

## COMUNICATO STAMPA

# Le realtà più virtuose premiate al Summit della mensa scolastica di Foodinsider

**Si è tenuto il 26 marzo nella prestigiosa cornice di Palazzo Valentini a Roma, il Summit della mensa scolastica, sana, sostenibile e opportunità per il Paese. Un evento per fare il punto sulla ristorazione scolastica e premiare Comuni e realtà virtuose.**

Per il secondo anno consecutivo Foodinsider ha organizzato a Roma il Summit della mensa scolastica buona, sana, sostenibile e opportunità per il Paese con l'obiettivo di avere un appuntamento annuale, in un contesto autorevole, dove parlare di mense scolastiche con chi ogni giorno s'impegna per nutrire i bambini a scuola e a costruire un modello di ristorazione virtuoso. Il Summit si è tenuto a Palazzo Valentini con il patrocinio di Roma Città Metropolitana e si è aperto con l'intervento dell'Onorevole Paolo Trancassini, questore della Camera dei Deputati, delegato dal Ministro Lollobrigida a rappresentare il Masaf, che ha proposto di *'presentare il prossimo report alla Camera dei deputati e di avviare un percorso di lavoro insieme per incrementare la qualità dei prodotti nelle mense scolastiche che dovranno diventare un volano di sviluppo economico e sociale'*.

Ha fatto seguito l'intervento di Bruno Manzi Capo di Gabinetto di Città metropolitana di Roma Capitale che ha introdotto la questione del 'Piano del cibo' a cui sta lavorando Città Metropolitana di Roma e riguarda le politiche da sottoporre all'attenzione delle autonomie locali che affronta anche la questione delle mense scolastiche. Un tema, quello delle mense, di cui ha parlato più nello specifico l'Assessore Claudia Pratelli facendo riferimento al contesto di Roma: 155.000 pasti al giorno, 18.300.000 pasti all'anno, 643 cucine, 4000 addetti, l'appalto più grande d'Europa. Una dimensione enorme della ristorazione scolastica che è come se Roma ogni giorno sfamasse tutti i cittadini della città di Perugia. Una mensa, quella della Capitale, che ha scelto di mantenere le cucine interne alle scuole, ma il cui costo del servizio è aumentato del 22% rispetto al precedente appalto, pari ad un costo annuo per l'Amministrazione di 147 milioni.

Centrale l'intervento di Sabrina Giannini che è stata premiata da Foodinsider per aver portato alla ribalta il tema del cibo con inchieste che si occupano di alimentazione e degli impatti sull'ambiente di alcuni modelli di produzione alimentare. Sabrina Giannini ha ricordato che il consumo del cibo è un atto politico e che il ruolo del giornalismo è quello di incidere nell'aumentare la consapevolezza di tutti *'come delle gocce che cadono insistentemente'* per ricordare quelli che sono i criteri fondamentali per la sostenibilità dell'ambiente e per garantire alle nuove generazioni le risorse necessarie per continuare a vivere in serenità. Inchiesta che hanno portato risultati concreti anche sul cibo dei bambini sono quella sul pangasio che è riuscita a togliere questa proposta ittica dalle mense, ma anche quella sull'olio di palma che ha permesso di eliminare questo ingrediente da molti prodotti dolciari.

Il biologico in mensa è stato affrontato da Giuseppe Romano, presidente di Aiab che ha evidenziato come la mensa sia assente proprio nella fascia di età dei ragazzi più a rischio, quella che frequenta le scuole medie, quando emergono disturbi alimentari o una maggiore predisposizione al consumo di junk food. Una buona mensa è quella che prende i prodotti biologici dal territorio, crea filiere locali e diventa motore di sviluppo, ma questo modello fa fatica a emergere. Hanno aiutato i 5 milioni del fondo per le mense scolastiche biologiche che, però, non sembra sia garantito in futuro e su questo bisogna vigilare affinché resti a sostegno delle Amministrazioni che vogliono investire su un'agricoltura che tutela la fertilità del suolo.

Claudia Paltrinieri, presidente di Foodinsider, ha chiuso gli interventi della mattinata riportando una fotografia della mensa scolastica con i dati relativi all'indagine che fa riferimento all'anno 2022-23.

La premiazione è stato il momento clou del Summit che ha consegnato riconoscimenti a soggetti, Comuni e realtà che contribuiscono ogni giorno al miglioramento dello stile alimentare dei bambini e delle bambine a scuola e nel fare questo sono motore di sviluppo del territorio in chiave sostenibile.

Quest'anno Foodinsider ha scelto di conferire riconoscimenti anche a enti che si sono distinti per l'impegno che hanno dimostrato lavorando per la promozione di una ristorazione scolastica sana, sostenibile e collegata al tessuto produttivo del territorio. Tra questi il Sian Nord dell'ASL di Lecce, l'Azienda Sanitaria Territoriale di Pesaro Urbino e Laore Sardegna, l'Agenzia Regionale per l'attuazione dei programmi in campo agricolo e per lo sviluppo rurale.

Hanno ricevuto riconoscimenti anche i piccoli Comuni di Asciano e Melpignano. Asciano è un Comune che, all'interno del programma Sostenibilmense promosso dalla Fondazione MPS in partnership con Anci Toscana e Foodinsider, ha realizzato uno straordinario percorso di miglioramento partecipato diventando un modello di riferimento per i Comuni della provincia di Siena. Melpignano è un paese in provincia di Lecce dove l'Amministrazione ha realizzato una mensa scolastica di qualità che è strumento di sviluppo di un'agricoltura etica e sostenibile.

Un premio speciale anche alla mensa gestita dall'associazione dei genitori del Comune di Faedis e alla sua Amministrazione, e, in particolare, anche alla sua cuoca Francesca Cedolin che quest'anno conclude la sua trentennale esperienza culinaria nel piccolo asilo di Campeglio.



In chiusura della premiazione hanno ricevuto la targa per la categoria MENSA TOP i Comuni di Parma, al terzo posto nella classifica dell'8° Rating di Foodinsider, Cremona, al secondo posto e Fano al primo posto per il terzo anno consecutivo.

*'Il Summit della mensa scolastica vuole essere un momento di confronto costruttivo ma anche un'occasione per presentare e valorizzare con un premio quelli che riconosciamo come modelli virtuosi che dimostrano come la mensa che nutre la comunità sia una concreta opportunità per il Paese'* dichiara Claudia Presidente di Foodinsider che da otto anni pubblica l'indagine sullo stato delle mense scolastiche in Italia.

L'evento è organizzato da Foodinsider - Osservatorio sulle mense scolastiche che ogni anno monitora lo stato del servizio di ristorazione scolastica per identificare modelli virtuosi e best practice - in collaborazione con Città Metropolitana di Roma Capitale e si tiene nella prestigiosa location di Palazzo Valentini a Roma.

Riferimenti  
Claudia Paltrinieri  
Presidente Foodinsider  
Cell. 3311355645

Alcuni interventi sono visibili in video sulla pagina facebook di foodinsider:  
<https://www.facebook.com/mensescolastiche>