

‘Mangio o non mangio’, il dilemma in mensa

EMBARGO FINO AL 12 OTTOBRE ALLE ORE 19:00

8° Rating Foodinsider: il 35% dei bambini non mangia a priori. Migliora un menù su tre, ma aumenta (+ 6%) il cibo processato

Fano, Cremona e Parma sempre in testa ma capaci di migliorare ulteriormente. Ottimi anche i menù di Jesi, Sesto Fiorentino, Rimini, Ancona, Bergamo, Perugia e Mantova. Sud grande assente, con solo la Puglia che offre qualità con Lecce, Brindisi e Bari che eccelle per il biologico.

MILANO, 12/10/2023 – Presentato oggi l'8° Rating dei menù scolastici, l'indagine annuale di Foodinsider che fotografa lo stato della mensa e ne traccia l'evoluzione, per scoprire la quantità di scarti, le best practice e i Comuni che migliorano anche grazie all'applicazione dei CAM, i Criteri Ambientali Minimi, la legge che trasforma la mensa in uno strumento di sviluppo del territorio in chiave sostenibile.

Secondo i dati dell'anno scolastico 2022/23, continua il trend di miglioramento delle mense scolastiche iniziato nel 2022, dopo la fine del Covid. Migliora un Comune su tre. Un cambiamento positivo atteso dopo lo scioglimento definitivo dei vincoli post Covid, ma che è anche l'effetto dell'applicazione della nuova legge che disciplina le gare d'appalto del servizio di ristorazione scolastica. Il risultato è spesso riscontrabile in menù più equilibrati, a minore impatto ambientale, con i legumi che aumentano e diventano un secondo piatto in un terzo dei menù analizzati, riduzione della plastica, più prodotti locali e di origine biologica. I cibi processati, invece, crescono del 6%.

Il problema dello scarso consumo di cibo in mensa è la questione principale da risolvere. Ci sono troppi bambini che *‘rifiutano il cibo a priori’* (il 35% dei casi secondo i dati del nostro sondaggio), mentre hanno *‘paura di assaggiare nuovi piatti’* il 31%; solo il 14% sembra *‘mangiare con gusto’*.

La top ten della classifica non offre sorprese: numero uno rimane Fano, seguito da Cremona e Parma, una triade di Comuni virtuosi che ogni anno sembra fare meglio. Molto vicini per qualità ed equilibrio sono i Comuni di Jesi, Sesto Fiorentino, Rimini, Ancona, Bergamo, Perugia e Mantova.

‘Il legame con il territorio è uno dei focus dell'indagine di quest'anno’ dichiara Claudia Paltrinieri, la Presidente di Foodinsider, “perché abbiamo voluto dimostrare come la mensa sia già una leva di sviluppo del territorio da cui si rifornisce restituendo ricchezza”. Dall'analisi emerge che un buon 29% delle mense del campione analizzato è ben radicato sul territorio da cui si rifornisce con più di 10 prodotti locali a settimana e un 13% che ne acquista almeno 5.

Tre le best practice di cui si parla nel report dell'8° Rating: la mensa scolastica gestita dal comitato genitori di Faedis, che da più di 20 anni si occupa degli acquisti, in prevalenza di biologico, da produttori locali; la mensa del Comune di Fano, che non a caso è conosciuto come la *‘città dei bambini e delle bambine’* e da tre anni è in cima alla classifica. La terza realtà virtuosa si chiama Laore, l'agenzia per lo sviluppo rurale della Sardegna, che da più di 10 anni ha avuto mandato dalla Regione per sviluppare progetti di formazione degli insegnanti, tavoli di lavoro sulla mensa per i Comuni e introducendo un nuovo soggetto a supporto dell'educazione dei bambini: la rete delle fattorie didattiche.

‘Per sostenere i Comuni in questo processo di miglioramento mancano ancora dei tasselli che potrebbero potenziare il ruolo di motore di sviluppo della mensa per la comunità e il territorio’ continua Paltrinieri, *‘più cucine dentro o vicino alle scuole, un monitoraggio sistematico degli scarti, continui percorsi di formazione degli insegnanti e di educazione dei bambini e delle famiglie’*.

Report 8° rating dei menù scolastici dell'Osservatorio Foodinsider

‘Obiettivi raggiungibili’, aggiunge Francesca Rocchi, Vice Presidente di Foodinsider, ‘con un sistema premiante che potrebbe finanziare quei Comuni che più investono in un percorso di miglioramento continuo della mensa riuscendo a costruire dei valori condivisi e una comunità intorno al cibo che i bambini e le bambine mangiano a scuola’.

1	Fano	221	20	Terni	122	41	Viterbo	92
2	Cremona	210	21	Macerata	118	42	Bari	89
3	Parma	209	23	Ascoli Piceno	117	42	Pisa	89
4	Jesi	181	24	Milano	116	44	Genova	84
5	Sesto Fiorentino	177	25	Padova	114	44	Pescara	84
6	Rimini	172	26	Savona	110	46	Potenza	80
7	Ancona	170	26	Spoletto	110	47	Cagliari	75
8	Bergamo	160	28	Venezia	109	48	Prato	73
9	Perugia	153	29	Udine	108	49	Chieti	71
10	Mantova	152	30	Latina	107	49	L'Aquila	71
11	Trento	147	31	Brescia	106	49	Grosseto	71
12	Roma	146	31	Firenze	106	49	Rieti	71
13	Monza	140	33	Arezzo	105	53	Alessandria	69
14	Bologna	132	34	Asti	103	54	Novara	64
15	Piacenza	131	34	Verona	103	55	Reggio Calabria	52
16	Bolzano	128	36	Napoli	101			
16	Brindisi	128	37	Pordenone	100			
16	Modena	128	37	Torino	100		Frosinone	< 50
18	Lecce	125	39	Siena	96		Civitanova	< 50
18	Treviso	125	40	Palermo	94		Siracusa	< 50

Classifica dell'8° Rating dei menù scolastici 2022-23

Riferimento:

Claudia Paltrinieri

Presidente Foodinsider APS

Cell. 3311355645

claudia.paltrinieri@foodinsider.it