

Se queste decisioni vengono prese in luoghi più distanti, le conseguenze sono la perdita di qualità, trasparenza e sostenibilità. Per questo la gestione deve essere il più vicina possibile alle mense stesse, e la governance, centro delle decisioni, non deve essere solo un atto giuridico pubblico, deve passare attraverso gli attori che compongono la comunità scolastica e che ne sono i principali interessati in questo servizio.

I risultati dell'indagine sui menù scolastici

LA BUONA NOTIZIA

La buona notizia che emerge leggendo i dati dell'indagine di quest'anno, mettendoli a confronto con quelli del 6° rating, è che si registra un miglioramento per almeno il 42% dei menù, mentre un 13% peggiora e i restanti rimangono stabili. Il dato è positivo fino ad un certo punto se si considera che lo scorso anno la mensa ha toccato il fondo a causa dell'effetto della pandemia. La semplificazione del pasto, i lunchbox e i vincoli organizzativi dovuti alle disposizioni di sicurezza per il Covid lo scorso anno scolastico hanno prodotto menù molto scadenti e quindi ci si aspettava un miglioramento del servizio.

LA CATTIVA NOTIZIA

La cattiva notizia è che se si mette a confronto uno dei menù migliori con uno dei peggiori, che hanno condizioni simili come numero di pasti e tariffa, il divario è molto ampio. Questo significa che chi lavora bene per la mensa continua a fare meglio, mentre chi non ha cura di questo servizio peggiora ulteriormente con una dieta squilibrata e una bassa qualità degli alimenti.

Cattiva notizia: gap più ampio

Cremona			Alessandria		
Biologico	70%		Biologico	40 %	
Frutta a merenda	5 gg su 5		Frutta a merenda	No	
Varietà di cereali	7 al mese (record)	Pasta, riso, miglio, orzo, farro, polenta, quinoa	Varietà di cereali	3 al mese	Pasta, riso, orzo
Cereali integrali	Sì	3 pasta integrale + 1 riso integrale	Cereali integrali	No	
Cibo processato	No		Cibo processato	Sì	prosciutto cotto, tonno, nugget, bastoncini
Pesce	6 al mese	5 varietà: platessa, trota, totani, merluzzo, halibut	Pesce	5 al mese	merluzzo, tonno
Legumi	5 al mese	3 come principale fonte proteica	Legumi	4 al mese	crema di ceci con crostini, crema di verdure e legumi, piselli agli aromi, riso alla crema di piselli. Mai come principale fonte proteica
Carne	6 al mese	5 bianca + 1 rossa	Carne	11 al mese	4 bianca + 5 rossa + 2 conservata
Formaggio	2 al mese	2 pizze	Formaggio	6 al mese	2 primo sale, provolone, asiago, 2 pizze
Uova	2 al mese	frittata alle verdure, frittata ai porri	Uova	0 al mese	
Dessert	No		Dessert	9 al mese	2 tortina allo yogurt, 2 budino, 2 plumcake, barrette cioccolato, succo e crackers, yogurt
Stoviglie	lavabili		Stoviglie	Usa e getta	
Cucine	32	94 pasti per cucina	Cucine	1	
Piatti tipici		Risotto ai funghi, polenta taragna e spezzatino, polpettine di spinaci e quinoa, miglio zucca e rosmarino, finocchi con sesamo			

Gap qualitativo dei menù scolastici di Cremona e Alessandria

PRINCIPALI CRITICITÀ DELLA DIETA

Le criticità più frequenti dei menù che si trovano in fondo sono molto simili: scarsa varietà degli

alimenti, diete monotone, eccesso di carni rosse, presenza frequente di cibo processato e ultra processato (prosciutto, bastoncini, tonno, dessert industriale, formaggio spalmabile). Anche la varietà e tipologia di pesce proposto è spesso un distinguo della qualità dei menù e del modello organizzativo di mensa in termini di capacità di elaborare ricette o meno.

Principali criticità della dieta



Caratteristiche comuni dei menù di minore qualità

BIODIVERSITÀ DEI CEREALI

Dall'analisi della varietà dei cereali dei menù si evidenzia un miglioramento nella biodiversità. Non si trovano più, per fortuna, menù con un solo tipo di cereale. Nell'anno del Covid uno dei menù analizzati offriva solo la pasta. Quest'anno sono aumentati, arrivando a quasi il 50%, i menù che hanno 4 o più cereali. Il dato passa da 39% nel 2021 al 49% nel 2022. Questo aumento è un primo segnale importante di attenzione alla varietà dei menù che ha un valore sia sotto l'aspetto nutrizionale che per quello educativo.

Ci sono addirittura Comuni, come Cremona e Sesto Fiorentino, che arrivano a proporre fino a 7 varietà di cereali diversi. Cremona con: pasta, riso, miglio, farro, orzo, polenta, quinoa. Sesto Fiorentino con: riso, pasta, pasta con grani antichi, orzo, farro, sorgo, miglio.

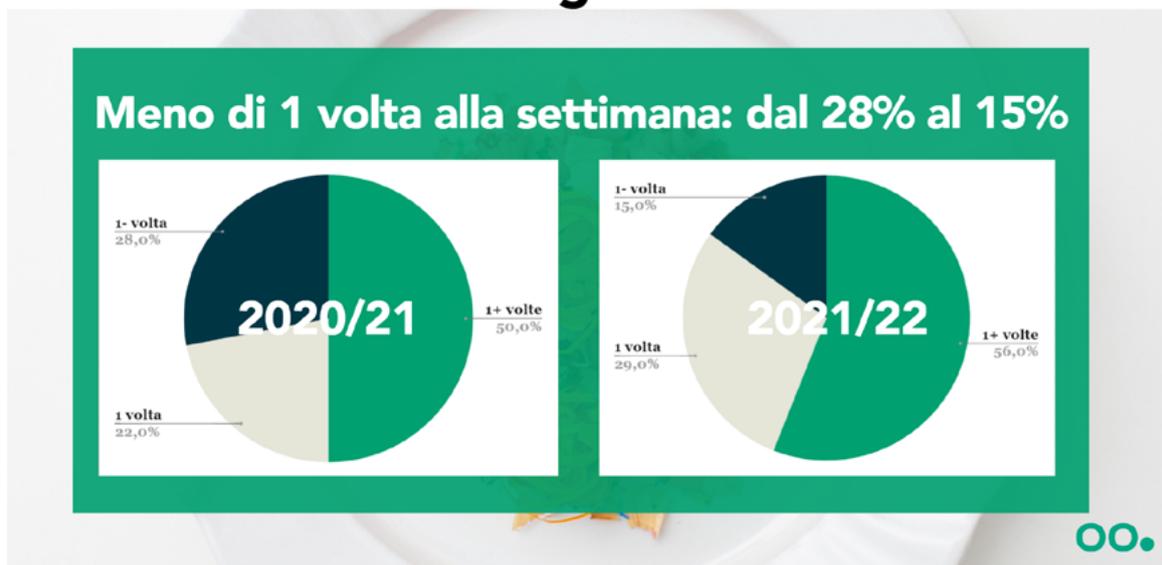
MENO CIBO PROCESSATO

Aumentano anche i comuni che non offrono più cibo processato. Nel 2018/19 erano solo 4 i menù che offrivano solo piatti elaborati a partire dalle materie prime: Cremona, Trento, Perugia e Rimini. In questo anno scolastico il numero dei menù senza cibo processato (prosciutto, bastoncini, tonno, budini, yogurt alla frutta, formaggio spalmabile) salgono: Cremona, Perugia, Rimini, Fano, Jesi, Parma, Savona, Sesto Fiorentino.

LEGUMI

Lo scorso anno i menù che avevano meno di una qualità di legume a settimana erano il 28%, quest'anno scendono al 15%: anche questo è un risultato importante che fa salire anche il numero di menù che offrono più di un legume a settimana, passando da 50% al 56%.

Legumi



Confronto frequenza legumi all'interno della settimana tra il 2020/21 e 2021/22

I legumi all'interno dei menù scolastici non sono più solo un primo piatto o un contorno, ma cominciano ad avere dignità di secondo piatto diventando, qualche volta, la principale fonte proteica del pasto.

I legumi proposti come principale fonte proteica, almeno 3 volte nell'arco del mese, salgono dall'11% dello scorso anno, al 20% quest'anno.

IL MENU CON PIÙ FREQUENZA A VARIETÀ DI LEGUMI

ANCONA: LENTICCHIE, CICERCHIE, PISELLI, CECI, FAGIOLI

1. pasta biologica con **lenticchie** biologiche,
2. passato di verdure con **cicerchia** biologica filiera corta,
3. **piselli** surgelati biologici con cipolla biologica o porri biologici,
4. passato di verdura con **ceci** biologici lenticchie biologiche e pastina biologica,
5. polpette dorate di legumi bio (**ceci e fagioli cannellini**),
6. pasta biologica con crema di **piselli** surgelati biologici,
7. Passato di verdura con farro biologico orzo biologico e **cicerchia** biologica

LA CARNE ROSSA

L'eccessiva frequenza della carne rossa è una delle principali e costanti criticità della mensa, Rieti; Macerata, Terni e Pisa sono i Comuni che detengono il record di carni rosse.

Frequenza carne su 20 pasti/mese

RECORD NEGATIVI

Rieti: 10 rossa + 3 bianca

Macerata: 9 rossa + 5 carne bianca

Terni: 8 rossa + 2 bianca

Pisa: 8 rossa + 4 bianca



Menu con maggiore frequenza di carni rosse su 20 pasti mensili

I dati dell'indagine dimostrano un processo di cambiamento anche in questo ambito. I menù con 1, 2 o 3 porzioni al mese di carni rosse (frequenza consigliata dalle raccomandazioni dell'OMS, dalla IARC) passano da 19% dello scorso anno al 24%. Se si mettono a confronto i dati con quelli di qualche anno fa il processo di cambiamento è più evidente.

Comuni con carne rossa 1-3 volte/mese

2018/2019: Cremona, Trento, Perugia, Rimini

2021/2022: Cremona, Perugia, Rimini, Aosta,
Bergamo, Fano, Milano, Ancona, Brescia,
Lecce, Savona, Sesto Fiorentino,
Udine, Venezia

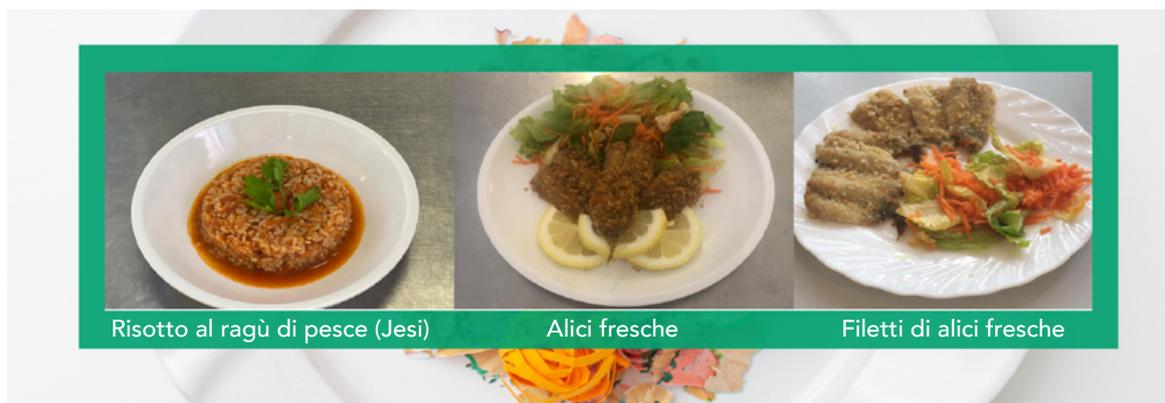


Menu con carni rosse frequenti 1/3 volte nell'arco dei 20 pasti mensili

Si tratta di un indicatore positivo, così come quello delle carni conservate che scompaiono nel 31% dei menù, mentre lo scorso anno erano il 28%.

IL PESCE

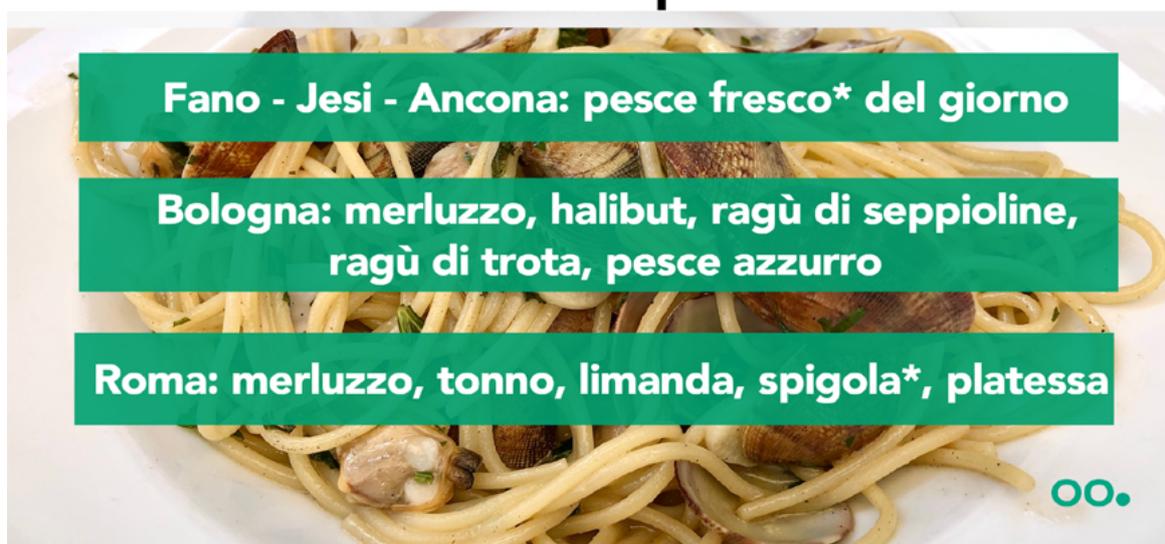
Il pesce è un indicatore di qualità dei menù, perché in base alla proposta dei piatti con pesce, emerge evidente la capacità e la competenza delle cucine nell'elaborare i piatti, così come l'approccio educativo che mira ad insegnare ai bambini a riconoscere e ad apprezzare il gusto del pesce. In alcuni Comuni delle Marche il pesce è un alimento caratterizzante del menù per la varietà e anche per la presenza di pesce fresco dell'Adriatico. La qualità del pesce nei menù marchigiani è il risultato del progetto **Pappa-fish**, finanziato dalla Regione Marche e dal FEP (Fondo Europeo per la Pesca) che è durato 6 anni, dal 2013 al 2019 riuscendo a costruire "un'abitudine" al consumo di pesce fresco del mare Adriatico come appare evidente nei menù di Fano, Jesi e Ancona.



Alcuni piatti a base di pesce del menù di Jesi

Se spostiamo lo sguardo alle mense più grandi d'Italia il pesce diviene un distinguo della rispettiva capacità delle cucine di elaborare piatti e dell'approccio educativo del menù. Anche la realtà di grande dimensioni come Roma offre una buona varietà di pesce come merluzzo, tonno, limanda, platessa e anche il pesce fresco, come la spigola, così come Bologna che propone merluzzo, halibut, ragù di seppioline, ragù di trota e pesce azzurro (varietà che è aumentata con la nuova gara d'appalto dello scorso anno che ha recepito le indicazioni dei CAM).

Varietà di pesce



Esempi di varietà di pesce in alcuni Comuni

L'eccellenza nella varietà di offerta è Rimini con una proposta varia di pesce, anche fresco, sia per i primi che per i secondi piatti:



Esempi di varietà di pesce di Rimini

IL BIOLOGICO

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo nell'ottica di promuovere modelli agricoli e alimentari sostenibili e di rispondere alle richieste di molte famiglie per un'alimentazione più sana per i propri figli ha istituito, nel 2017 ⁷, un fondo a favore dei Comuni che offrono alte percentuali di biologico nei menù scolastici.

I dati di ripartizione dei fondi negli ultimi 3 anni mostrano un incremento significativo dal 2021 al 2022. Questo dato potrebbe essere riconducibile al fatto che, con la pubblicazione dei CAM (che richiede alte percentuali di bio) nell'agosto del 2020, le nuove gare d'appalto del 2021 hanno determinato un aumento di menù biologici registrato con il decreto di ripartizione dei fondi del 2022.

Anno di ripartizione fondo mense certificate bio	Numero pasti biologici
2020	23.276.461
2021	24.332.962
2022	30.617.849

7) Normativa di riferimento:

D.M. n.14771 del 18 dicembre 2017 - Istanza di iscrizione all'elenco delle stazioni appaltanti che aggiudicano servizi di mensa scolastica biologica e dei soggetti eroganti il servizio di mensa biologica

Allegato 1- D.M. n. 14771 - Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica

Allegato 2 - D.M. n. 14771 - Modulo di istanza di iscrizione

D.D. n.39050 del 24 maggio 2018 - Istituzione della piattaforma per la compilazione informatica dell'istanza di cui all'Allegato 2 del D.M. n. 14771 del 18/12/2017

L'incremento significativo, di circa sei milioni di pasti biologici dal 2021 al 2022 è sicuramente da considerare un altro effetto positivo dell'adozione della normativa dei Criteri Ambientali Minimi nelle nuove gare d'appalto per la mensa scolastica.

COMUNICAZIONE E TRASPARENZA

La tabella del menù scolastico è un documento pubblico, disponibile alle famiglie tramite il sito del Comune, all'interno del quale si indicano la tipologia di piatti e la qualità degli ingredienti di ogni pasto consumato a scuola. Un aspetto su cui l'indagine pone l'attenzione è la trasparenza delle informazioni esposte all'interno del menù. La comunicazione della qualità delle materie prime utilizzate nel menù scolastico, oltre ad essere un requisito di legge ⁸, è alla base di un rapporto di fiducia tra chi eroga il servizio e l'utenza.

Non tutti i Comuni sono attenti alla completezza e qualità delle informazioni e alla facilità di accesso del menù scolastico per le famiglie (non sempre reperibile online).

L'indagine rileva diversi modelli di menù scolastici:

- menù completi, che hanno un fronte e un retro pagina dove inserire tutte le informazioni sugli ingredienti e le ricette proposte a scuola;
- menù-newsletter che diventano un canale d'informazione non solo sulla qualità del pasto e degli ingredienti, ma per informare le famiglie sui progetti in essere, o consigliare cosa mangiare per cena per completare l'apporto nutrizionale della giornata;
- menù 'muti' senza alcuna specifica sulla qualità degli ingredienti.

La maggioranza dei menù oggetto di analisi, purtroppo, sono i 'menù muti'. Si tratta di tabelle che riportano dati generici sul piatto senza indicazione della qualità degli ingredienti e, in alcuni in alcuni casi, addirittura, si riscontra un generico: 'verdura cotta o cruda', 'pesce', 'formaggio'.

Giorno	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUNEDI*	Pasta al pesto Lonza di maiale ai ferri Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino alla curcuma Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Riso allo zafferano Petto di pollo ai ferri Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI*	Pasta al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Hamburger di manzo Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (integrazione prosciutto cotto) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI*	Riso alla parmigiana Polpettine di pollo Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo vegetale Sfornato di uova e patate Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne vegetali al forno (integrazione formaggio) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI*	Pasta e arzo e fagioli/lenticchie Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (integrazione prosciutto cotto) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina Avvosto di tacchino al forno Fagioli e patate Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI*	Pasta all'olio Uova o Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con pastina Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e arzo e fagioli/lenticchie Uova o Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Riso allo zucca Frittata con spinaci Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione

Esempio di menù muto: 'pesce', 'formaggio', 'verdura cruda o cotta'

8) 'L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza' CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA - Decreto 10 marzo 2020.

Se si pensa al fatto che siamo una nazione che è orgogliosa dei suoi prodotti agroalimentari tutto ciò suona molto strano. Naturalmente ci sono le eccezioni: come ad esempio il menù di Bolzano che si distingue perché esprime tutta la fierezza del fatto che il menù che attinge da prodotti e piatti della tradizione locale. Infatti nel valorizzare il pasto con le informazioni di dettaglio di ogni ingrediente, si coglie la connessione con la cultura e le colture del territorio. Anche la veste grafica, con icone di facile comprensione, contribuisce ad una migliore e immediata comunicazione relativa alla qualità degli ingredienti che espongono alte percentuali di biologico e di prodotti locali.

Città di Bolzano Stadt Bozen

Menù Inverno-Primavera 2022 – Scuole Elementari e Medie

14/03/22 – 11/04/22 – 09/05/22 – 07/06/22

21/03/22 – 18/04/22 – 16/05/22 – 13/06/22

28/03/22 – 25/04/22 – 23/05/22

04/04/22 – 02/05/22 – 30/05/22

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Lunedì	Piatto unico Cappuccio Julienne S Lasagne alle verdure IR IB S Carote all'olio Pane integrale* Yogurt alla frutta*	Insalata di pomodori e cetrioli Cnoccio al pomodoro con crema di basilico IR IB S Merluzzo in salsa all'aneto S Spinaci all'olio Pane multicereali* Frutta fresca di stagione	Carote Julienne Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo croccanti Zucchine aromatizzate alla menta Pane seggolino* Frutta fresca di stagione	Crema di patate e porri Insalata verde Hummus di ceci con crostino IR IB S Macedonia di verdure al forno IR IB Pane di crusca* Yogurt alla frutta*
Martedì	Aperitivo di verdura Risotto allo zafferano IB Caciotta S Fagiolini all'olio Pane multicereali* Frutta fresca di stagione	Piatto unico Carote Julienne S Hamburger di manzo con 5 patate al forno Zucchine trifolate Pane integrale* Yogurt alla frutta*	Piatto unico Insalata verde Pizza margherita IR IB S Macedonia di verdure al forno IR IB Pane di crusca* Yogurt alla frutta*	Cappuccio Julienne S Bis di canederli spinaci e formaggio al burro e salvia IR IB Pizza strappazzate IR IB Peperonata IR IB Pane seggolino* Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pomodori in insalata Pasta alla norma IR IB S Merluzzo al limone e basilico S Spinaci all'olio Pane integrale* Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pasta integrale alla ligure IR IB Lenticchie alla pizzaiola IR IB S Macedonia di verdure al forno IR IB Pane multicereali* Frutta fresca di stagione	Piatto unico Cappuccio Julienne S Lasagne alla bolognese IR IB S Fagiolini all'olio Pane seggolino* Frutta fresca di stagione	Piatto unico Pasta e fagioli Carote Julienne S Biete all'olio Pane integrale* Budino al cioccolato
Giovedì	Carote Julienne Pasta alle zucchine Cotoletta di maiale IR IB S Erbette all'olio Pane di crusca* Frutta fresca di stagione	Aperitivo di verdura S Schützkräpfen al burro e salvia IR IB Bocconcini di mozzarella Caponata IR IB Pane seggolino* Frutta fresca di stagione	Aperitivo di verdura S Spätzle di spinaci al burro e salvia IR IB S Merluzzo dorato S Spinaci all'olio Pane multicereali* Torta margherita	Piatto unico Insalata di pomodori e cetrioli Riso Pilaf con gulasch IR IB S Fagiolini all'olio Pane multicereali* Frutta fresca di stagione
Venerdì	Insalata verde Pasta all'olio e grano S Burger di legumi S Macedonia di verdure al forno IR IB Pane seggolino* Frutta fresca di stagione	Carote Julienne Zuppa d'orzo IR IB Spiegeleier IR IB Pane di crusca* Yogurt alla frutta*	Piatto unico Pomodori in insalata Pasta e lenticchie IR IB S Carote gratinate IR IB Pane integrale* Frutta fresca di stagione	Aperitivo di verdura Pasta integrale alle verdure IR IB S Platessa gratinata Zucchine all'olio Pane seggolino* Frutta fresca di stagione

* prodotto regionale e a marchio SlowFood
 con ingredienti DOP
 con ingredienti IGP
 con ingredienti Biologici
 piatto unico
 produzione propria
 con ingredienti specialità (Dorata, Tafelberg, Cioccolato in fave e cacao, Saretto, cacao bianco o polvere) con ingredienti regionali
 con ingredienti Biologici
 la pasta può contenere prodotti surgelati
 il prodotto contrassegnato con l'offerta fresca di stagione è a disposizione sul mercato può essere sostituito con prodotto surgelato
 Frutta: Mele Alto Adige IGP, mele della Val di Non/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità a stagione.

**Molte varietà della frutta sono a disposizione in tutta la regione.
 *Molte varietà della frutta sono a disposizione in tutta la regione.
 **Molte varietà della frutta sono a disposizione in tutta la regione.
 *Molte varietà della frutta sono a disposizione in tutta la regione.
 **Molte varietà della frutta sono a disposizione in tutta la regione.

Esempio di menù parlante con iconografia di dettaglio su ogni ingrediente del pasto

FOCUS SUI PIATTI

L'attenzione alla cultura gastronomica locale o la proposta di ricette nuove è sempre un punto di attenzione dell'indagine di Foodinsider, anche se non è un dato richiesto nello strumento di indagine (menù a punti). Tuttavia in fase di indagine vengono registrati i piatti che caratterizzano maggiormente alcuni menù che può essere un aspetto che lega la mensa scolastica alla cultura gastronomica del territorio oppure una scelta legata a fattori nutrizionali che si vogliono valorizzare. Là dove si individuano piatti della gastronomia locale, la mensa diventa uno strumento educativo per recuperare l'identità culturale oltre che un modo per valorizzare le produzioni del territorio che attraverso la ristorazione scolastica si ripropongono alla comunità.

Proponiamo di seguito una lista di piatti che hanno forti connessioni con il territorio o che guardano in modo particolare all'equilibrio tra gusto e salute.

PIATTI DELLA GASTRONOMIA LOCALE

CAGLIARI malloreddus al sugo, pecorino locale, ricotta e miele

PARMA erbazzone, strozzapreti, tortino contadino

RIMINI passatelli in brodo, spaghetti alle vongole, piadina semi-integrale, casatella con fornarina, cappelletti al formaggio in brodo vegetale, maltagliati in minestra di ceci e parmigiano, squacquerone
ROMA broccoli romaneschi, saltimbocca alla romana

PIATTI TRA GUSTO E SALUTE

CREMONA risotto formaggio e pere, miglio zucca e rosmarino, risotto ai funghi, consa invernale, insalata mele e mandorle

SESTO FIORENTINO farfalle al ragù di pesce, cecina al forno, frittelle di cavolfiore, medaglioni di trota e miglio al forno, penne di grani antichi al sugo pomodoro e basilico

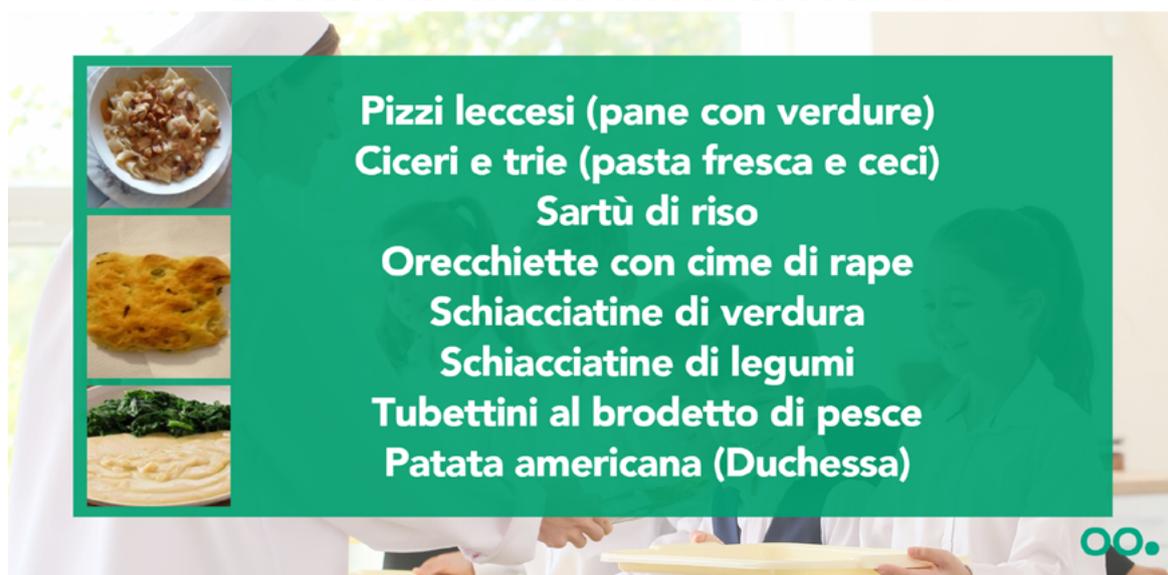
FANO pasta con verdure e curcuma, tagliatelle al ragù di legumi, passatelli integrali in brodo vegetale

I PIATTI INUSUALI

TORINO sformato di zucchine, tofu e menta, spezzatino di soia alla contadina.

RIMINI coniglio arrosto alla cacciatora, risotto con carciofi.

Lecce: la dieta mediterranea



Esempio di piatti della dieta Mediterranea presenti nel menù scolastico di Lecce

PUGLIA: IL SIAN TRA SALUTE, GASTRONOMIA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

In questo report ci piace raccontare l'esperienza pugliese. È proprio in Puglia che il Settore nutrizione del Sian nella provincia di Lecce sta lavorando sulla prevenzione dell'obesità infantile anche attraverso il menù della mensa scolastica. Secondo i dati di Okkio alla Salute il 36,7% dei bambini in Puglia presenta un eccesso ponderale con valori di sovrappeso e obesità maggiori di quelli nazionali. L'alimentazione a scuola fa parte di una delle strategie con cui il SIAN interviene sull'educazione e sulla salute dei bambini. In questo senso il menù del Comune di Lecce non è solo rappresentativo delle proposte gastronomiche della regione, ma coniuga un'alimentazione antinfiammatoria con la promozione di alimenti che stanno scomparendo dal territorio e che hanno un grande potere nutrizionale. È il caso della **patata dolce** che viene inserita nel menù non solo perché è ricca di inulina, una fibra che alimenta il microbiota, e quindi rafforza le difese immunitarie dei bambini, ma è un prodotto che in Italia si produce solo in tre aree (Agropontino, Lecce e Veneto) che si vuole rilanciare attraverso la mensa scolastica.

I MENU DEI CONVITTI

L'indagine di Foodinsider quest'anno ha preso in considerazione anche i menù di una ventina di convitti scelti tra scuole superiori del nord, centro e sud Italia. Un'integrazione che è stata fatta per rispondere alle sollecitazioni di alcuni genitori che hanno sottoposto all'attenzione di Foodinsider i menù di questi che sembrano molto distanti da quello che dovrebbe essere il modello di una dieta equilibrata. In una realtà, quella dei convitti, dove il pasto consumato dagli studenti copre almeno l'80% dell'apporto nutrizionale nell'arco della settimana, una dieta squilibrata rischia di avere un impatto serio sulla salute dei ragazzi. Pertanto si è ritenuto utile estendere l'indagine a questo campione all'interno del quale l'alimentazione riguarda: colazione, pranzo, merende pomeridiane e cena per almeno 5 giorni alla settimana.

I CONVITTI E I MENU ANALIZZATI

Città	Nome
Aosta	Convitto "Federico Chabod"
Arezzo	Convitto "Vittorio Emanuele II"
Assisi	Convitto "Principe di Napoli"
Avellino	Istituto Francesco De Sanctis - Oscar D'Agostino - Tecnico Agrario e Tecnico Geometri
Cagliari	Convitto "Vittorio Emanuele II"
Campobasso	Convitto "Mario Pagano"
Cividale del Friuli	Convitto "Paolo Diacono"
Firenze	Educandato "SS. Annunziata"
Genova	Convitto "Cristoforo Colombo"
Macerata	Convitto "Garibaldi"
Milano	Convitto "Longone"
Milano	Educandato "Setti Carraro"
Montagnana (PD)	Educandato "San Benedetto"
Napoli	Convitto "Vittorio Emanuele II"
Palermo	Educandato "Maria Adelaide" ISC
Parma	Convitto "Maria Luigia"
Prato	Convitto "Statale Francesco Cicognini"
Teramo	Convitto "Melchiorre Delfico"
Torino	Convitto "Umberto I"
Verona	Educandato "Agli Angeli"

PROPOSTA ALIMENTARE

I **cereali** nella maggior parte dei menù dei convitti analizzati sono solo due (in alcuni casi il riso compare solo una volta a settimana, come a Cagliari e Campobasso). Sporadicamente viene proposto un terzo cereale come orzo, oppure farro o polenta in 9 convitti su 20. La presenza del terzo cereale nel menù è meno di una volta a settimana, a volte solo una volta al mese. Fanno eccezione Aosta e Torino (una volta a settimana).

Le **verdure** spesso sono indicate genericamente come "verdure", quindi è difficile comprendere la varietà della proposta. Se si conteggiano tutti gli ortaggi che compaiono in menù, anche come condimento dei primi piatti, la media si assesta su circa 6-7 verdure diverse dichiarate, un numero che però potrebbe sottostimare la varietà effettiva. La sera spesso compaiono minestrone o vellutate che potrebbero migliorare l'offerta. Spiccano Avellino e Firenze con oltre 10 varietà e Milano (Setti Carraro) che propone a ogni pasto una doppia verdura. Fanalino di coda è Arezzo con solo 5 verdure dichiarate su 14 pasti (carote, pomodori, insalata, bietole e fagiolini).

Le **patate** non sono state conteggiate tra la verdura, in quanto rappresentano una fonte di carboidrati. Maglie nere per un'eccessiva proposta di patate sono Assisi (con 7 patate su 14 pasti, di cui due volte patatine fritte), Campobasso (7 patate su 10 pasti, di cui una cena all'interno della quale si propone pasta al ragù, tortino di patate e melanzane ripiene con patate) e Arezzo (5 patate su 14 pasti, di cui due volte patatine fritte). A Napoli compaiono anche le patate 'smile' per la primaria. Si distinguono invece i convitti di Macerata e di Montagnana (1 su 10 pasti), mentre le altre città si assestano sulle 2-3 volte per settimana.

Per quanto riguarda la scelta proteica, i **legumi** dovrebbero essere la fonte maggiormente rappresentata in settimana, ma compaiono molto di rado. In 14 convitti su 20 non superano la singola presenza all'interno della settimana. In alcuni convitti non è nemmeno garantita la presenza fissa settimanale, come avviene a Cagliari, Cividale, Torino, Udine, Todi e Alessandria. La presenza dei legumi è meramente relegata al ruolo di contorno (come i piselli) o di primo piatto (pasta e fagioli, pasta e lenticchie o zuppa). Fa eccezione Milano, con l'educandato Setti Carraro, che li propone tre volte a settimana e sempre come secondo piatto (legumi, polpette di ceci e sformato di legumi).

Il **pesce** è presente 1 o al massimo 2 volte alla settimana prediligendo soprattutto piatti pronti all'uso come burger di pesce, tonno, pepite di pesce, bastoncini, platessa impanata soprattutto a pranzo. Aosta propone anche salmone al forno, carpaccio di tonno o di polipo e filetto di trota salmonata.

La frequenza di **carne rossa** andrebbe ridotta, secondo le indicazioni dell'OMS. In 10 convitti su 20 la carne rossa viene servita più di 5 volte a settimana, e a volte la settimana dura solo 10 pasti (da lunedì a venerdì): è il caso di Macerata, che propone fino a 6 volte la carne rossa su 10 pasti. Record negativo per Todi (8 volte su 11 pasti), Arezzo e Torino (7 volte su 14 pasti). Todi nella stessa giornata propone hamburger a pranzo, merenda con prosciutto cotto, cena con lasagne e fettine di vitellone alla pizzaiola.

È equilibrata invece la proposta di Avellino (1-2 volte su 10 pasti oltre ad essere l'unico menù che allega le grammature dei piatti completi), così come quella di Milano, Setti Carraro e Montagnana, (2 volte su 10 pasti) e Genova (2 volte su 9 pasti).

Le carni conservate, come affettati o wurstel, non dovrebbero comparire nei menù, in quanto classificati all'interno della classe 1 dalla IARC (Agenzia Internazionale per la ricerca sul cancro) come alimenti sicuramente cancerogeni. Il miglior risultato è quello di Milano Setti Carraro, che li propone solo 2 volte al mese, mentre molti di più Montagnana (5-6 volte su 9 pasti), Verona (6-7 volte su 14 giorni), Teramo e Arezzo (3-4 volte su 14 giorni).

Le carni conservate, i salumi, compaiono anche nelle merende fornite dal convitto: Assisi (2 volte su 7 merende), Teramo (3 volte su 14 merende, conteggiando sia mattina che pomeriggio) e Cagliari (1 volta su 6 merende). Ad Aosta i salumi sono proposti anche all'interno del buffet della colazione e a pranzo prevede anche una volta i wurstel.

Le **merende**, che dovrebbero essere costituite in prevalenza da frutta, non sono quasi mai specificate (solo in 8 convitti su 20, a volte solo quelle del mattino o del pomeriggio). A Napoli sono sempre e solo merendine (e per 3 pranzi su 5 la frutta al pasto è sostituita da succo di frutta), a Teramo sono pane e prosciutto, pizze, focacce e torte (la frutta compare 3 volte su 14 merende settimanali). La massima frequenza di frutta registrata nei menù dichiarati è 1 su 5 merende (Aosta e Genova) e 2 su 7 (Assisi, sempre accompagnata dallo yogurt).

Questa eccessiva proposta di merende introduce il problema dell'eccesso di **zuccheri** nella dieta. La quantità massima giornaliera di zucchero non dovrebbe superare i 25 g al giorno (una lattina di coca cola da 33. cl. ne contiene circa 30 g). In 11 convitti su 20 il dolce a pasto compare al massimo una volta a settimana. A Macerata il menù propone "frutta/dolce" (senza specificare) anche 9 volte su 10 pasti, mentre a Napoli la frutta al pasto viene sostituita da un succo di frutta per 3 pranzi su 5 (ed è presente una postilla: "Frutta di stagione può essere sostituita da succhi di frutta").

Anche la colazione proposta prevede sempre dei dolci (biscotti, dolci fatti in casa, torte, nutella).

ASSENZA CONTROLLI SUI MENU DEI CONVITTI

Come nelle mense scolastiche del panel di Foodinsider anche tra i convitti si trovano delle realtà che mostrano maggiore attenzione nel proporre un'alimentazione equilibrata, mentre quelli meno attenti propongono un eccesso di carboidrati e zuccheri, con patatine fritte, coca cola e merendine, oltre ad ostentare una frequenza di carne del tutto ingiustificata. Due aspetti che rischiano di proporre un'alimentazione altamente infiammatoria che può essere causa di obesità.

I menu di 20 convitti nord-centro-sud



Errori estremi individuati nei menù dei convitti

In sintesi nei menù dei convitti si trovano enfatizzati gli stessi errori dei menù delle mense scolastiche con l'aggravante che l'alimentazione sembra essere concepita principalmente per gratificare i ragazzi come una cena proposta ad Arezzo che prevede pizza, patatine fritte, coca cola e frutta.

Mentre nelle mense scolastiche una dieta squilibrata a scuola può essere in parte compensata da una migliore alimentazione a casa, per i convitti non c'è quasi nessuna compensazione, se non quella del weekend. Quindi l'assenza di un controllo da parte delle autorità sanitarie, che non sembrano essere interpellate nella validazione di quei menù particolarmente squilibrati, aumenta la possibilità di incidere più profondamente sulla salute dei ragazzi.

Focus domande

Quest'anno le domande rivolte ai Comuni hanno avuto l'obiettivo di verificare la sensibilità e l'impegno di chi gestisce il servizio di ristorazione scolastica per ridurre l'impatto ambientale. Le questioni proposte hanno riguardato l'inserimento o meno nei menù scolastici di alimenti sostenibili, l'eliminazione di cibi ad alto impatto ambientale e di materiale usa e getta o plastiche che si trovano negli imballaggi o nelle monoporzioni. Infine è stato proposto il tema della carbon footprint del menù scolastico come sistema di misurazione dell'impatto della dieta sull'ambiente. Alle domande hanno risposto il 36% dei Comuni del panel scelto, dichiarando le iniziative a favore dell'ambiente messe in atto attraverso il servizio di ristorazione scolastica.

DOMANDE

In aggiunta, anche quest'anno vogliamo approfondire una tematica: l'impegno del Comune nel mettere la mensa scolastica al centro delle politiche ambientali di contrasto all'emergenza climatica, in ottemperanza a molte delle regole definite dai CAM.

Pertanto vi chiediamo se avete avviato iniziative in tal senso, come, ad esempio:

- 1. l'integrazione o l'aumento di proposte a base di alimenti a basso impatto ambientale (es. più biologico, più legumi, grani antichi, miglio, più alimenti a KM0 o filiera corta);*
- 2. la riduzione di cibi ad alto impatto ambientale (meno carni e meno cibi processati);*
- 3. l'eliminazione della plastica e di prodotti usa e getta (piatti di plastica o compostabili, prodotti monouso, diete nei lunchbox, imballaggi inutili);*
- 4. la misurazione della carbon footprint del servizio di ristorazione scolastica;*

INTRODUZIONE ALIMENTI A BASSO IMPATTO

Dalle risposte emerge abbastanza chiaro quali siano le scelte più virtuose delle Amministrazioni sensibili ad una ristorazione green che sono sintetizzate nella slide seguente.



Alimenti e interventi per ridurre l'impatto ambientale della mensa

Tra le risposte ricevute, la maggior parte dei Comuni ha fatto riferimento alle indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi: eliminazione dei cibi processati, riduzione delle carni (soprattutto quelle rosse), una migliore offerta di legumi (più varia e proposta anche come principale fonte proteica del pasto), più prodotti locali di origine biologica e a filiera corta, più biodiversità della dieta con l'introduzione di cereali a minore impatto ambientale come grani antichi, miglio e sorgo.

Tra le risposte raccolte c'è anche chi ha individuato nella partecipazione all'evento della GREEN FOOD WEEK un contributo per ridurre l'impatto ambientale attraverso la mensa scolastica.

GREEN FOOD WEEK



La **Green Food Week**, il cibo amico del pianeta, è un'iniziativa organizzata da Foodinsider in collaborazione con 9 Comuni italiani, che hanno raccolto la proposta del Comune di Fano di replicare a livello nazionale un evento già attivo in alcune aree delle Marche che propone un menù sano e sostenibile, uguale per tutte le scuole e i Comuni che aderiscono all'iniziativa, un giorno all'anno.

L'evento si è tenuto dal 7 all'11 marzo, la settimana che è culminata con l'iniziativa di Caterpillar M'illumino di meno, durante la quale i Comuni che hanno aderito hanno offerto a scuola un pasto a basso impatto ambientale. Oltre a spegnere le luci in tante città, si è aggiunto l'impegno a consumare cibo più sostenibile per aumentare la consapevolezza e il senso di responsabilità rispetto alle scelte alimentari e al loro impatto sul pianeta.

Il culmine della **Green Food Week è stato il 10 marzo**, giornata nella quale i Comuni promotori dell'iniziativa guidata da Foodinsider, hanno offerto lo stesso pasto: crudité di verdure di stagione miste, pasta o altro cereale con sugo di verdura, polpettone/polpette di legumi in umido. L'iniziativa ha coinvolto più di 100 Comuni, con 400.000 pasti green, di cui 20.000 delle mense universitarie.

L'iniziativa della Green Food Week sarà replicata il 16 febbraio 2023 e avrà anche respiro internazionale.

LE AZIONI PER RENDERE LA MENSA SOSTENIBILE

In merito ai cibi ad alto impatto ambientale è ormai molto diffusa la consapevolezza che tra questi il peso più importante ricada sulla carne rossa oltre che sul cibo processato.

Tra le risposte dei Comuni c'è chi riduce la carne rossa e il cibo processato, (Ancona), chi toglie le monoporzioni in plastica come lo yogurt (bio e locale) che viene servito in ciotole di porcellana (Bolzano). A Lecce sono state tolte le stoviglie monouso e ridotta, anche qui, la carne rossa e il cibo processato. Sesto Fiorentino introduce più legumi, ma anche grani antichi, miglio, sorgo, privilegiando la filiera corta e il km0; fornisce le diete sanitarie (o etico-religiose) con stoviglie (comprendenti di coperchio) interamente lavabili e dota i fornitori di contenitori a rendere per evitare imballaggi. A Bergamo si sta pianificando di migliorare la quota di legumi aumentando dunque l'apporto di proteine vegetali riducendo gradualmente quelle animali, che è tra gli obiettivi del progetto Food Trails avviato da settembre. A Cremona si punta sul 70% dei prodotti biologici, ma anche sui grani antichi come orzo, farro e miglio in diverse preparazioni.

Per ridurre plastica, imballaggi e usa e getta c'è chi privilegia stoviglie lavabili e fa molta attenzione all'acquisto di prodotti con imballaggi minimi e riciclabili come da capitolato e si privilegia il consumo di acqua in caraffa (Parma). A Fano non ci sono prodotti di plastica, né monouso, tutte le stoviglie sono lavabili. In generale chi rispetta l'ambiente dichiara di usare piatti lavabili, di eliminare le monoporzioni come yogurt, budini e i formaggini monodose, di aumentare la quota di biologico e il consumo di alimenti locali, togliendo dal menù i cibi processati, riducendo sensibilmente la carne rossa.

Si distinguono i Comuni di Napoli e Venezia dove da anni sono i genitori che dotano i figli di stoviglie portate da casa per il consumo del cibo in mensa che ogni giorno riportano pulite a scuola.

Concludendo chi si dichiara attento a scelte sostenibili nell'ambito della ristorazione scolastica applica sempre le disposizioni dei Criteri Ambientali Minimi che danno esattamente questi indirizzi.



Immagine che rappresentano alcune scelte sostenibili all'interno delle mense scolastiche

LA CARBON FOOTPRINT

La domanda sulla carbon footprint poteva apparire come una domanda che difficilmente avrebbe trovato risposte da parte dei Comuni che sono alle prese con una complessità del servizio che ha sempre molte priorità da gestire. Ma non è stato affatto così. Ci sono già numerosi Comuni che si stanno preparando ad usare, o stanno già utilizzando, strumenti per misurare l'impatto ambientale del menù scolastico. Ben 6 Comuni hanno risposto che sul tema della carbon footprint erano già attivi.

In particolar modo il Comune di Jesi ha già impostato una tabella che misura i piatti proposti in relazione all'emissione di CO₂ nell'atmosfera, proporzionando il dato alla porzione offerta in mensa. Da questa tabella, che attinge i dati dal database dell'Università di Bologna, il Comune può definire l'impatto sull'ambiente del proprio menù scolastico.

A Fano invece lo strumento di misurazione della carbon footprint è già attivo e consente di scegliere le ricette in base all'emissione di CO₂ del piatto, utilizzando la scheda bromatologica del fornitore all'interno della quale c'è un indicatore dell'impatto ambientale della ricetta. Utilizzando questo strumento è stato scelto di modificare un piatto, sostituendo il manzo con il tacchino, mantenendo la stessa gradevolezza del gusto, ma riducendo l'impatto ambientale del pasto.

JESI

Estratto del conteggio dei kg di CO₂ del menù autunno-inverno delle grammature della primaria.

Database Università di Bologna

Nome Ricetta	Kg CO ₂ eq./porzione	Frequenza nel menù	TOT CO ₂
Arista di maiale all'arancia	0,715	1	0,715
Arista di maiale arrosto	0,709	1	0,709
Asiago	0,345	2	0,69
Bietole all'olio	0,028	3	0,084
Bocconcini di tacchino agli aromi	0,42	3	1,26
Brasato di vitellone alle verdure	1,312	2	2,624
Carote julienne	0,016	8	0,128
Casciotta d'Urbino	0,299	1	0,299
Cavolo cappuccio all'olio	0,102	1	0,102



Es. di tabella del conteggio dell'emissione di CO₂ di alcuni piatti del menù di Jesi

FANO

All'interno della scheda bromatologica del fornitore c'è un indicatore dell'impatto ambientale della ricetta che ha indotto il dietista a modificarla da manzo a tacchino.



Es. di tabella bromatologica con l'indicazione grafica dell'impatto di 2 piatti a confronto

SI DIFFONDE LA CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ ATTRAVERSO I CAM

Più di un terzo del panel delle Amministrazioni, rispondendo alle domande sull'impegno verso la sostenibilità della mensa, dimostra di essere permeato di una cultura attenta all'ambiente e di avere già avviato scelte responsabili che riguardano sia la salute dei bambini che quella del pianeta. Tutte le risposte ricevute dai Comuni, a parte quella riferita al Green Food Week, hanno a che fare con le indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi. L'effetto CAM si nota anche nel fatto che le indicazioni proprie di questa legge sono utili e sono adottate anche a prescindere dalla nuova gara d'appalto. È il caso di Ancona, Comune che gestisce direttamente gli acquisti per la fornitura della mensa scolastica e che ha rimodulato il servizio sulla base delle indicazioni dei CAM.

È questo anche il caso di Qualità & Servizi, l'azienda pubblica che si occupa di fornire la mensa a sei Comuni della cintura fiorentina, che ha iniziato nel 2017 ad applicare soluzioni sostenibili legate alla ristorazione e oggi, probabilmente, va ben oltre le indicazioni dei CAM con una visione di sostenibilità a 360°.

Il caso di Ancona e quello di Qualità & Servizi sono due esempi concreti che dimostrano come sia possibile realizzare il "Farm to fork" attraverso la mensa, ma anche la Fork to farm, cioè un sistema alimentare che attraverso la mensa, va a supportare il territorio nel processo di conversione ecologica.

LA MENSA DI ANCONA E L'APPLICAZIONE VOLONTARIA DEI CAM

**Raffaelli Roberto, Direzione Cultura, Politiche scolastiche, U.O. Ristorazione Scolastica
Comune di Ancona**

L'attuale capitolato delle derrate è entrato in vigore prima dei nuovi CAM. La nutrizionista comunale ha cercato di adeguare le richieste dei nuovi CAM con alcune variazioni al menù. Sono stati eliminati i bastoncini di merluzzo e il tonno in scatola, sostituiti da pesce fresco. È stato eliminato il mais in scatola sostituito da insalata e scaglie di parmigiano anziché insalata e mais. Nel menù estivo sono state eliminate tutte le verdure surgelate non previste dai nuovi CAM. Sono state adeguate le zone FaO per il pesce surgelato. Per il pesce fresco è prevista la sola provenienza dal Mar Adriatico, solo per il palombo fresco Mar Mediterraneo.

Inoltre tra i nostri fornitori abbiamo la cooperativa La Fraternità, fornitore per il Comune di Ancona di frutta e verdura biologica. Una realtà molto particolare che riesce ad abbinare qualità e sostenibilità in maniera eccellente. Si tratta di un'azienda che produce solo esclusivamente verdura biologica utilizzando l'energia solare per l'alimentazione delle celle frigorifero e l'energia geotermica per il riscaldamento delle pochissime serre dove coltivano nel periodo meno caldo le piante aromatiche. Le verdure sono coltivate tutte a campo aperto e in alcune coltivazioni (es. insalata) non vengono eliminate le erbe spontanee, ma anzi sono utilizzate per proteggere la coltivazione. Come antilumaca viene usata la cenere prodotta dalla bruciatura delle potature degli alberi.

Nella cooperativa sono impiegati anche ragazzi disabili e rifugiati politici che sono parte della loro comunità. Il fondatore ha iniziato l'attività con i G.A.S., Gruppi d'Acquisto Solidale, e poi ha avuto modo di espandersi con alcuni supermercati locali e forniture alle mense scolastiche della zona. Ha acquisito nuovi terreni provvedendo a "bonificarli" per renderli adatti al biologico. Gran parte di questi terreni sono stati acquisiti dai proprietari "benefattori" della zona con il comodato d'uso gratuito.

La struttura in legno adibita ad uffici è stata realizzata dalla comunità parrocchiale della zona. Come Comune di Ancona non abbiamo nessun merito, in quanto la cooperativa si è aggiudicata la gara d'appalto con il miglior punteggio tecnico e economico (80%-20%), ma una volta conosciuta la loro realtà abbiamo iniziato una collaborazione cercando, in particolari situazioni di adeguare i menù alle coltivazioni stagionali. Es: durante la stagione invernale la cooperativa ha avuto una produzione di cavolo cappuccio in eccesso e per evitare loro sprechi abbiamo provveduto a variare il menù sostituendo il cavolfiore previsto con il cavolo cappuccio. [...].'

I PIONIERI DEI CAM: QUALITÀ & SERVIZI

Tra tutte le risposte ricevute la realtà che mostra di essere più attiva nelle azioni a tutela dell'ambiente è Qualità & Servizi ⁹, l'azienda municipalizzata di proprietà di 6 Comuni della cintura fiorentina che si occupa di ristorazione scolastica. Dal 2017 questa azienda pubblica, ha avviato un processo di conversione ecologica applicando la visione dei CAM in linea con i valori di Slow Food del cibo buono, pulito e giusto. Il risultato è che oggi Qualità & Servizi è diventata un modello a cui si ispirano in Italia e all'Estero quelle realtà che puntano ad una mensa sana e sostenibile che la trovano realizzata a tutto tondo in questa realtà.

In cinque anni, dal 2017 ad oggi, sono state messe in campo azioni che hanno plasmato la cultura e l'attività aziendale di Qualità & Servizi in una logica 'green' avviando soluzioni ecologiche nei processi aziendali. Tra queste soluzioni c'è la scelta di eliminare i piatti processati per elaborare ricette a partire dalla materie prime sostenibili del territorio, incentivare gli agricoltori ad una conversione ecologica (biologico, grani antichi, miglio, legumi); insegnare ai cuochi a cucinare ricette con alimenti a basso impatto ambientale utilizzando anche parti che generalmente sono considerate 'scarti'; introdurre ricette della cultura gastronomica locale; eliminare la plastica da tutti i processi aziendali, anche dalle diete dei bambini generalmente servite nei lunchbox; recuperare il cibo avanzato da destinare agli enti caritatevoli; utilizzare veicoli elettrici per il trasporto e avviare attività di formazione per creare una comunità che si riconosca nei valori legati alla salute e alla sostenibilità. Tutte queste azioni non sono solo utili al Pianeta ma hanno anche una positiva ricaduta economica importante sui processi aziendali dell'azienda Toscana e sui fornitori locali.

La realtà di Qualità & Servizi è stata oggetto di studio e riprese televisive dal parte della redazione del programma televisivo #GENERAZIONE BELLEZZA che dedicherà uno o più episodi (in programma a marzo 2023 in prime time su RAI3) per presentare questa mensa scolastica come modello di riferimento di ristorazione dimostrando l'impatto economico, sociale e culturale sulla comunità.

L'APPLICAZIONE DEI CAM: LA FARM TO FORK ATTRAVERSO LA MENSA

Un esempio di questa conversione ecologica di Qualità & Servizi e dell'impatto sul territorio lo si ritrova nella figura dell'agricoltore Leonardo Toti che è diventato fornitore della mensa scolastica grazie alle sollecitazioni dell'azienda municipalizzata che lo ha spinto a costituirsi in ATI insieme ad altri agricoltori del territorio. Per riuscire a rispondere alle richieste della mensa scolastica Leonardo Toti ha dovuto incrementare il numero di campi coltivati, ha convertito produzioni convenzionali in coltivazioni sostenibili, quindi biologico, ma anche grani antichi, miglio e sorgo. Si è reso necessario per l'azienda agricola fare un salto di qualità declinando la produzione al calendario scolastico, impiegando più risorse umane e migliorando l'organizzazione aziendale. Si è concretizzato quello che la Comunità Europea chiama farm to fork legata alla mensa scolastica; un rapporto così stretto capace di condizionare anche la forchetta e non solo la fattoria ai tempi e alle richieste della mensa. Questo rapporto ha permesso di recuperare una sovrapproduzione di cardi e di cavolfiori, che generalmente si sarebbero buttati, modificando il menù, evitando di trasformare quella produzione in food waste che anch'esso contribuisce per un 8% alle emissioni di gas serra

⁹) Il caso Qualità & Servizi tra legumi e sviluppo del territorio - Autori Claudia Paltrinieri, Valentina Taglietti in collaborazione con Slow Food e Foodinsider

Sondaggio

Il sondaggio disponibile online e veicolato agli insegnanti e genitori è un altro strumento d'indagine che permette di raccogliere dati qualitativi rispetto al servizio di ristorazione scolastica. Al sondaggio hanno risposto più di 1100 persone, per lo più genitori, commissari mensa e insegnanti di 84 Comuni rappresentativi di 17 regioni italiane.

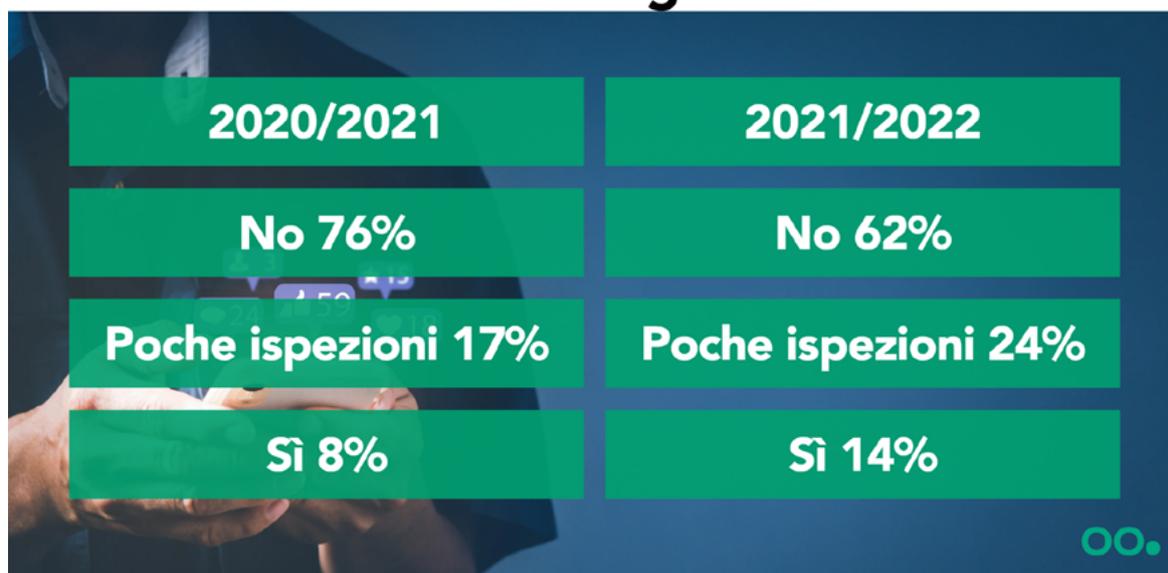
Questi dati restituiscono una prospettiva (parziale) della qualità percepita soprattutto se si misurano i dati registrati dagli insegnanti.

VIETATE ANCORA LE ISPEZIONI AI GENITORI

Il primo dato significativo su cui alzare il livello di attenzione è il divieto di accesso alle commissioni mensa a scuola per le attività di controllo. Lo scorso anno era altissimo il numero dei genitori a cui era stato negato l'accesso in mensa per fare le ispezioni. Anche se quest'anno il numero è più basso il dato rimane ancora molto significativo.

Quello che emerge è che, a volte, nello stesso comune ci sono genitori che sono autorizzati a fare ispezioni in mensa secondo regole stabilite dai relativi dirigenti scolastici, mentre ad altri genitori commissari mensa della stessa città questa attività viene vietata perché la direzione della loro scuola nega la possibilità di accedere all'Istituto. Questa disomogeneità, confermata anche dalle interviste fatte ai responsabili mensa, dipende dall'autonomia dei dirigenti scolastici che attraverso provvedimenti amministrativi dimostrano spesso un eccesso di potere, impedendo di assolvere al ruolo di controllo legittimo delle commissioni mensa.

Controlli dei genitori?

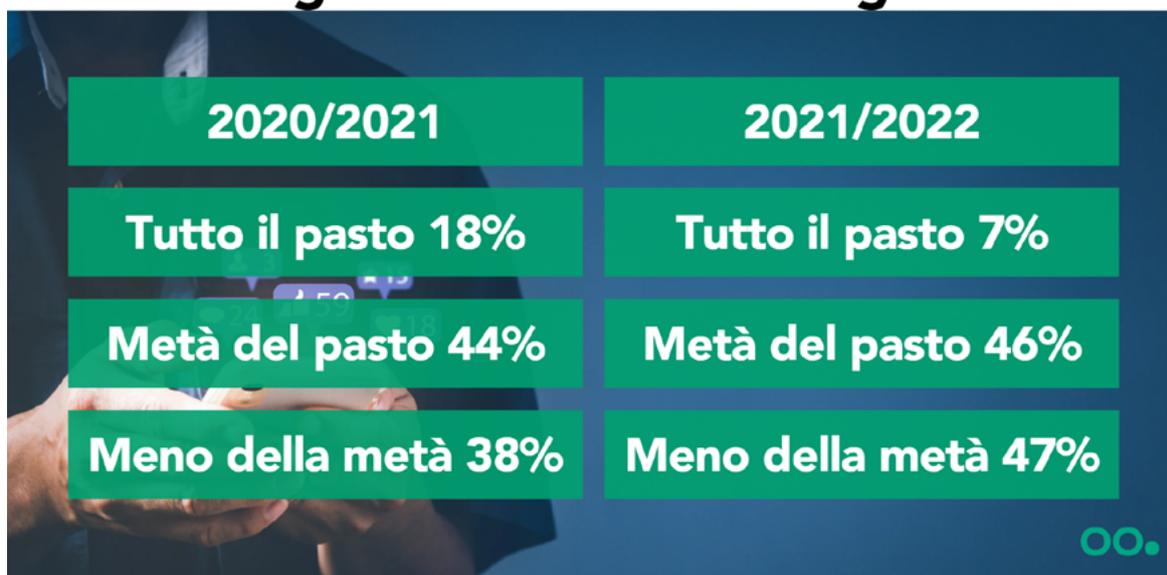


[Accesso ai controlli in mensa da parte dei genitori](#)

I BAMBINI E IL RIFIUTO DEL CIBO DELLA MENSA

L'aspetto più inquietante che rileva il sondaggio è il dato relativo allo scarso consumo del pasto a scuola. Se si guarda solo al dato estrapolato dalle risposte degli insegnanti il riscontro è drammatico: il 47% delle risposte afferma che i bambini mangiano meno della metà del pasto. Su questo dato è necessario fare delle riflessioni perché il tema degli sprechi sembra andare al di là della qualità del pasto.

Insegnanti: i bambini mangiano



Percezione degli insegnanti relativa alla quantità del pasto consumato in mensa dai bambini

RIFLESSIONE SULLO SCARTO DI CIBO IN MENSA

Dal confronto con i genitori commissari mensa di vari Comuni d'Italia, che Foodinsider porta avanti costantemente nell'arco dell'anno, arriva la conferma del fatto che il problema degli scarti è sempre più importante. I dati ci dicono che il fattore scarto pesa di più in quei Comuni dove la qualità del pasto è bassa e c'è poca cura nell'elaborazione dei piatti il tema però non è estraneo neanche alle realtà più virtuose, ma con dimensioni più modeste. Si tratta di un problema serio che inizia a coinvolgere anche i bambini più piccoli che di solito hanno meno resistenze di fronte al cibo.

Il tema degli scarti sembra essere diventato un problema cronico, amplificato dopo 2 anni di Covid: infatti le paure scatenate dalla pandemia si esprimono anche attraverso la diffidenza e il rifiuto del cibo. Un problema che ha a che fare con aspetti educativi ed emotivi che intaccano la fiducia verso un servizio che ha perso connessione con l'elemento umano. Mangiare per i bambini è da sempre un atto di fiducia: a casa è la mamma, o il papà, che cucinano e vanno a fare la spesa. Mentre il pasto a scuola non ha più alcuna espressione di una relazione umana e si realizza con un modello organizzativo distante da come si mangia in famiglia. I vassoi multiporzione, le posate di plastica imbustate, i lunchbox, l'usa e getta, il contesto rumoroso, sono tutti fattori che aumentano la distanza tra il mangiare a casa e consumare il pasto a scuola.

Il piatto della mensa sta perdendo le connessioni "sentimentali" con il mondo reale, con il valore umano di chi cucina, con il territorio di riferimento, con la cadenza delle stagioni, con l'attesa dei pomodori a inizio estate, o dell'uva a inizio scuola.

Tutto in mensa è sempre più omologato, imbustato, appiattito nel gusto, con il pesce che non sa di pesce, le polpette di legumi che non fanno di cannellini ma di formaggio, la zuccina che

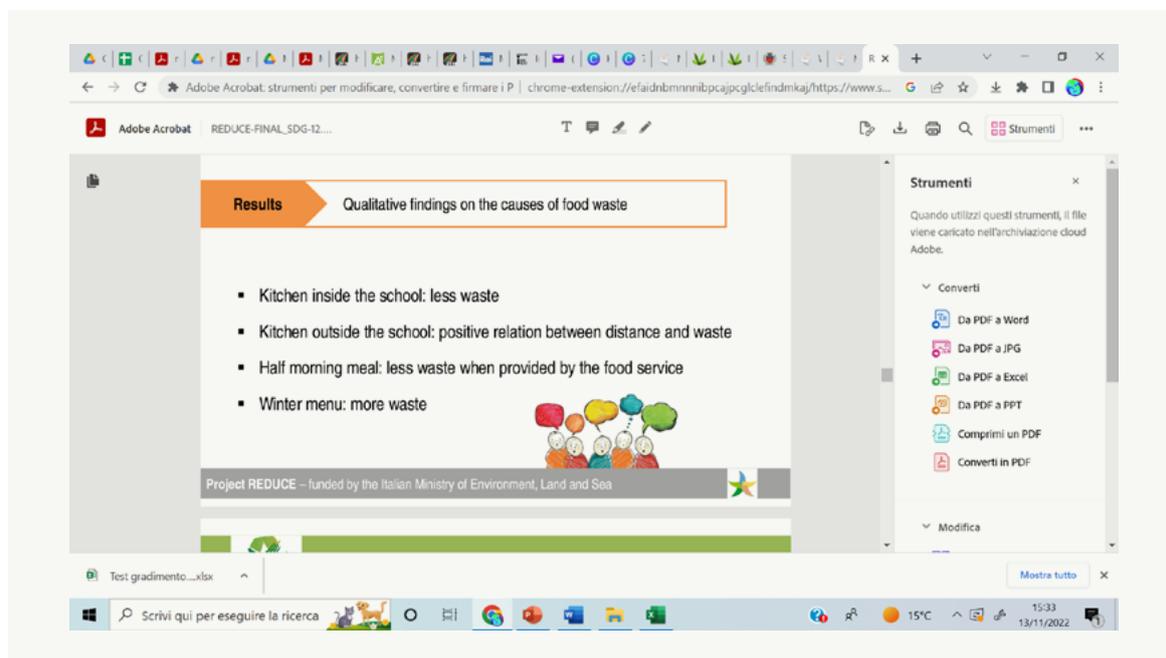
c'è tutto l'anno. Il gesto del 'buttare' il cibo, una volta era un sacrilegio, ora per i bambini a scuola è consuetudine. Agli occhi dei bambini 'buttare' le stoviglie usa e getta, e con esse il cibo, è diventato lecito, normale, scontato. Questo è anche il risultato di un processo di industrializzazione del pasto in mensa che gli studi hanno dimostrato avere ricadute anche sulla qualità organolettica e il potere nutrizionale degli alimenti, aspetti che appesantiscono gli scarti.

IL FOOD WASTE A SCUOLA PREVALE DOVE IL CIBO È TRASPORTATO

Citiamo due ricerche che trattano il tema degli scarti di cibo in mensa: il **Progetto Reduce**, finanziato dal Ministero dell'Ambiente della Tutela del territorio e del Mare (MATTM), coordinato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna e la relazione finale del Dipartimento di Scienze Agrarie, forestali e alimentari insieme al Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Torino sulla valutazione della fattibilità del progetto mensa fresca.

Il progetto Reduce ha sviluppato una metodologia (che prevede il coinvolgimento diretto degli studenti) per l'analisi quali-quantitativa degli sprechi alimentari nelle mense scolastiche, fornendo un quadro chiaro dei driver che sono alla base del fenomeno. L'analisi dell'Università di Torino ha avuto come oggetto il confronto del modello di mensa con pasto trasportato rispetto alla mensa 'fresca' con cucina interna.

Entrambe le ricerche arrivano alla stessa conclusione: la mensa con il pasto trasportato produce più scarti.



Slide di presentazione del progetto REDUCE

L'Università di Torino dichiara che tra i benefici della 'mensa fresca' ci sono:

'Aumento dei consumi: è ipotizzabile che il passaggio ad un servizio di cottura in loco si abbia un aumento dei consumi da parte degli scolari per la maggiore qualità sensoriale delle preparazioni.

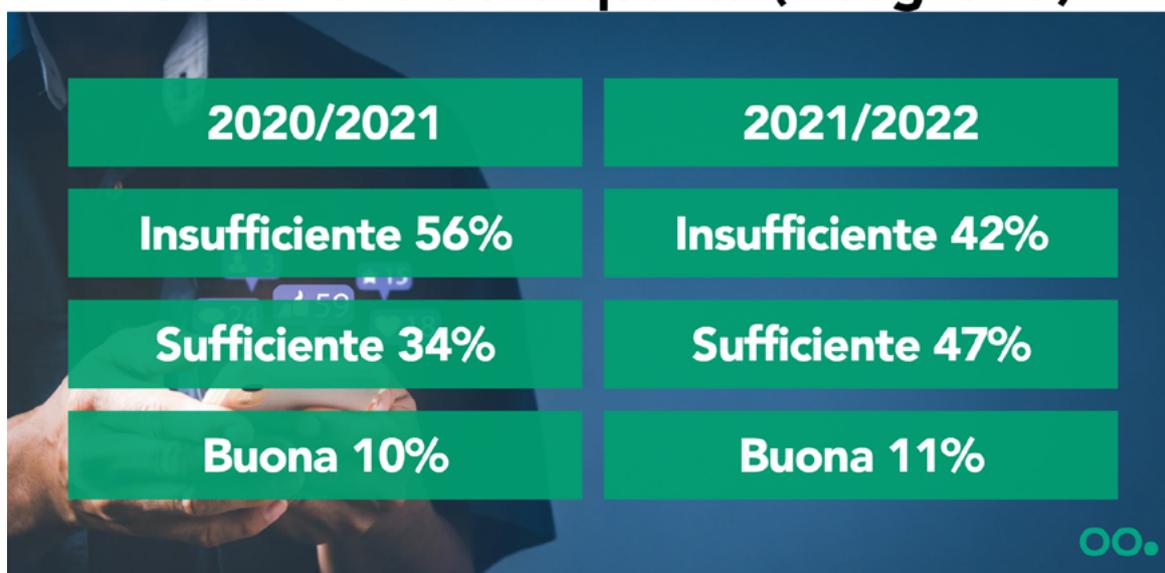
'Riduzione del pasto da casa: è ipotizzabile che l'attivazione di un servizio in loco porti ad una riduzione dei pasti da casa per una migliore qualità organolettica dei piatti.'

CRITICITÀ PERCEPITE DALL'UTENZA

Le criticità cambiano rispetto allo scorso anno dove la semplificazione del pasto aveva consentito l'ingresso di una grande quantità di cibo processato. Quest'anno, oltre alle ricette poco appetibili dichiarate come principale criticità e motivo di rifiuto dei piatti, si rileva la bassa qualità delle materie prime e la necessità di un monitoraggio degli scarti. Quest'ultima indicazione non è più solo una critica, ma la richiesta di un intervento attivo affinché si proceda alla sostituzione o miglioramento di ricette, o della qualità delle materie prime, o si introducano anche percorsi di educazione alimentare.

Questa richiesta di monitoraggio degli scarti da parte dell'utenza è una indicazione che arriva anche dei Criteri Ambientali Minimi che richiedono alle Amministrazioni di affrontare la questione a partire dai dati oggettivi dello scarto e da una consultazione delle famiglie, insegnanti e bambini (dai 7 anni in su) per riconoscere e quantificare il problema e capirne le cause per avviare dei correttivi.

Valutazione della qualità (insegnanti)



Qualità percepita dagli insegnanti

UN MIGLIORAMENTO DOPO UN ANNUS HORRIBILIS

Se si sommano le risposte che riguardano i valori riferiti al giudizio sulla mensa in termini di 'buono' e 'sufficiente' si arriva ad ottenere un 58% di risposte positive che, rispetto al 44% dello scorso anno, ottiene 14 punti in più. Un dato positivo di cui però non si può essere entusiasti a fronte anche di un 42% di riscontri negativi di cui bisogna tenere conto.

Conclusioni

I TRE MODELLI DI MENSA SCOLASTICA

Anche quest'anno l'indagine ha messo in evidenza il fatto che nel sistema di ristorazione scolastica della nostra nazione esistono mense che rispondono ad obiettivi diversi.

Quando si rileva nei menù una presenza importante di cibi come hamburger, bastoncini, crocchette, prosciutto, pizza, pasta in bianco e budini o yogurt, il pasto è in prevalenza trasportato. Ne consegue che gli ingredienti non vengono specificati e non hanno riferimenti con il territorio e siamo di fronte ad una mensa che risponde al modello economico obsoleto che dice che più taglio sulla qualità, più ho margini di guadagno. Questo si traduce, sul piano dell'alimentazione, nell'obiettivo di tentare di saziare la fame dei bambini, ma non di educarli a sane abitudini alimentari.

I menù che presentano una grande biodiversità della dieta rispondono, invece a una maggiore attenzione verso la salute dei bambini piuttosto che a logiche di mero guadagno. In queste mense si trovano, per esempio, fino a sette varietà di cereali nell'arco del mese (di cui anche cereali integrali). I menù non hanno solo frumento e riso, ma anche polenta, orzo, farro, miglio e avena o sorgo; la stessa varietà si registra nelle verdure di stagione e nelle fonti proteiche nell'arco della settimana, come, per esempio, un giorno il pesce, uno la carne, uno l'uovo, uno i legumi e uno i latticini. Questa biodiversità del menù, spesso accompagnata da piatti elaborati, risponde all'obiettivo di nutrire i bambini (non saziare) perché offre una dieta equilibrata con una varietà di nutrienti di cui ha bisogno il bambino in fase di crescita nel momento in cui sta costruendo sia il suo sistema immunitario ma anche il suo rapporto con il cibo, con il gusto e la diversità dei sapori e delle consistenze.

Se a quel menù, equilibrato e vario, si aggiungono elementi importanti come i prodotti freschi locali di origine biologica, a km0 e/o a filiera corta, e si inseriscono nel menù piatti che rispondono alla tradizione gastronomica locale, questa mensa non nutre più solo i bambini, ma anche la comunità di riferimento e gli attori che girano intorno alla mensa. Questa mensa è connessa con il territorio da cui prende risorse e restituisce ricchezza e lo fa nel rispetto dell'ambiente diventando un volano di sviluppo per molti in chiave green. Questo terzo obiettivo fa divenire la mensa non solo un'importante occasione per promuovere e sviluppare la salute dei bambini, ma anche uno strumento di politica economica e ambientale straordinario per gli operatori economici che vivono e fanno impresa in quel territorio.

La mensa che nutre la comunità e il territorio, prima dell'entrata in vigore dei Criteri Ambientali Minimi, si realizzava solo per merito della buona volontà di un amministratore visionario; oggi, con la normativa in vigore dall'agosto del 2020, è un obbligo e un'opportunità per tutte le Amministrazioni.

COSTA DI PIÙ LA MENSA CHE COSTA DI MENO

La mensa che punta ad estremizzare la possibilità di guadagno si nasconde dietro il concetto di efficienza. Questo modello di mensa piace ai Sindaci e agli operatori perché appare costare di meno. Cosa ottima se riduciamo la mensa ad un valore, un numero da inserire nel bilancio

comunale: in realtà queste mense costano molto di più di quelle che nutrono la comunità. Il maggiore costo è in termini di salute e impatto ambientale oltre a non produrre ricchezza sul territorio. La mensa che compra cibi a livello globale (legumi dal Canada, il pollo dall'Olanda, ecc.), che privilegia cibo processato a basso potere nutrizionale, usa plastica e produce molti scarti ha un costo importante sulla salute dei bambini e sul pianeta. Un costo che si traduce in perdita di consenso da parte delle famiglie che pagano una tariffa per un pasto metà del quale diventa rifiuto. Genitori che vedono bambini uscire affamati da scuola per divorare merendine non sono soddisfatti delle Amministrazioni a cui devono pagare tariffe, magari neanche troppo basse.

Il modello di mensa che invece sta dietro la logica positiva dei CAM, di contro, produce valore e valori. Questo tipo di mensa sostiene i produttori locali, a cui viene chiesto di estendere l'attività a produzioni sostenibili riducendo l'impatto ambientale e crea valore economico certo per questi imprenditori tutto l'anno. Questa è una mensa dove non si usa plastica, o materiale usa e getta, dove non si producono scarti perché i piatti si basano sulla qualità e freschezza degli ingredienti in gran parte biologici. Questa mensa è attenta alla salute e all'ambiente, alimenta la comunità e rende le famiglie soddisfatte del servizio perché garantisce salute ai propri figli che mangiano il pasto più importante della giornata a scuola. Tutto questo crea valore economico diretto ed indiretto per tutti, ma crea anche consenso politico verso quei sindaci che investono nel servizio di ristorazione scolastica e che non concepiscono la mensa come mezzo per tenere apparentemente in ordine i bilanci ma la elevano a strumento di politica del territorio in grado di portare valore all'economia, alla collettività, agli imprenditori e al futuro dei bambini in salute.

La mensa che nutre la collettività, che si realizza grazie all'effetto Criteri Ambientali Minimi, risponde al nuovo articolo della Costituzione italiana che richiede di agire per la 'Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni' e diventa un vero affare ed una reale opportunità economica per tutti e tutte.

PROPOSTA: FONDI PER I COMUNI CON MENSE CHE NON INQUINANO

Per promuovere la mensa che nutre i bambini e la collettività, è necessario avere un sistema premiante per i Comuni che dimostrano di avere una mensa che applica in maniera estensiva le indicazioni dei CAM, ma anche per i produttori che vogliono lavorare con le mense, come il decreto per le mense certificate biologiche del MIPAAF del 2017, che ha dato impulso all'incremento di biologico nei menù scolastici. Allo stesso modo c'è bisogno di un sistema che sostenga i Comuni nel rendere la mensa uno strumento di politica sociale, economica e ambientale con impatti misurabili sullo sviluppo del territorio. Una strategia politica a livello Governativo sarebbe determinante per incrementare la qualità dei menù connessi alla produzione locale di cibo - incidendo quindi in modo concreto sul concetto di sovranità alimentare - e che diverrebbe volano di sviluppo economico e sociale eliminando tutti i fattori inquinanti nella mensa.

In questa cornice un sistema di misurazione della carbon footprint dei menù scolastici ispirata alle raccomandazioni dei CAM, potrebbe essere il criterio per assegnare agevolazioni: chi inquina meno, chi si rivolge a produttori locali, chi esalta i prodotti del territorio e aiuta dunque lo sviluppo del territorio e della Nazione, deve ottenere vantaggi e sostegno. Ce lo chiedono i due milioni di bambine e bambini che ogni giorno mangiano nelle mense scolastiche italiane, ce lo chiede il nostro Pianeta.

I SÌ E I NO DELLA MENSA SCOLASTICA

SÌ	NO
All'applicazione dei CAM sostenuta anche da logiche premianti delle istituzioni per finanziare le mense che promuovono la sostenibilità.	A gare centralizzate che promuovono una mensa standardizzata tagliando fuori l'utenza da qualsiasi logica partecipativa e i produttori locali.
Al monitoraggio degli scarti in maniera sistematica in tutte le mense scolastiche con l'obiettivo di ridurre gli scarti con interventi e correttivi adeguati.	Alla disuguaglianza nutrizionale a scuola con bambini che mangiano una dieta sana e buona e altri che mangiano menù che saziano la fame.
Alla carbon footprint dei menù scolastici per mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici attraverso una dieta sostenibile a scuola.	Alle 'zone franche' dove i menù sono fuori controllo e non rispettano regole di una dieta sana e non rispettano la normativa di riferimento.

Classifica 7° rating menù scolastici

La classifica è solo la parte più visibile dell'indagine e riassume quanto indagato analizzando i menù scolastici.

La pubblicazione del rating ha l'obiettivo di mettere in evidenza le best practice, riconoscerne le qualità e cercare di diffondere i valori che esse sottintendono per diffondere una visione moderna e innovativa di mensa: una mensa che investe nel futuro delle nuove generazioni preservando l'ambiente e sviluppando l'economia sostenibile del territorio in cui si colloca.

Parma e **Fano** sono entrambe al primo posto e non è un caso.

Parma si trova nella culla della Food Valley italiana e questa cultura del cibo di qualità è entrata a pieno titolo nella mensa scolastica.

Fano è conosciuta in tutto il mondo come 'la città dei bambini' e la mensa di qualità non può non essere un pezzo di questa attenzione verso l'infanzia.

Cremona è la mensa scolastica con il miglior rapporto tra qualità gastronomica dei piatti ed equilibrio della dieta; un aspetto che si realizza grazie alla competenza dei cuochi, in gran parte dipendenti del Comune e su cui l'Amministrazione investe con una formazione continua.

Rimini è un esempio di come la mensa scolastica può essere piena espressione della cultura gastronomica locale con un bilanciamento perfetto dei nutrienti, che garantisce una dieta appetitosa, equilibrata e sana.

Jesi abbina l'equilibrio dei piatti (tra i quali spicca il pesce fresco dell'Adriatico) con una grande sensibilità verso l'ambiente, che si esprime con la misurazione della carbon footprint delle varie proposte culinarie.

Bergamo, una delle città più attente agli aspetti sociali, ha incluso la mensa scolastica all'interno del progetto europeo Food Trails, che mira a una politica del cibo sana, sostenibile e inclusiva.

Trento intitola il menù scolastico 'alimentazione sostenibile' con un'informativa sull'impatto che il cibo ha sull'ambiente, che si traduce, nella pratica, in una grande offerta di biologico, prodotti locali, stagionali e a filiera corta.

Ancona, un Comune che mantiene il controllo degli acquisti e delega solo l'esecuzione del servizio in outsourcing, è una realtà che si lega profondamente al territorio esprimendone le qualità in un menù che ha recepito le indicazioni dei CAM.

Sesto Fiorentino, che è pioniere nell'applicazione dei CAM, rappresenta un modello a tutto tondo dei valori che può esprimere una mensa sull'economia e sulla cultura del territorio in chiave sostenibile.

Perugia, dove il Comune copre una percentuale alta del costo del servizio, esprime una dieta equilibrata quasi al 100% biologica e locale.

Bolzano ha un menù che esprime l'orgoglio per il proprio territorio con una rappresentazione grafica (che contempla 13 icone diverse per informare sulla qualità degli ingredienti e dei piatti), ricco di riferimenti a produzioni e piatti locali, ingredienti regionali e biologico: è questo il menù più trasparente d'Italia.

La regione che ha il maggior numero di mense scolastiche di qualità è quella delle **Marche**, che da anni promuove il collegamento delle produzioni biologiche locali ai menù della mensa scolastica. Molti menù di questa regione godono ancora dell'effetto positivo del progetto Pappafish, concluso nel 2019, che è stato capace di creare l'abitudine al consumo del pesce fresco dell'Adriatico, entrato a regime nelle mense scolastiche di molti comuni marchigiani.

1 Fano	201	20 Venezia	108	39 Genova	87
1 Parma	201	21 Brescia	107	40 Chieti	86
3 Cremona	194	21 Modena	107	41 Palermo	84
4 Rimini	174	23 Macerata	106	42 Pisa	83
5 Jesi	168	24 Padova	105	43 L'Aquila	80
6 Bergamo	159	24 Spoleto	105	43 Potenza	80
7 Trento	156	26 Ascoli Piceno	102	45 Cagliari	78
8 Ancona	154	26 Firenze	102	46 Pordenone	77
9 Bolzano	145	28 Milano	101	47 Grosseto	76
9 Perugia	145	29 Monza	99	47 Rieti	76
9 Sesto Fiorentino	145	30 Napoli	98	49 Verona	74
12 Roma	143	31 Asti	97	50 Arezzo	73
13 Bologna	139	32 Siena	94	51 Civitanova	68
14 Aosta	138	33 Torino	93	52 Siracusa	65
15 Mantova	125	33 Viterbo	93	53 Novara	51
16 Terni	122	35 Bari	91		
17 Lecce	114	35 Latina	91	Alessandria	< 50
18 Piacenza	113	35 Savona	91		
19 Udine	111	38 Pescara	88	Reggio Calabria	< 50

NOTA

L'indagine mira a rilevare la frequenza, la qualità degli alimenti e l'impatto sull'ambiente dei menù offerti dalle mense scolastiche e lascia agli operatori sanitari la facoltà di esprimere osservazioni in merito. Qualora gli enti o le società coinvolte ritenessero che l'esito del questionario non fosse corretto o che alcune risposte specifiche vadano nuovamente verificate e rettificare sulla base di ulteriori evidenze oggettive è fatta salva la possibilità, su segnalazione degli interessati, di procedere ad una errata corrige, anche a posteriori, della pubblicazione del rating.

Bibliografia e sitografia

1. Documento per la pianificazione delle attività Scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione
https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Piano+Scuola+21_22.pdf
2. Mangiare a scuola, la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo
Edizione Franco Angeli 2019, Autore Claudia Paltrinieri
3. Il caso Qualità & Servizi tra legumi e sviluppo del territorio - Autori Claudia Paltrinieri, Valentina Taglietti in collaborazione con Slow Food e Foodinsider
https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/04/Case_study_Slow_Beans_ITA.pdf
4. 'Valutazione fattibilità progetto mensa fresca' studio realizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie, 2017.
5. Progetto Reduce
<https://www.sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce/>
6. Codice Europeo contro il Cancro
<https://cancer-code-europe.iarc.fr/index.php/it/>
7. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva
<https://www.salute.gov.it/portale/nutrizione/dettaglioContenutiNutrizione.jsp?lingua=italiano&id=1648&area=nutrizione&menu=ristorazione>
8. Criteri Ambientali Minimi
https://www.mite.gov.it/sites/default/files/archivio/comunicati/allegato_1_cam_ristorazione.pdf
9. Bando mense scolastiche biologiche
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12466#main>
10. Farm to Fork Strategy
https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

FOODINSIDER.IT

Siamo un'associazione nata con l'obiettivo di contribuire nel miglioramento della mensa scolastica per renderla più buona, sana e sostenibile.

Vogliamo raccontare e diffondere la conoscenza della mensa della scuola pubblica, quella dove gli insegnanti, insieme ai genitori, sono agenti del cambiamento. Una mensa che non genera conflitto, ma che esprime i valori dell'inclusione sociale e della condivisione. Una mensa appetitosa e contagiosa, che si realizza attraverso la competenza di tutti gli attori che ruotano intorno ad essa, alimentando una 'comunità del cibo' fatta di insegnanti, genitori, funzionari, aziende di ristorazione, produttori, istituzioni sanitarie. Vogliamo raccontare una mensa che è strumento di politica sociale, ambientale ed economica, che crea sviluppo e benessere a livello locale creando reti di produttori che promuovono biodiversità e sostenibilità ambientale, al servizio della mensa scolastica.

Cosa facciamo

Siamo un osservatorio che ogni anno monitora la qualità e l'equilibrio dei menù scolastici che si riassume nella pubblicazione del rating dei menù.

Facciamo attività di formazione gratuita online ai commissari mensa sui diversi temi che riguardano l'alimentazione dei bambini, la cornice normativa e il ruolo dei genitori all'interno del servizio di ristorazione scolastica.

Realizziamo progetti che accompagnano i Comuni in un percorso di miglioramento continuo che mira a promuovere una cultura del cibo buono che fa bene ai bambini e al pianeta, educando e formando tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa. Uno di questi progetti si chiama Sostenibilmense, finanziato dalla Fondazione MPS in partnership con ANCI Toscana.

Ci avvaliamo di un Comitato scientifico autorevole e facciamo corretta divulgazione scientifica sul tema del cibo e sull'impatto che l'alimentazione ha sulla salute delle persone e del pianeta, con particolare attenzione al cibo nelle mense scolastiche, all'effettivo consumo e al problema degli scarti.

Comunichiamo attraverso diversi canali con uno stile di comunicazione pacato, basato sui dati oggettivi e ragionamenti razionali, in una logica propositiva e costruttiva senza toni polemici o offensivi. L'obiettivo della comunicazione è di divulgazione al fine di promuovere una discussione costruttiva tra tutti i soggetti interessati al tema cibo, alimentazione e mense collettive.

7° RATING

dei menù
scolastici
italiani

anno
2021/2022

