

9° osservatorio RATING

menù
scolastici
italiani

anno
2023/2024

“Comincia col fare ciò che è necessario, poi ciò che è possibile. E all’improvviso ti sorprenderai a fare l’impossibile.”

[San Francesco d’Assisi]

9° OSSERVATORIO RATING

menù
scolastici
italiani

anno
2023/2024

A cura di

Claudia Paltrinieri

Hanno collaborato:

Federica Buglioni, Salvatore Ceccarelli,
Giovanni Dinelli, Stefania Grando, Alba Pietromarchi,
Paola Trionfi, Francesca Rocchi, Anna Villarini,
Alessandra Zupi.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

i responsabili mensa, le Aziende Sanitarie e il SIAN,
che insieme ai commissari mensa, agli insegnanti
e ai volontari di Foodinsider hanno contribuito a
raccogliere le informazioni per questo Report.

Un ringraziamento speciale va ad Antonio Ciappi,
gastronomo con 44 anni di esperienza, la cui
dedizione ci ispira quotidianamente.

Questo lavoro è frutto delle relazioni che abbiamo
costruito in questi nove anni e grazie alle quali,
attraverso la raccolta di dati, informazioni e voci
diverse, riusciamo a definire e analizzare l'identità
e il processo di cambiamento della mensa scolastica
in Italia.

Il Report è il risultato del lavoro volontario e gratuito
di un team di persone che, integrando informazioni
e voci autorevoli, vuole contribuire alla salute
delle nuove generazioni e del pianeta e soprattutto
al benessere della comunità che si costruisce
intorno al mangiare a scuola.

Grafica e impaginazione

Archi's Comunicazione

Indice

1. SCENARIO	07
2. OBIETTIVI E STRUMENTI DELL'INDAGINE	10
3. SINTESI DEI RISULTATI	14
4. IL PANE	27
5. BEST PRACTICE	33
6. CLASSIFICA	37
7. ASPETTI SU CUI RIFLETTERE	39
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	41



1. Scenario

LA MENSA CHE EVOLVE GRAZIE ALLA LEGGE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'anno scolastico 2023/4 scolastico non è stato caratterizzato da eventi particolari. Dopo il Covid e il 'dopo Covid' l'inflazione ha però portato ad aumenti nel costo del cibo e delle utenze che hanno richiesto adeguamenti del costo pasto. Talvolta questi ultimi sono ricaduti solo sui Comuni, mentre in altri casi si è assistito a un incremento delle tariffe a carico delle famiglie.

Si conferma per il terzo anno consecutivo l'evidenza dell'effetto CAM - la legge dei Criteri Ambientali Minimi che disciplina le gare d'appalto della ristorazione scolastica - nel migliorare significativamente la qualità della mensa. Un dato che si rileva con l'incremento dei punteggi, assegnati ai menù attraverso l'analisi, che coincide spesso con il rinnovo delle gare d'appalto.

MENSE NON IN REGOLA

Continuiamo a registrare e a mettere a confronto i dati relativi alle ispezioni dei Nas che anche quest'anno mostrano percentuali di irregolarità tra il 25% e il 30% rispetto al numero di mense ispezionate.

Se erano il 25% le mense 'non conformi' nel 2016 e il 36% nel 2018, nell'anno scolastico 2022/23 queste sono arrivate al 31%, attestandosi invece al 27% di circa 1000 aziende controllate nel 2023/24. Le irregolarità hanno evidenziato 361 violazioni, sia penali che amministrative, per un ammontare di sanzioni pecuniarie pari a 192.000 euro. Le principali contestazioni hanno riguardato la cattiva gestione e conservazione degli alimenti e le inadeguate condizioni igieniche delle cucine. Sono stati sequestrati circa 700 kg di alimenti che erano conservati in ambienti e modalità inadeguate, erano scaduti o non avevano tracciabilità; sono state poste sotto sequestro 13 aree cucina dove venivano depositi gli alimenti per rilevanti carenze igienico-sanitarie; sono stati denunciati 18 gestori dei servizi mensa perché responsabili di frode e inadempienza in pubbliche forniture.

COSTI SULL'AMBIENTE EVITABILI

Qualche Comune continua a utilizzare plastica e materiali usa e getta: c'è chi ancora ricorre al pasto termosigillato, che avrebbe dovuto scomparire definitivamente dopo il Covid, chi offre il panino imbustato singolarmente, chi propone come dessert budini o yogurt in monoporzioni di plastica: soluzioni pratiche ed economiche ma che hanno un costo sull'ambiente che può essere evitato.

SPRECO E MONITORAGGIO

Secondo quanto emerge dal nostro sondaggio rivolto agli insegnanti quasi nessun bambino mangia tutto il pasto a scuola. Il consumo si attesta intorno alla metà, o meno. La prima cosa che gli insegnanti suggeriscono di fare è quella di misurare la quantità di cibo non consumato dai bambini, perché solo se ci si scandalizza per le dimensioni dello spreco si riesce a prendere consapevolezza della dimensione del problema e si possono avviare misure correttive. Ad oggi il 37% delle mense scolastiche che fanno parte del nostro campione non monitora gli scarti, e l'11% lo fa solo occasionalmente, e dunque tende a ignorare il problema.

PROGETTI PER UNA MENSA SOSTENIBILE

Sono tanti i progetti in atto che hanno a che fare con le mense scolastiche, è impossibile intercettarli tutti. Quello che ci interessa evidenziare sono le diverse matrici da cui essi hanno origine. Ci sono Comuni che hanno attivi **progetti europei**, in particolare i progetti Horizon, che consentono di promuovere azioni che vanno nella direzione di una mensa più sostenibile accompagnata da percorsi di educazione e comunicazione. I due esempi più importanti sono [Foodtrails](#) (Milano e Bergamo) e [School food 4 change](#) (Milano), che hanno coinvolto direttamente la mensa scolastica.

Ci sono iniziative **finanziate dalle Regioni** in collaborazione con il Mipaaf, così come altre finanziate dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e sviluppate dall'Agenzia operativa sul territorio. Tra queste iniziative troviamo il progetto *Mensarda* finanziato dall'Assessorato dell'Agricoltura della Sardegna e gestito dall'Agenzia Laore, insieme ad ANCI Sardegna, che mira a realizzare una ristorazione collettiva sostenibile a "km zero"; in Veneto è il progetto *'la mensa sul banco'*, promosso dalla Regione Veneto e da Veneto Agricoltura, ad aver puntato alla formazione degli Amministratori in tema di biologico e di ristorazione sostenibile. Al Sud troviamo un'**associazione dei consumatori** protagonista di un progetto di mensa locale sostenibile finanziato dall'Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Sicilia e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Si chiama [Ripensa la mensa](#) ed è stato realizzato in provincia di Catania dall'Associazione Codici Sicilia (Centro per il Diritti del Cittadino), in collaborazione con il Sian (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), con l'obiettivo di educare i bambini al gusto e al valore di piatti della tradizione locale ripensati in chiave salutare.

Anche le **fondazioni bancarie** si pongono come motori del cambiamento delle mense scolastiche. Nel centro Italia è arrivato al suo terzo anno di vita il programma *Sostenibilmense*, finanziato dalla Fondazione MPS in partnership con ANCI Toscana, che accompagna i Comuni della provincia di Siena in un percorso di miglioramento della mensa a 360°.

A questi progetti se ne aggiungono altri finanziati con il **PNRR**, come quello della *Green Community*, in Lunigiana, dove 14 Comuni hanno iniziato uno studio per collegare le mense scolastiche alle produzioni locali sostenibili.

Non ultime ci sono le **università** con i progetti di ricerca come *'SPICE' Sustainable Pulse Innovation in School Canteen*, del *SensoryLab* dell'Università di Firenze, che, attraverso tecniche di co-creazione con le aziende di ristorazione scolastica e gli alunni delle scuole elementari, ha l'obiettivo di sviluppare ricette innovative a base di legumi caratterizzate da una elevata accettabilità e probabilità di consumo da parte bambini, compresi quelli più fragili con maggiori difficoltà a consumare piatti nuovi a base vegetale.

IL GOVERNO FINANZIA LE CUCINE INTERNE ALLE SCUOLE

Per spingere il tempo pieno, soprattutto in Italia meridionale, il Governo ha pubblicato il "Piano di estensione del tempo pieno e mense", un avviso pubblico ([0104609 del 29 luglio 2024](#)) che si inserisce nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza per potenziare l'offerta dei servizi di istruzione mettendo a disposizione fondi per 515,4 milioni di euro, di cui il 40% sono per il Sud.

L'obiettivo di questa linea di investimento è la costruzione di nuove cucine interne alle scuole per le mense o la riqualificazione di quelle esistenti da parte dei Comuni. Si tratta di un'opportunità importante anche per quelle aree dove le Amministrazioni, prive di cucine, dipendono dal fornitore con la struttura più prossima al Comune, aspetto che può generare vincoli e, in alcuni casi, monopoli.

LA MENSA FUORI DAI REFETTORI

Nell'anno scolastico 2022/23 la città di Monza ha portato la mensa scolastica in piazza con un evento che ha coinvolto la cittadinanza. Nel 2023/24 è stato il Comune di Chiusi a partecipare a una manifestazione cittadina offrendo un paio di piatti della mensa scolastica in modalità *street food*. La scelta esprime l'orgoglio del proprio servizio mensa e indubbiamente genera stupore

perché è difficile pensare che una mensa cucini così bene da voler far assaggiare i suoi piatti alla cittadinanza. Eppure quando la mensa vuole farsi conoscere e apprezzare da tutti, allora accade che esca dagli spazi scolastici a testa alta.

IL CONSIGLIO DEL CIBO DI ROMA PER LA MENSA SCOLASTICA

A Roma, su impulso del comitato promotore di “Una Food Policy per Roma”, nel 2023 ha preso il via operativamente il Consiglio del cibo. L’obiettivo è quello di partecipare alla definizione della politica del cibo della città attraverso proposte, osservazioni e pareri da sottoporre all’Amministrazione. Il Consiglio del Cibo coinvolge oltre 150 organizzazioni ed è suddiviso in otto tavoli tematici. Tra questi, il Tavolo 6, dedicato alla ‘ristorazione collettiva e scolastica’, è coordinato da Foodinsider e dalla Fondazione Ecosistemi. Il Tavolo 6 ha discusso la possibilità di introdurre un pasto green (senza proteine animali) una volta al mese. L’Amministrazione ha approvato la proposta che verrà integrata nel menù scolastico 2024/25 e accompagnata da un’ incisiva ed efficace azione educativa. Un menù vegetale una volta al mese in una città che eroga 150.000 al giorno diventa anche rappresentativa di un cambiamento culturale. Tra le altre proposte discusse anche la possibilità di promuovere la valorizzazione della filiera della zootecnia estensiva al pascolo nei menù delle mense scolastiche di Roma (che fa riferimento al progetto [LIFE Grace](#)).

SCIOGLIERE I PREGIUDIZI APRENDO LA MENSA AI GENITORI

Registriamo frequenti pregiudizi nei confronti della mensa: ‘costa poco e vale poco’. Il luogo comune si scontra con la qualità di alcune mense che investono molto nel servizio offerto. Per contrastare questa idea di mediocrità della mensa, a Cremona i genitori sono stati invitati a mangiare uno dei pasti offerti ai bambini. Si tratta, tuttavia, di un’apertura che non è di tutti i Comuni, perché troviamo ancora molte restrizioni che limitano gli accessi dei genitori alle ispezioni e agli assaggi in mensa. Ci sono Comuni che non permettono alle Commissioni mensa di entrare in refettorio, altri che garantiscono l’accesso a refettori, cucine e dispense. A Perugia i genitori possono perfino indicare i fornitori da ingaggiare per la fornitura delle derrate.

NON CHIAMIAMOLA ‘MENSA’

Il tema del nome ‘mensa’ è uno degli argomenti discussi dal tavolo di confronto sulla ristorazione scolastica all’interno della [Rete della Politiche Locali del Cibo](#) che raccoglie mondo accademico, associazioni e istituzioni per dibattere su argomenti che riguardano le food policy. La questione sollevata è quella del pregiudizio che si associa alla parola ‘mensa’. Da qui la proposta di ricostruire una nuova identità alla mensa scolastica buona e sostenibile perché possa vedersi riconosciuto il valore che merita. La ricerca è per una parola che esprima l’idea di un luogo dove si condividono cibi, sapori e valori (salute, sostenibilità, inclusione, territorio, educazione, giustizia, identità del territorio). [Qui il link](#) per chi vuole contribuire nella scelta del nome.

2. Obiettivi e strumenti dell'indagine

Da nove anni l'indagine di Foodinsider fotografa la realtà delle mense scolastiche, individuando i trend di evoluzione del servizio e rilevando, al contempo, i diversi modelli di ristorazione, le realtà virtuose e le buone pratiche.

L'obiettivo dell'indagine è quello di mettere in condivisione informazioni e riflessioni utili alle Amministrazioni per avviare processi di miglioramento. La classifica è solo rappresentativa del processo di cambiamento in atto nei vari Comuni che rientrano nel panel.

Gli elementi contenuti nel Report, a nostro modo di vedere, aprono importanti riflessioni sul ruolo della mensa scolastica in Italia, fornendo spunti ed elementi concreti alle istituzioni governative e alle Amministrazioni comunali per definire strategie che possano trasformare il servizio in uno strumento di politica del territorio.

MATERIALI E METODI

La metodologia per la realizzazione dell'indagine comprende le seguenti azioni di acquisizione, elaborazione e discussione di dati e informazioni:

a) un'attività mirata ad analizzare un campione di mense scolastiche, attraverso un questionario ad hoc (chiamato 'Menù a punti') che misura l'equilibrio e la qualità degli alimenti proposti nei menù scolastici;

b) interviste a interlocutori privilegiati, come i responsabili mensa, al fine di rilevare, attraverso un approccio qualitativo, evidenze in merito a particolari aspetti che non emergono dall'analisi strettamente statistica;

c) analisi dei dati raccolti nel database, che emergono dalle risposte al questionario, prendendo in esame la dinamica dei menù invernali delle scuole primarie negli anni;

d) monitoraggio continuo, tramite sondaggio online sul sito Foodinsider.it, per la valutazione del gradimento della mensa.

INDAGINE SULLE MENSE DEL NOSTRO PANEL

Foodinsider svolge annualmente l'indagine sui menù invernali della ristorazione scolastica delle scuole primarie in Italia, articolata come segue.

- Il questionario 'Menu a punti'¹ è stato progettato originariamente dalle dottoresse Benedetta Chiavegatti e Gisella Giovanetti 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 sottomano il menù scolastico e che restituisce un punteggio a fine compilazione. Dallo score è facile comprendere il livello qualitativo della dieta, mettendolo a confronto con il valore ottenuto a ogni parametro di giudizio.

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/>

È dunque uno strumento utile per comprendere le aree di miglioramento del menu: cosa manca e cosa è meglio ridurre affinché la dieta sia equilibrata e corretta dal punto di vista nutrizionale, considerando anche la qualità delle materie prime utilizzate per il pasto.

- La formulazione del questionario è basata su parametri definiti dalle Raccomandazioni dell'OMS e dello 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 (CAM).

- Il questionario 'Menu a punti', oltre alle domande imperniate sul focus dell'indagine, pone ogni anno nuovi quesiti al fine di arricchire il database di informazioni utili a connotare il servizio e la visione di chi amministra.

Quest'anno è stata aggiunta la seguente domanda su sollecitazione di alcuni pediatri:

La FRUTTA SECCA è inserita in alcune proposte alimentari del menù? (*noci, pinoli, mandorle, arachidi*); *non considerare il pesto industriale.*

Le seguenti domande, che fanno riferimento ad alcune indicazioni dei CAM e che lo scorso anno erano state introdotte in fase di test, quest'anno sono entrate a regime nel 'Menù a punti':

CONTORNO o ANTIPASTO - Quante varietà vengono proposte nell'arco del mese?

PESCE - Proviene da pesca o da acquacoltura sostenibile?

PESCE - È di origine nazionale o mediterranea?

CARNE BIANCA - Si chiede di specificare se almeno 1 proposta al mese è:

- biologica;
- da allevamenti rurali;
- antibiotic free

PRODOTTI LOCALI (entro 200 km) - Si chiede se questi sono:

- 10 o più a settimana;
- 5 o più a settimana;
- meno di 5 a settimana.

PRODOTTI A VALORE SOCIALE E AMBIENTALE (es. equosolidali, prodotti da terre confiscate alla mafia, prodotti autoctoni recuperati, ecc.) - Si chiede se questi sono proposti:

- 3/4 volte al mese;
- 1/2 volte al mese;
- occasionalmente nel corso dell'anno.

Infine, è stata inserita la seguente domanda, che non è non valorizzata con un punteggio, perché non è verificabile nel menù.

MONITORAGGIO CONSUMI - Si chiede di indicare se è svolto:

- tutti i giorni;
- tutti i giorni, ma solo in alcune scuole campione;
- almeno 2 o 3 volte all'anno per tutto un ciclo del menù;
- occasionalmente o una sola volta all'anno;
- mai.

RACCOLTA DATI E CONTROLLO DELL'AFFIDABILITÀ DEL DATO

L'indagine Foodinsider raccoglie annualmente le informazioni relative ai menù scolastici. Tale attività dura diversi mesi e si articola in più step: raccolta dei menù, registrazione dei dati, analisi e confronto dei dati con le annate precedenti, controllo e consolidamento delle informazioni, elaborazione del Report.

L'elaborazione statistica e l'analisi dei dati è restituita nel capitolo 3, "Sintesi dei risultati".

Nella prima fase vengono raccolti i dati quantitativi per verificare l'aderenza dei menù scolastici tanto alle raccomandazioni sanitarie che definiscono le regole di un'alimentazione sana, quanto ad alcuni criteri di sostenibilità ambientale relativi alla normativa che disciplina il servizio di ristorazione scolastica. Si pone particolare attenzione alla qualità e alla completezza dei dati: i dati devono essere accurati, aggiornati, completi e coerenti per garantire la validità delle analisi.

Fatta una verifica attenta dei dati raccolti, si richiedono, contattando i Comuni oggetto di indagine, altri dati quali-quantitativi che permettono di verificare la sensibilità e l'impegno di chi gestisce il servizio di ristorazione scolastica e di rispondere a domande specifiche che ogni anno intendono approfondire una tematica d'interesse. Quest'anno abbiamo voluto indagare la qualità del pane utilizzato in mensa.

CONFRONTO COSTANTE CON INTERLOCUTORI PRIVILEGIATI: I REFERENTI MENSA

Foodinsider opera un costante controllo e monitoraggio dei dati attraverso l'interlocuzione con i Comuni, ai quali vengono sottoposti i dati di analisi estrapolati, attraverso il questionario 'Menu a punti', dal menù scolastico invernale pubblicato dalle singole scuole o sul sito del Comune. Il confronto dà l'opportunità ai Comuni di confermare i dati o aggiungere informazioni non esplicitate nel menù.

Nel corso degli anni, il dialogo con le Amministrazioni ha permesso di avere uno scambio continuo e di dare vita a una vera e propria piattaforma di relazione e confronto.

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

Quest'anno abbiamo intervistato: Bolzano, Cremona, Milano, Parma, Roma, Siracusa, Spoleto, Terni.

IL PANEL OGGETTO DELL'INDAGINE

Nel corso degli anni l'ampiezza del campione è cresciuta fino a raggiungere, attualmente, una sessantina di menù invernali della ristorazione scolastica delle scuole primarie in Italia, che rappresentano circa il 30% del servizio di refezione scolastica a livello nazionale. Nel 2024, il panel oggetto di analisi si compone di 27 Comuni del Nord², 25 del Centro e 9 del Sud Italia, considerando che nel meridione la refezione scolastica è molto meno diffusa.

Quest'anno sono stati aggiunti i menù scolastici dei Comuni di Lucca, Trieste, Varese, Verbania.

LA CLASSIFICA

La classifica si compone sulla base dello score che ogni menù ottiene sommando i punti di ogni risposta fornita per ciascuna domanda del questionario 'Menu a punti'. Dal punteggio ottenuto si deduce la valutazione del servizio: sotto i 50 punti il menù è insufficiente, vale a dire molto distante da un modello di dieta sana; dai 50 ai 100 punti è un menù sufficiente ma con ampi margini di miglioramento; dai 100 ai 150 punti è un menù buono; sopra i 150 è un menù eccellente, cioè risponde alle indicazioni di un'alimentazione sana e sostenibile.

I punteggi di quest'anno non sono comparabili con quelli dello scorso anno perché sono stati ottenuti attraverso nuove domande.

2) Il giudizio sul menù di Aosta è stato sospeso per disallineamento tra il punteggio del menù a punti e il [gradimento](#).

SONDAGGIO

Per aggiungere elementi qualitativi al quadro complessivo è stato attivato un secondo sondaggio che ha lo scopo di verificare la percezione di genitori e insegnanti rispetto alla qualità del servizio. Il sondaggio ha visto la compilazione di 1.637 form (lo scorso anno erano 1.000). Il trend di qualità e quantità delle risposte, pur non essendo comparabili dal punto di vista della base dei rispondenti, dimostra un crescente interesse al tema.

Dal punto di vista statistico, ovviamente, questo campione non è rappresentativo della situazione italiana nella sua globalità, ma ci interessa riportare soprattutto la sensibilità e la percezione degli insegnanti che hanno risposto al sondaggio (632 risposte) perché essendo presenti al momento del pranzo, restituiscono informazioni più attendibili.

ANALISI DI COME CAMBIANO I MENÙ NEGLI ANNI

Foodinsider ha voluto analizzare come sono cambiati i menù prima e dopo l'entrata in vigore dei CAM. Nel periodo compreso tra gli anni scolastici 2019/20 e 2023/24 sono stati analizzati cinque anni, durante i quali il campione di indagine è aumentato da 52 a 62 unità. Per garantire un confronto accurato tra i diversi campioni, l'analisi statistica ha applicato una normalizzazione dei dati raccolti, permettendo così una valutazione omogenea e confrontabile nel tempo, indipendentemente dalla variazione del campione.

3. Sintesi dei risultati

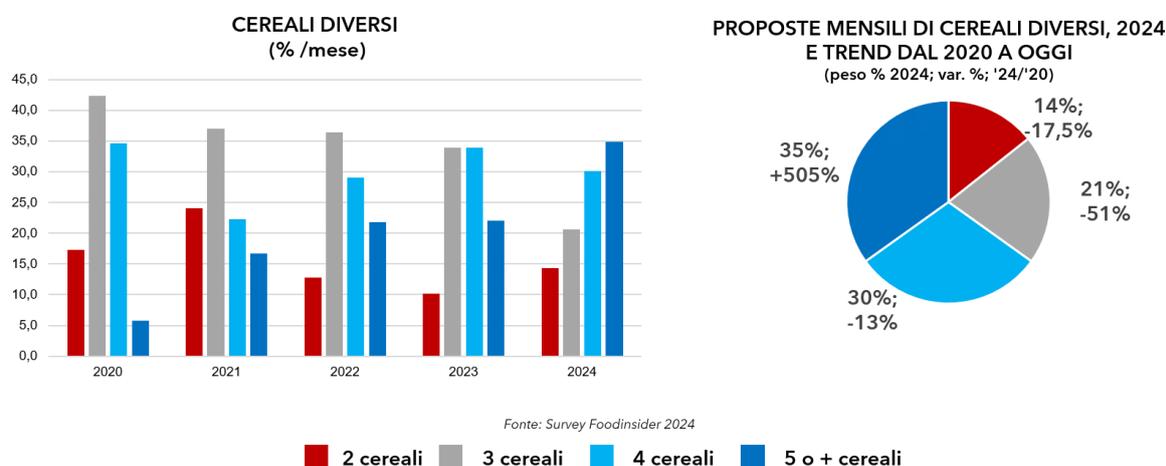
Con il 9° Rating dei menù scolastici italiani prosegue il trend di miglioramento iniziato con l'entrata in vigore e l'effettiva applicazione della legge sui CAM. Per mettere in evidenza questo processo di cambiamento, abbiamo confrontato i dati raccolti e normalizzati dalle indagini degli ultimi cinque anni, evidenziando tendenze e variazioni di alcuni aspetti significativi dei menù scolastici, dall'anno scolastico 2019/20 al 2023/24. Anche i dati dei sondaggi, avviati dal 2020/21, sono stati messi a confronto con i quattro anni successivi per delineare l'andamento complessivo. Questo confronto sui cinque anni di analisi permette di delineare un quadro complessivo che, pur evidenziando numerosi aspetti positivi, fa emergere anche alcune criticità su cui riflettere, per poter avviare iniziative mirate a invertirne la tendenza.

MIGLIORANO I MENÙ NEL COMPLESSO

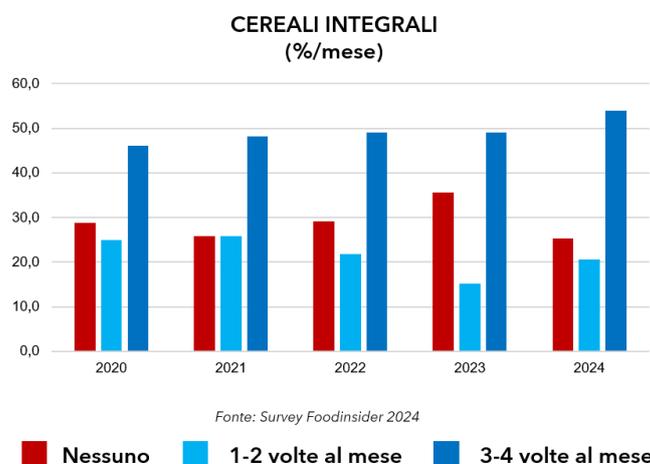
Rispetto all'anno precedente migliora il 44% dei menù analizzati, mentre il 29,5% di essi rimane stabile e il 20% mostra, per contro, un calo di qualità. Il 6,5% non è confrontabile con gli anni precedenti. Lo scorso anno il miglioramento era stato del 34%, mentre subito dopo il Covid (anno scolastico 2021/22) il miglioramento era stato del 42%: una percentuale molto alta che faceva seguito a un anno di profondo declino dovuto alle restrizioni imposte dal Covid.

AUMENTA LA VARIETÀ DI CEREALI

Fino a qualche anno fa la prevalenza dei cereali presenti nei menù scolastici erano frumento, riso e, una volta al mese, orzo o farro. Al nord, occasionalmente, era presente il mais, sotto forma di polenta. Con l'introduzione dei CAM la varietà di cereali proposti è aumentata in maniera significativa, come evidenziato nel grafico. L'aumento dei menù che propongono 5 o più cereali dal 2020 a oggi è stato del 505%. Nei menù sono entrati orzo, farro, miglio e grani di vecchia costituzione, come il grano Verna. La più ampia varietà di cereali la troviamo nel menù di Cremona che arriva a proporre farro, mais, orzo, miglio, frumento (pasta), riso, quinoa e grano saraceno misto alla polenta



È interessante rilevare la progressione dei cereali integrali nei menù, sotto forma di pasta integrale e, più di frequente, di pane integrale, presenti di solito una volta a settimana e quasi sempre bio.



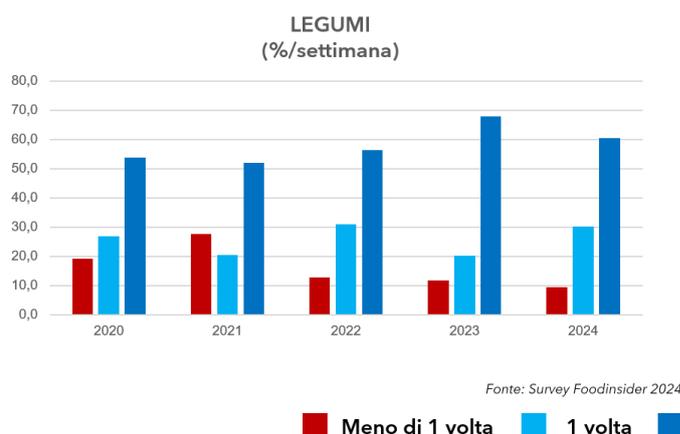
LA FUROSINA NELLA PASTA

Quest'anno, all'interno del nostro panel, abbiamo identificato una mensa scolastica che utilizza una pasta che certifica la presenza di fufosina al di sotto di un certo limite. È la prima volta che rileviamo questa specifica indicazione che sappiamo essere evidente dal colore della pasta: più è scura, più contiene fufosina, perché il colore ambrato è il risultato di un'essiccazione breve a temperature elevate. Il colore chiaro è indice di 'lenta essiccazione', con bassi quantitativi di fufosina, e dimostra di essere di migliore qualità.

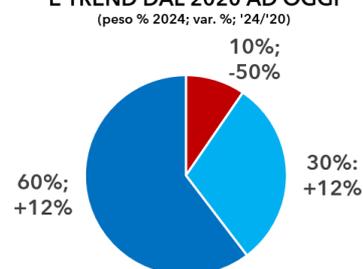
PIÙ LEGUMI NEI MENÙ

I legumi sono ormai una presenza consolidata nei menù scolastici acquistando un ruolo più importante all'interno del pasto, rispetto alla posizione di mero 'contorno' di qualche anno fa.

I menù con meno di un legume a settimana sono ormai solo il 10%, mentre il 60% ne offre più di uno a settimana, anche se c'è stata una leggera flessione rispetto allo scorso anno.



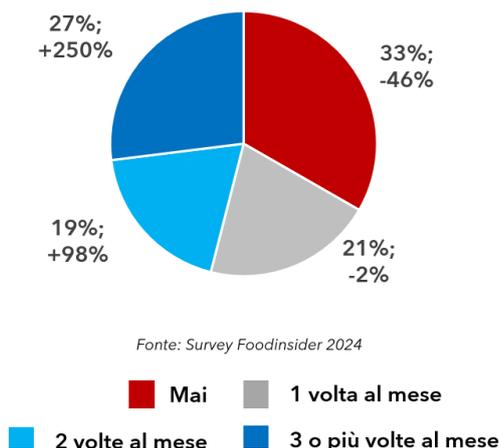
PROPOSTE SETTIMANALI DI LEGUMI, 2024 E TREND DAL 2020 AD OGGI



Il legume come principale fonte proteica del pasto è cresciuto significativamente negli ultimi 5 anni: oggi sono il 67% dei menù analizzati a proporli come polpette o tortini in qualità di secondo piatto, anche se questo succede soprattutto al nord, mentre al sud si privilegiano minestre di fagioli, pasta e ceci, pasta e lenticchie.

La percezione dei referenti mensa intervistati è che i legumi sono tra gli alimenti che i bambini non sono abituati a consumare a casa e quindi serve tempo e accompagnamento perché imparino a mangiarli in mensa. A Cremona, per esempio, dove il percorso di educazione alimentare è iniziato nel 2007 e dove si conservano le cucine interne alle scuole, la percentuale di consumo del pasto è altissima, anche quando il piatto è a base di legumi.

**PROPOSTE MENSILI DI LEGUMI COME SECONDO, 2024
E TREND DAL 2020 A OGGI**
(peso % 2024; var. %; '24/'20)

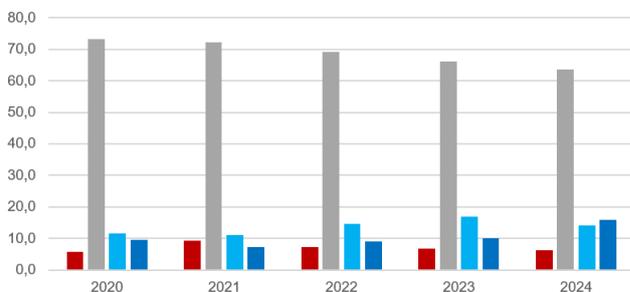


Tra i legumi si sta diffondendo la soia che quest'anno Bologna ha introdotto in due versioni: tagliatelle al ragù di soia e tortino di soia. La troviamo anche da qualche anno a Milano (ragù di soia) e a Torino (hamburger di patate e soia, ragù di soia e crocchette di tofu).

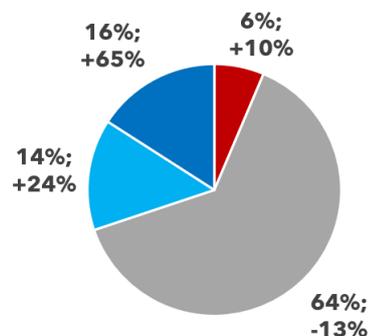
LE CARNI: SEMPRE PIÙ ROSSE CHE BIANCHE

Le scuole continuano a privilegiare le carni rosse che dominano nella maggior parte dei menù, anche rispetto alle carni bianche. Si nota, rispetto allo scorso anno, un leggero aumento dei menù che le limitano a 1-2 volte la settimana, dato che, se confrontato alle rilevazioni di 5 anni fa, si attesta ad un +65%. Anche i menù che propongono sole tre carni rosse al mese aumentano del 24% rispetto al 2020. Si tratta di segnali di un cambiamento lento e presente soprattutto nei Comuni notoriamente più sensibili al tema 'salute' e 'sostenibilità'.

CARNI ROSSE
(%/mese)



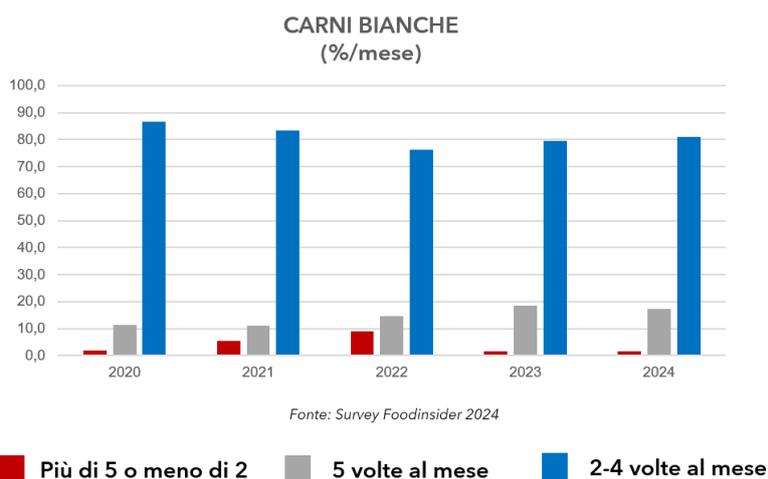
**PROPOSTE MENSILI DI CARNI ROSSE, 2024
E TREND DAL 2020 AD OGGI**
(Peso% 2024; var.% '24/'20)



Fonte: Survey Foodinsider 2024

■ 8 o più volte al mese ■ 4-7 volte al mese ■ 3 volte al mese ■ 1-2 volte al mese

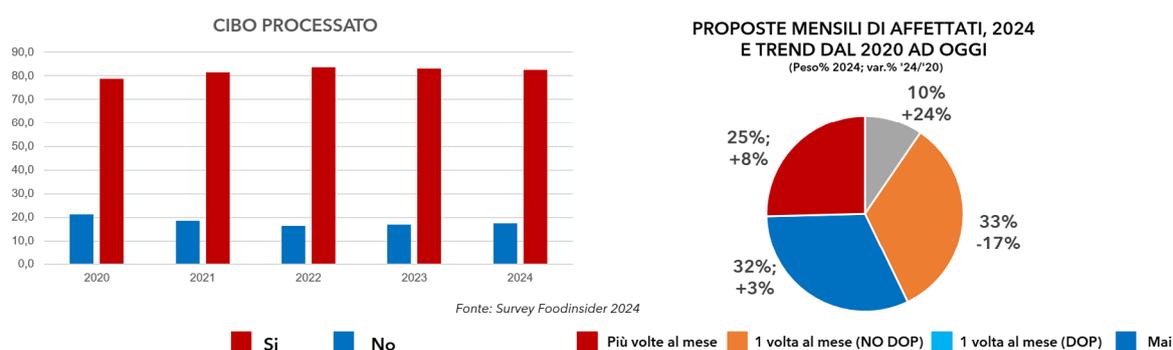
È bene ricordare che la carne rossa è classificata dall'OMS nel gruppo 2 degli alimenti probabilmente cancerogeni, oltre a essere l'alimento a maggiore impatto ambientale: due motivazioni che dovrebbero spingere a ridurre il consumo di quella proveniente da allevamenti intensivi e soprattutto di privilegiare carne da animali grass fed in allevamenti estensivi a pascolo: una pratica di gestione che ha il potenziale di mantenere una produzione adeguata, preservare la biodiversità, aumentare sia la capacità dei suoli di fungere da serbatoi di assorbimento del carbonio sia il benessere animale e favorire uno sviluppo socio-economico sostenibile delle nostre aree rurali interne, capaci di far fronte agli impatti dei cambiamenti climatici.



Aumentano, probabilmente di conseguenza, le carni bianche nel range delle 2-4 volte al mese assorbendo la riduzione delle carni rosse, come è successo a Terni.

CIBI PROCESSATI

Gli affettati sono una di quelle proposte alimentari 'facili' che continuano, leggermente, a crescere, così come, in generale, i cibi processati (ad esempio il tonno, i bastoncini di pesce, i budini). Si tratta di soluzioni pratiche per quelle cucine che rinunciano a esprimere competenze culinarie. Proposte che incontrano il gusto dei bambini, ma sconsigliate dalle istituzioni sanitarie. La FAO ha utilizzato la classificazione NOVA per evidenziare il ruolo degli alimenti processati e ultra-processati nelle diete moderne e i loro impatti sulla salute pubblica. Gli alimenti ultra-processati subiscono numerose trasformazioni industriali e contengono ingredienti e additivi. Questi prodotti pronti da consumare li troviamo più di frequente in quei menù che puntano a saziare la fame dei bambini e non a nutrire.



IL PESCE, UNA RESA AL RIBASSO

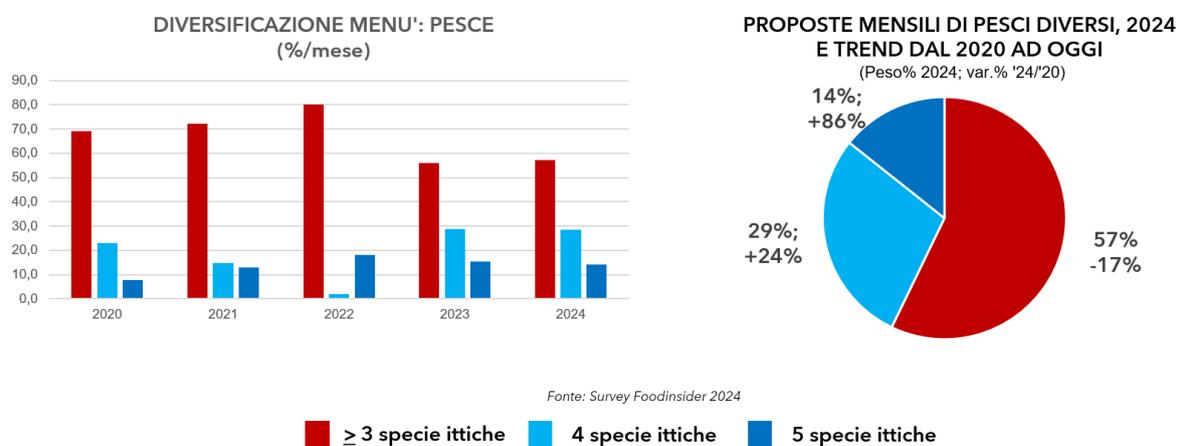
Il pesce rimane il tallone d'Achille della ristorazione scolastica, proposto di solito una volta a settimana e in una limitata varietà di specie, tranne rare eccezioni. Si privilegiano il merluzzo o il nasello, per lo più proposti sotto forma di bastoncini di pesce. In alternativa si trovano la platessa impanata o il tonno in scatola. Si tratta di proposte che non richiedono particolari lavorazioni da parte delle cucine. Il riscontro in termini di consumo è generalmente molto basso a detta dei responsabili mensa e degli insegnanti.

IL PESCE NOSTRANO INDICATORE DI QUALITÀ

Se da una parte si mantengono alti i menù con scarsa diversificazione nelle proposte di pesce, dall'altra crescono significativamente i Comuni che propongono 4 e 5 specie diverse di pesce che aumentano di +110% rispetto al 2020.

Come nei Report precedenti, continuiamo a evidenziare la qualità e la diversificazione del pesce offerto nella maggior parte dei menù della Regione Marche (Fano, Jesi, Ancona, Ascoli Piceno) dove il progetto Pappa-fish (realizzato dal 2013 al 2019) ha lasciato una cultura strettamente connessa alla filiera ittica locale. Nelle mense delle Marche si trova il pesce azzurro fresco e altre specie di pesce 'povero' come suro, palombo, cefalo, molo e gallinella, pescate nell'Adriatico, mentre nei Comuni che si affacciano sul Tirreno troviamo in un paio di menù toscani (Sesto Fiorentino e Siena) il cefalo di Orbetello e, tra le proposte di pesce fresco, a Roma troviamo la spigola 12 volte l'anno. Da notare anche l'hamburger di branzino, che è stato introdotto nel menù di Bolzano lo scorso anno. La trota locale è l'alternativa per chi è lontano dal mare, come nel caso di Pordenone, Trento e che troviamo anche a Sesto Fiorentino che si rifornisce dalla produzione tipica della Lunigiana.

Ricette che ci interessa evidenziare sono il merluzzo in crosta di patate a Brindisi, i ragù di trota o di cefalo a Sesto Fiorentino e le lasagne al ragù di pesce a Fano, che puntano a garantire un miglior consumo.



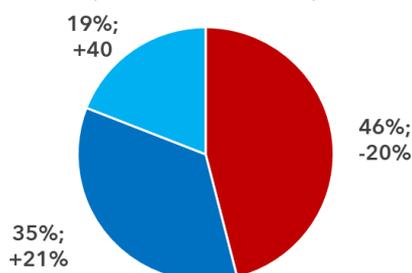
LA MENSA E IL TERRITORIO: UNA RELAZIONE POSSIBILE

Grazie alla legge dei Criteri Ambientali Minimi la mensa ha l'opportunità di legare il pasto scolastico alle produzioni del territorio. Prima ancora dell'introduzione dei CAM, questa sensibilità si riscontrava in alcuni Comuni di cui abbiamo più volte parlato, come Piacenza, Trento, Bolzano, Bergamo, Parma e altri della Regione Marche come Fano, Jesi, Ancona e Macerata. Anche Milano ha ampiamente aumentato l'offerta di prodotti a km0, insieme a quelli a filiera corta. Talvolta la mensa fa un passo ulteriore e si trasforma da potenziale "anello di connessione" con le produzioni locali a strumento di sviluppo sostenibile del territorio. È il caso dell'area dove opera Qualità & Servizi, che ha creato una serie di filiere, tra le quali quella del pane, connettendo i produttori di grano verna con il mulino e il fornaio locale. A questa filiera si sono poi aggiunte

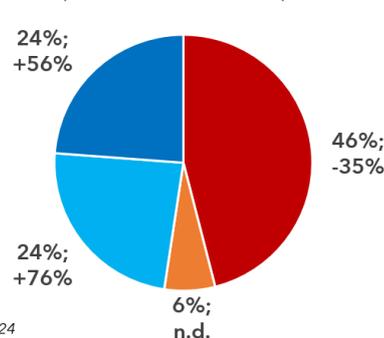
quelle della carne e dei latticini. L'effetto di questa stretta relazione con il sistema produttivo locale ha determinato dei processi di cambiamento per rispondere alle richieste della mensa scolastica: produzioni convenzionali convertite in produzioni biologiche, ed estensione delle coltivazioni in nuovi campi destinati alla produzione di grani antichi, legumi e miglio.

Da soli due anni abbiamo introdotto due domande per sapere se nel menù ci sono prodotti di origine locale o provenienti da cooperative sociali. Dopo solo due anni di rilevazione di questi dati si riscontrano già dei cambiamenti. Dal confronto con i responsabili del servizio di ristorazione si rileva come al rinnovo delle gare d'appalto, applicando i criteri premianti nello schema delle premialità previsto dai CAM, si possono privilegiare prodotti locali, biologici e provenienti da cooperative sociali. Il segnale di un maggior legame con il territorio e con le cooperative che offrono prodotti a valore sociale è già evidente dalle rilevazioni che riportano il trend.

PROPOSTE SETTIMANALI DI PRODOTTI LOCALI, 2024
E TREND DELL'ULTIMO ANNO
(Peso% 2024; var.% '24/'23)



PRODOTTI A VALORE SOCIALE, 2024
E TREND DELL'ULTIMO ANNO
(Peso% 2024; var.% '24/'23)



Fonte: Survey Foodinsider 2024



LA GASTRONOMIA LOCALE FA LA DIFFERENZA

Oltre ai menù che da sempre segnaliamo per la capacità gastronomica (Cremona in primis), nuovi menù si sono distinti quest'anno per l'introduzione di piatti caratteristici della tradizione locale. Segnaliamo anche il menù di Rieti perché è uno dei rari casi in cui si trovano numerosi prodotti e piatti legati al territorio, come abbacchio romano IGP al forno, bocconcini di agnello stufati, broccolo romanesco, amatriciana, pasta alla gricia, ricotta romana DOP, fregnacce al pomodoro.

Allo stesso modo, Brindisi e Lecce si distinguono con il puré di fave, ciceri e tria, schiacciata di verdura, pasta alla pizzaiola pugliese, ma anche la giuncata e le orecchiette con cime di rape.

Nella provincia di Catania, il progetto 'Ripensa la mensa' citato in precedenza, ha introdotto nei menù scolastici dei Comuni di Acireale e Belpasso (che non fanno parte del nostro panel) piatti a base di prodotti freschi del territorio reinterpretando per la mensa ricette tipiche della gastronomia locale come: la pasta integrale con broccoli in padella "arriminata", la pasta integrale con cime di rapa, il tortino di alici "masculini", il tortino di cavolfiore, la pasta integrale con pesto di lattuga, la pasta con alici e piselli "ca 'nnocca", la pasta integrale con crema di peperoni, la pasta integrale con ragù vegetale al forno. Ogni piatto è stato accompagnato da attività ludico-formative in classe e video ricette per dare ai genitori la possibilità di rifare il piatto a casa.

I DOLCI TRA MONOPORZIONI E CIBI PROCESSATI

L'offerta di dolci è in calo anche se rimane una costante in quei Comuni che hanno la consuetudine di servirli anche una volta alla settimana. In questi contesti, dove si è creata l'abitudine e dunque l'aspettativa del dolce è difficile tornare indietro. Il problema è rappresentato dalla qualità dei

dessert offerti, per lo più monoporzioni in confezioni di plastica (budini e yogurt alla frutta) e non dessert artigianali realizzati nelle cucine o da forni artigianali locali. Questi sono presenti solo in pochi Comuni, come a Brescia (salame di cioccolato e crostata), a Bolzano (torta carote e limone e budino alla vaniglia segnalato come 'Produzione Propria'), a Jesi (torta di mele e crostata).

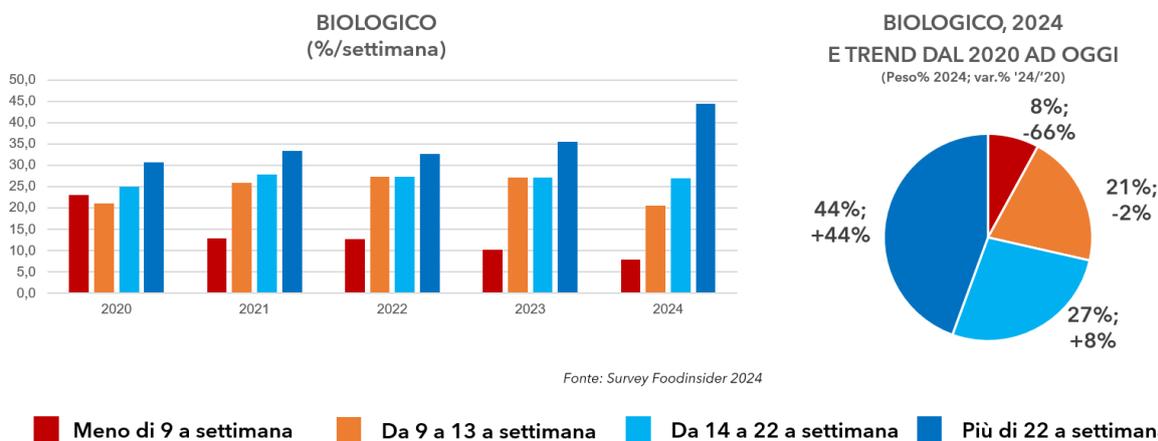
UN NUOVO INGREDIENTE: LA FRUTTA SECCA

Da quest'anno abbiamo scelto di valorizzare i menù che hanno la frutta secca, indicazione che ci è stata suggerita dai pediatri che organizzano il convegno annuale *'Promozione di sani stili di vita ed evoluzione della Salute'*³. Si tratta di un ingrediente che appartiene alla dieta Mediterranea e che è capace di fornire un apporto nutrizionale prezioso come i "grassi buoni", gli omega 6 e omega 3, oltre a proteine e vitamine B ed E, insieme a sali minerali e fibre.

I menù che si caratterizzano per il maggior numero di ingredienti come mandorle, pinoli e noci sono Cremona (mandorle, pinoli), Siena (mandorle, noci, pinoli), Genova (con quattro proposte di pesto a base di pinoli) e Modena (pinoli e mandorle). Un modo semplice che osserviamo per introdurre la frutta secca è come arricchimento delle insalate. Nel complesso la maggioranza dei menù, l'80%, non cita la frutta secca come ingrediente nei menù.

CRESCONO I PRODOTTI BIOLOGICI NEI MENÙ

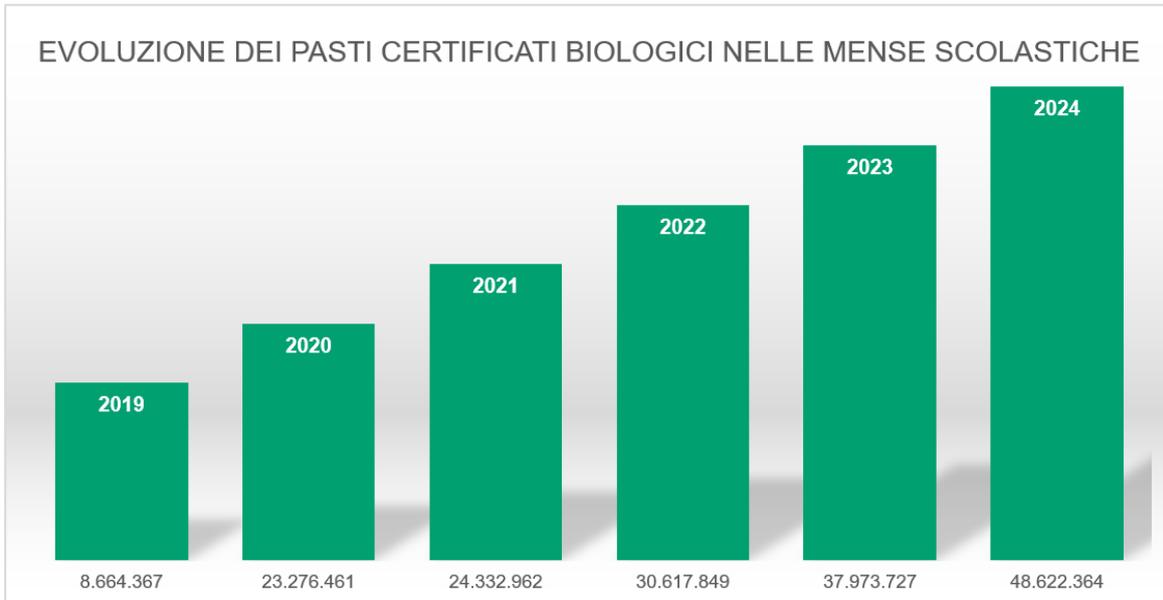
L'impulso dei CAM all'incremento del biologico nei menù è evidente con un + 44% della fascia più alta delle proposte di prodotti bio rispetto a 5 anni fa (+ di 22 a settimana). La valorizzazione del biologico in mensa è partita nel 2018 con il Fondo per le mense certificate biologiche stanziato a partire dal Ministero dell'Agricoltura (oggi MASAF).



Questo fondo per le mense certificate bio non ammonta più agli originari 10 milioni di euro, ma è stato dimezzato e il valore del finanziamento risulta polverizzato con l'aumento dei Comuni che ne fanno domanda.

Dei 5 milioni disponibili 4,3 milioni di Euro (l'86% del Fondo per le mense scolastiche biologiche), è stato ripartito tra le Regioni sulla base del numero dei pasti beneficiati del servizio di mensa scolastica biologica, che vede l'Emilia Romagna al primo posto con 13.720.744 utenti. La quota restante di 700 mila Euro, pari al 14% del Fondo per le mense scolastiche biologiche, viene assegnata e ripartita tra tutte le Regioni per iniziative di informazione e di educazione alimentare in materia di agricoltura biologica, sulla base della popolazione scolastica accertata dal Ministero dell'Istruzione.

3) Sesto Convegno Omceo BT [Promozione di sani stili di vita ed evoluzione della Salute](#), Trani, 30 settembre 2023



1. Grafico relativo alla crescita dei pasti biologici nelle mense scolastiche (Fonte MASAF 2024)

Da non sottovalutare che a finanziamento invariato sono, tuttavia, aumentate le percentuali di biologico richieste con le nuove gare d'appalto che dovranno fare riferimento ai requisiti del [Decreto del 29 aprile 2024](#) del Ministero dell'Agricoltura e Sovranità alimentare e delle Foreste. Di seguito riportiamo una tabella di confronto delle percentuali di biologico tra quelle indicate nei CAM, evidenziando in rosso l'aumento definito con la nuova legge.

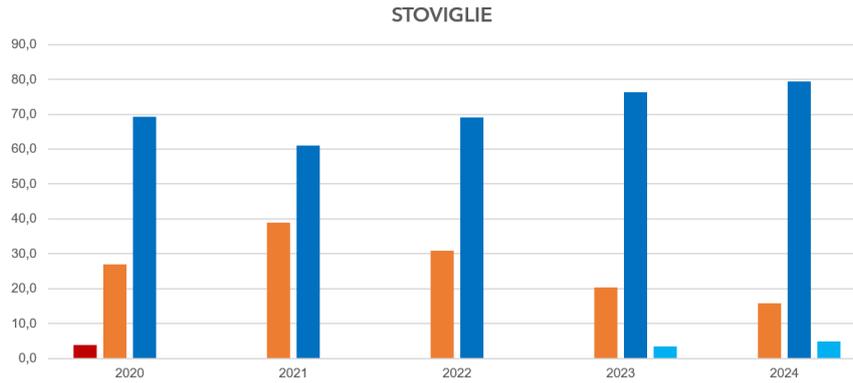
% Biologico secondo i CAM del 2020		% Biologico secondo la nuova legge del 29/04/2024	
Uova	100%	Uova	100%
Frutta , ortaggi, legumi, cereali	50%	Frutta , ortaggi, legumi, cereali	70%
Carne bovina	50%	Carne bovina	50%
Carne avicola	20%	Carne avicola, ovina	30%
Carne suina	10%	Carne suina	30%
		Pesce d'acquacoltura	100%
Salumi e formaggi	30%	Salumi e prodotti lattiero caseari	30%
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	Pelati, polpa e passata di pomodoro	70%
Olio	40%	Olio	70%
Succhi di frutta	100%	Succhi di frutta	100%
Latte e yogurt	100%	Latte e yogurt	100%

2. Tabella di confronto: % biologico espresso nei CAM e % biologico della nuova legge.

SEMPRE PIÙ STOVIGLIE LAVABILI

Cresce l'adozione di stoviglie lavabili, in ottemperanza alle indicazioni dei CAM che sollecitano l'eliminazione della plastica e dell'usa e getta in mensa. Di conseguenza si riducono le stoviglie usa e getta. Dal 2021 sono scomparse completamente le stoviglie di plastica.

I Comuni che adottano la soluzione di portare le stoviglie da casa diventano tre, con l'aggiunta di Prato oltre a Venezia e Napoli; una soluzione che richiede che i bambini e le bambine accedano in mensa con piatti, posate e borracce portate da casa.

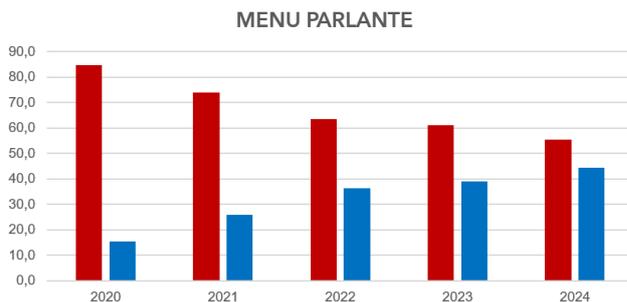


Fonte: Survey Foodinsider 2024

■ Monouso non compostabili
 ■ Monouso compostabili
 ■ Portate da casa
 ■ Lavabili

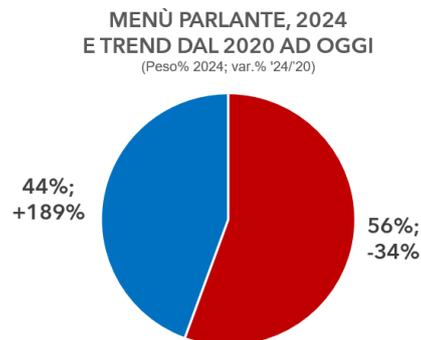
PIÙ MENÙ TRASPARENTI E STAGIONALI

È ancora difficile ottenere informazioni esaustive sulla qualità degli ingredienti del menù scolastico, ma la comunicazione migliora. C'è ancora un 56% di menù 'muti', che non dichiarano se gli ingredienti sono biologici, a km0 o locali, Dop, IGP, con ancora alcuni che non esplicitano neanche la tipologia di alimento identificandolo semplicemente come 'pesce' o 'verdura di stagione'. Facendo però un confronto con il 2020, i menù 'parlanti' sono aumentati in maniera significativa del 189%.



Fonte: Survey Foodinsider 2024

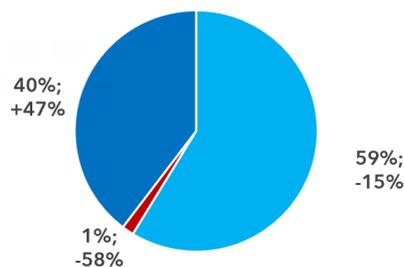
■ Si
 ■ No



Migliora anche la stagionalità dei menù che non sono più solo nelle due versioni 'invernale' e 'primavera-estate', ma spesso integrano il 'menù autunnale' o variano mensilmente per introdurre prodotti del mese di riferimento.

STAGIONALITÀ DEI MENÙ, 2024 E TREND DAL 2020 AD OGGI

(Peso% 2024; var.% '24/'20)



Fonte: Survey Foodinsider 2024

■ Menù unico con variazioni minime
 ■ 2 menù annuali
 ■ Ogni mese o 2-3 mesi

LA FRUTTA A METÀ MATTINA E INVERSIONE DI PROPOSTE

Abbiamo registrato diversi tentativi di servire la frutta a metà mattina. Alcuni di questi fanno riferimento al progetto [‘frutta e verdura nelle scuole’](#)⁴ e ad altre iniziative locali che prevedono di offrire al mattino la frutta che generalmente è prevista a fine pasto. È difficile trovare un approccio uguale e sistematico su tutte le scuole di una città.

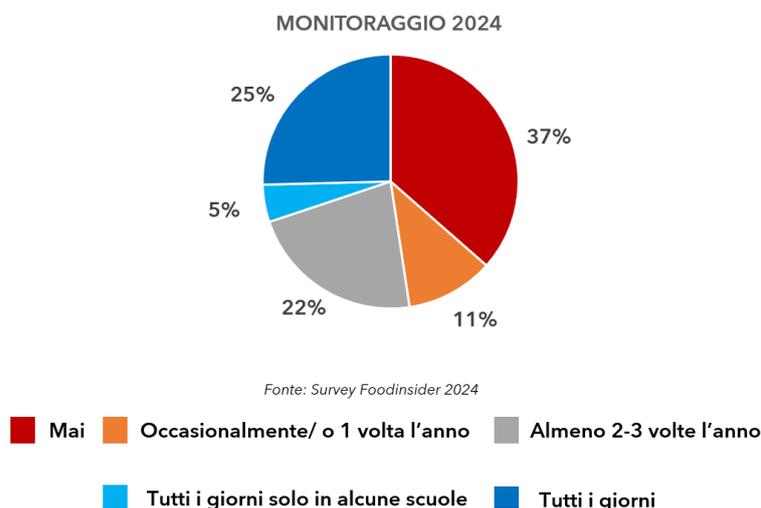
Un progetto interessante di corresponsabilità educativa si trova a Udine con il cosiddetto ‘contratto’ promosso dal Comune già da qualche anno. Si tratta di una sorta di accordo tra i genitori e l’Amministrazione comunale, dove entrambi le parti si impegnano ad offrire una merenda di qualità.

*‘Il “Contratto” prevede l’offerta gratuita a cura del Comune di Udine per tutte le classi di una merenda a base di yogurt/dessert o pane speciale per 3 giorni alla settimana (tenendo conto delle intolleranze). L’impegno da parte dei genitori è far sì che, nei giorni rimanenti, i bambini portino a scuola, come merenda, della frutta e/o della verdura (es: carote, cetrioli ecc).’*⁵

A tagliare la testa al toro è la Regione Emilia Romagna che, con la [Delibera Regionale n.1452/2023](#) sancisce che a scuola la merenda a metà mattina debba essere unicamente a base di frutta, mentre una volta al mese è ammesso un dolce, non industriale, ma solo ‘da forno di tipo casalingo’. Con l’obiettivo di contrastare lo spreco, a Spoleto è stata avviata una sperimentazione dal titolo il ‘menù al contrario’ che prevede che venga invertito l’ordine delle portate quando il secondo non è tra i piatti preferiti dai bambini, come per esempio il pesce. L’inversione prevede che la prima proposta del pasto sia quella meno gradita, con le altre portate a seguire. Il riscontro, a detta dei referenti della mensa, sembra essere positivo soprattutto presso le scuole dell’infanzia.

MONITORAGGIO

Dallo scorso anno l’indagine raccoglie dati relativi al monitoraggio degli scarti in mensa, una pratica incoraggiata dai CAM che consente di prendere coscienza dell’effettivo consumo del pasto e di avviare, se necessario, dei correttivi.



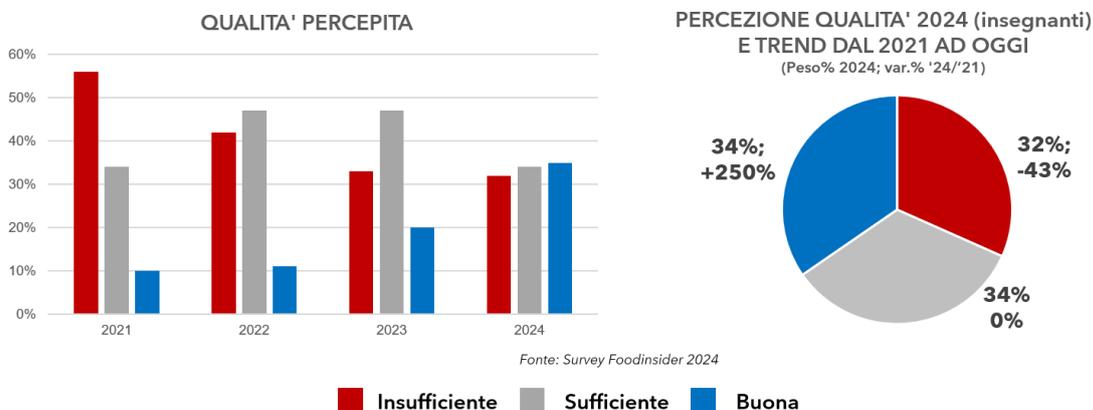
Il dato relativo al monitoraggio non è rilevabile dal menù ma è il riscontro a una domanda che sottoponiamo ai responsabili delle mense scolastiche in fase di confronto e controllo dei dati. I dati sembrano dimostrare una scarsa attività di monitoraggio quotidiana o sistematica.

4) Progetto Ministeriale [Frutta nelle scuole](#)

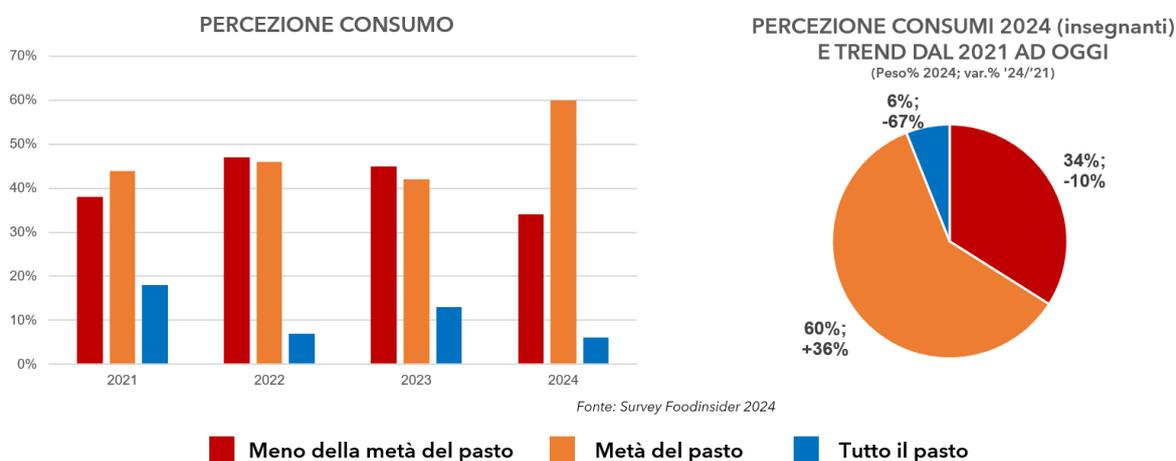
5) Estratto da [brochure](#) del Comune di Udine in collaborazione con l’Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC)

SONDAGGIO: MIGLIORA LA PERCEZIONE DELLA QUALITÀ MA PEGGIORA IL CONSUMO

Si registra un miglioramento nella percezione degli insegnanti che, essendo consumatori del pasto a scuola, sono testimoni diretti della qualità. Aumenta il loro giudizio positivo con un +250% della risposta 'buono' rispetto a quattro anni fa, confermando un processo di miglioramento in atto dei menù.



Un risultato così netto e positivo contrasta, invece, con il dato relativo alla percezione di consumo del pasto. Secondo il 60% degli insegnanti che hanno risposto al sondaggio i bambini mangiano solo la metà del pasto. A questa percentuale si aggiunge il 34% di insegnanti che dichiarano che i bambini mangiano meno della metà del pasto. Mettendo a confronto i dati di percezione del consumo con quelli di 4 anni fa si nota un peggioramento che ci fa dire che il tema dello scarto di cibo in mensa è, forse, il problema più importante della ristorazione scolastica oggi.



Quest'anno alla domanda rivolta agli insegnanti su quali comportamenti alimentari hanno visto emergere nell'ultimo anno, tra le risposte più frequenti rileviamo la 'paura di assaggiare cibi nuovi' e la 'richiesta più frequente di menù in bianco'.

Già lo scorso anno il sondaggio aveva evidenziato un 35% di risposte relative a 'rifiutano il cibo a priori' a cui si aggiungeva un 31% di 'hanno paura di assaggiare nuovi piatti'. Questo totale di 66% era stato messo a confronto con la percentuale del 56% di risposte alla domanda relativa alla presenza o meno di percorsi di educazione alimentare associati al cibo offerto a scuola, una percentuale che rappresenta la somma delle opzioni selezionate: 'mai' 22%, 'raramente' 12%, 'poco' 22%. Questi dati, messi a confronto, ci fanno dire che potrebbe esserci una correlazione tra assenza di educazione alimentare e rifiuto del cibo offerto in mensa che vorremmo ribadire in questo Report.

EDUCAZIONE ALIMENTARE O CIBO IN CLASSE?

Federica Buglioni, autrice ed esperta di educazione alimentare

La scuola è scuola quando educa al piacere della scoperta, all'indagine, al porsi domande e indagare le risposte. Deve accompagnare i bambini nella costruzione di esperienze e reti di senso via via più complesse e interessanti utilizzando gli strumenti e i materiali più vari (dai libri ai microscopi, dalle foglie ai minerali) e tutti gli spazi possibili (aula, mensa, giardino, orto, le vie della città, il bosco...). Ce lo suggerisce il buonsenso, ce lo ricorda l'Obiettivo 4 dell'Agenda 2030 - "Assicurare un'istruzione di qualità" - ce lo chiede il Quadro Europeo delle competenze in materia di sostenibilità (GreenComp), che merita di essere recepito in ogni scuola.

La maggior parte dei bambini mangia volentieri cibi chiari e dalla consistenza cremosa o croccante ma frena di fronte all'incontro col nuovo o al boccone scuro o fibroso. L'occasionale intervento di 'educazione alimentare' che solitamente fornisce qualche conoscenza in più può forse dimostrarsi efficace nel convincere chi ha un forte senso del dovere o desidera compiacere l'adulto ma raramente accende il vero motore dell'apprendimento: il desiderio e il piacere intimo di sperimentare e scoprire.

Meglio allora partire dall'esplorazione della natura. L'innata interdisciplinarietà della mente del bambino invita subito l'insegnante attento a imboccare molte strade: come sono fatti questi semi, queste foglie, queste radici? E se li guardiamo al microscopio? Ritroviamoli nell'arte o nella storia, guardiamoli durante un'ora di geometria. In natura, chi li mangia? E noi umani, li mettiamo nel piatto? Ogni mensa, per buona che sia, necessita a monte di un lavoro e di un pensiero esplorativo, sistemico e critico su quegli elementi naturali che chiamiamo 'ingredienti' e che ci parlano della vita del pianeta: beni primari, non prodotti. La mensa, in conclusione, deve essere il luogo dove è bello ritrovare elementi indagati ogni giorno come materiale educativo, con sguardo interdisciplinare e con passione.

SPAZI, RUMORE, TEMPO, MERENDE E TIPO DI CUCINA TRA LE CAUSE DEGLI AVANZI IN MENSA

Tra le tante le cause che sottendono al rifiuto del cibo in mensa ci sono anche aspetti immateriali e che non riguardano la qualità del cibo. Le risposte al sondaggio rispetto alla domanda *al di là della qualità del pasto, secondo te, cosa condiziona il minor consumo da parte dei bambini?* Hanno messo in luce alcuni aspetti rilevanti che incidono sul consumo o meno del pasto che proviamo a riassumere.



Il rumore. I refettori affollati e privi di pannelli fonoassorbenti rendono il momento del pasto sgradevole e faticoso, tanto per i bambini quanto per gli insegnanti. In questi ambienti si desidera mangiare in fretta e finire prima possibile.

Il tempo. La fretta, naturalmente, è correlata anche al tempo a disposizione: l'84,4% degli insegnanti dichiara di avere a disposizione solo 30 minuti per il pasto e questa è considerata da loro come una delle principali cause degli scarti elevati, insieme al rumore. Tra le cause 'non alimentari' c'è anche la merenda.

Le merendine a metà mattina. Merendine, focacce e panini, consumati a poca distanza dal momento del pranzo tolgono la fame, che è la condizione necessaria per predisporre i bambini a un migliore consumo del pasto in mensa.

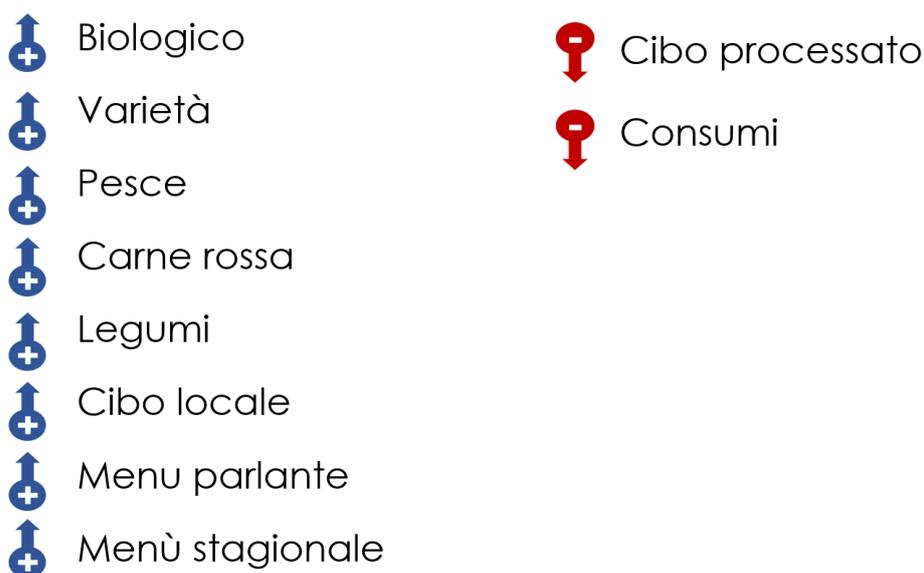
Temperatura. Anche la temperatura è segnalata dagli insegnanti come uno dei più importanti motivi del rifiuto del piatto. Quando il centro cucina è distante e il pasto è trasportato, i piatti sono più spesso freddi. Nell'indagine dello scorso anno, mettendo a confronto i dati di scarto delle diverse tipologie di mensa, era emerso come la percentuale di consumo fosse inversamente proporzionale al numero di pasti prodotti nel centro cucina. Il food waste è più basso nelle mense dotate di cucina interna, che sono solo il 16% del panel, contro un 63% di mense con un centro cucina centrale e un 21% con sistema misto. Tali conclusioni sono confermate dai dati del progetto Reduce del 2017, finanziato dal Ministero dell'Ambiente, e dalle interviste fatte ai responsabili mensa che hanno entrambi i modelli di mensa (con cucina interna e pasto trasportato).

IN SINTESI

I dati dell'indagine confermano un miglioramento complessivo nei menù oggetto di analisi e che diventa significativo in quei Comuni che hanno rinnovato le gare d'appalto adempiendo concretamente alle indicazioni dei CAM. Il miglioramento netto si legge attraverso i punteggi che aumentano vertiginosamente, come, ad esempio, è successo a Trento, Udine, Frosinone, Rieti e Siracusa che con le nuove gare d'appalto hanno modificato i menù.

Nella tabella di sintesi abbiamo riassunto gli aspetti positivi emersi negli ultimi 5 anni. Il confronto con i menù pre CAM e gli effetti della legge nelle tabelle dietetiche di oggi restituiscono un quadro nettamente più positivo in termini di equilibrio, qualità delle materie prime, connessione con il territorio. Migliora anche la comunicazione insieme alla variabilità del menù e la varietà degli alimenti.

Rimangono aspetti negativi importanti: aumenta il cibo processato e, soprattutto, diminuisce il consumo del pasto, un problema che non sembra voler essere preso in carica vista la scarsa attività di monitoraggio degli scarti di cibo in mensa. Questa 'accettazione' del food waste come una normale consuetudine va invece contrastata e affrontata insieme, coinvolgendo tutti gli stakeholder della mensa, attivando iniziative e programmi mirati.



Schema di sintesi degli aspetti positivi e negativi

4. Il pane

L'indagine di quest'anno ha voluto approfondire la qualità del pane offerto in mensa. Si tratta di un alimento essenziale, spesso sottovalutato, ma che ha un grande valore nutrizionale e simbolico nel nostro Paese. Il pane viene consumato tutti i giorni, fa parte di quella 'normalità' alla base delle buone abitudini alimentari, e può incidere in misura rilevante sulla salute dei bambini e del pianeta.

L'obiettivo di questo breve capitolo è quello di confrontare e mettere in luce i modi in cui questo alimento viene proposto, nel tentativo di contribuire ad arricchire la conoscenza sul valore nutrizionale, ambientale e sociale del pane, soprattutto nell'infanzia.

IL POTERE DEL PANE

Il pane è un alimento ad alto valore simbolico: è riconosciuto universalmente come simbolo di vita, sostentamento, comunione e sacralità. Attraverso il pane alcune religioni esprimono il legame tra l'umano e il divino, celebrano la comunità e manifestano la gratitudine per il dono della vita.

È stato dimostrato che di fronte all'aroma di pane le persone assumono comportamenti sociali positivi. I ricercatori francesi⁶ hanno infatti scoperto che l'odore del pane fresco aumenta la disponibilità delle persone verso gli altri.

Da sempre il pane dimostra di avere un valore straordinario all'interno delle comunità e quale comunità può essere più importante di quella dei bambini che mangiano assieme? A scuola il pane è sempre presente, a ogni bambino viene assegnato un panino o una fetta di pane di circa 50 grammi che, moltiplicati per 2 milioni di bambini per 200 giorni circa di mensa, fanno un numero spropositato di campi coltivati a frumento. Qual è quindi il potere del pane sulla salute dei bambini, sull'agricoltura o sull'agroecologia?

Vogliamo portare la riflessione sia sul valore nutrizionale del pane e delle sue diverse varietà, sia sul potenziale che 'il buon pane' ha sulla fertilità dei suoli e sulla mitigazione degli effetti del cambiamento climatico.

COSA DICE LA NORMATIVA

Secondo le indicazioni dei CAM bisognerebbe *alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e "ricette" (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).*⁷

L'OFFERTA DI PANE NEL NOSTRO CAMPIONE

Il 45% del campione esaminato offre solo una tipologia di pane, mentre il 55% propone almeno

6) Journal of Social Psychology, 2012, *A sweet smell of sympathy: The effect of pleasant ambient odor on altruistic behavior*, autori Nicolas Guéguen e Céline Jacob

7) Pagina 18 dell'Allegato 1 Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva

un secondo tipo di pane nell'arco della settimana, per lo più a base di farina integrale o semi integrale, una o due volte a settimana. Ci sono Comuni che si caratterizzano per tipologie di pane tipiche del territorio, come Bolzano che serve il pane segalino una volta alla settimana, e Comuni che puntano a maggiori varietà, come Bologna che oltre al panino integrale (con farina di grano tenero integrale biologica e farina di segale integrale bio) offre anche pane al farro (con farina di grano tenero tipo 0 biologica e farina di farro integrale bio), alternando ogni 8 settimane una tipologia diversa per ridurre la monotonia. Anche Milano serve, oltre al convenzionale e al pane integrale biologico, il panino multicereale.

QUALI CARATTERISTICHE DEVE AVERE UN BUON PANE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE?

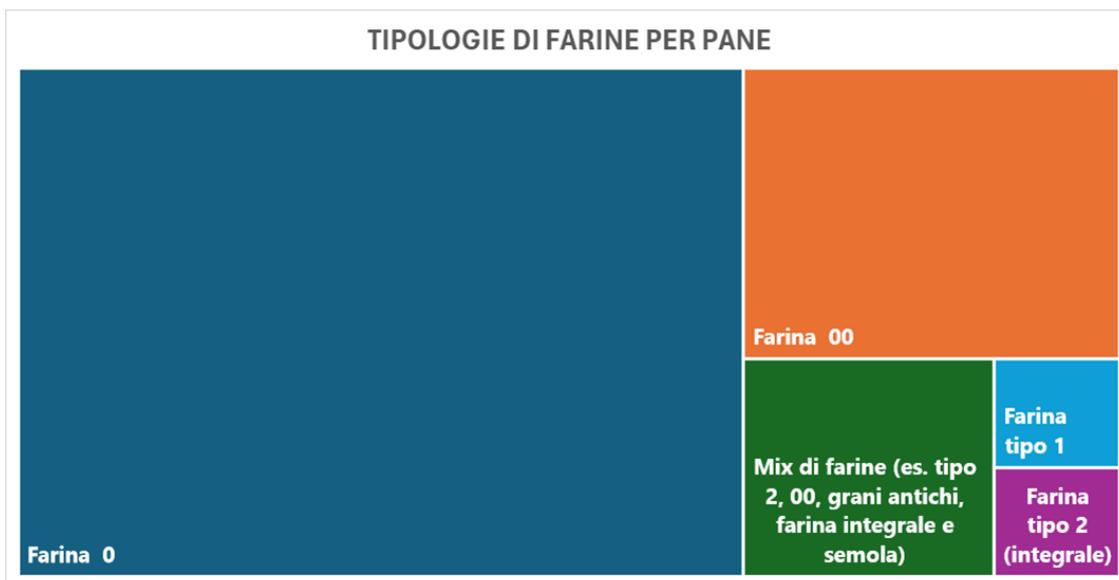
Anna Villarini, biologa e nutrizionista, Università degli Studi di Perugia

Un buon pane, dal punto di vista nutrizionale, dovrebbe essere fatto con farine integrali biologiche, preferibilmente di grani antichi, e lievitato con lievito madre. Questo aiuta a fornire un buon apporto di fibre, vitamine e minerali, grazie all'eliminazione quasi completa dei fattori antinutrizionali⁸ contenuti nelle farine integrali. La scelta di panificare utilizzando la pasta madre dà altri vantaggi in termini di maggiore biodisponibilità dei minerali (tra cui il calcio, il ferro e lo zinco) e digeribilità, consentendo al pane di conservarsi più a lungo. Nel pane fatto realmente con farine integrali e non con farine raffinate a cui viene aggiunta la crusca, l'indice glicemico si riduce un pochino rispetto ai pani fatti con farine raffinate anche se, trattandosi sempre di farine ricavate da grano tenero, l'indice glicemico rimane abbastanza elevato. Il pane ideale, se possiamo chiamarlo così, è quello fatto con farina di grano duro integrale biologica che, oltre ad avere i nutrienti elencati, ha anche un indice glicemico medio-basso. In generale, il pane integrale è ricco di nutrienti che aiutano la salute intestinale e riducono l'infiammazione, un aspetto importante per la prevenzione delle malattie cronico-degenerative nell'adulto (tra cui il cancro e le malattie cardiovascolari), è molto saziante e aiuta nel controllo del peso. Altra caratteristica importante di un buon pane è l'assenza di sale. La ricerca scientifica da anni pone l'attenzione sul troppo sodio che mangiamo attraverso i cibi salati. Sarebbe un'ottima strategia educare il gusto del bambino attraverso la riduzione del sale nei cibi, primo fra tutti il pane integrale che, più di quello fatto con farine raffinate, risulta gustoso.

La tipologia di farina più utilizzata per la mensa è la 0, che nel 38% dei casi del campione analizzato è anche biologica, mentre è quasi sempre bio quando il pane è integrale.

Il 60% delle mense esaminate dichiara che le farine sono a filiera corta e/o locali, mentre il restante o non specifica l'origine o dichiara che sono di produzione nazionale. In rari casi abbiamo trovato intere filiere locali del pane ricostruite ad hoc per la mensa scolastica a partire dalla produzione dei grani locali di qualità, con il mulino ma anche il fornaio, o più fornai, locali. Sono esempi interessanti che citiamo tra le best practice.

⁸ I fattori antinutrizionali sono sostanze che si possono trovare negli alimenti (sia animali che vegetali) e che riducono la biodisponibilità di alcuni nutrienti, cioè ne limitano l'assorbimento. Alcuni di questi fattori, di origine vegetale, sono: i tannini, le lectine, i fitati, gli ossalati e altro. Un corretto trattamento dei cereali, dei legumi e delle farine li disattiva.



IL PANE CON I GRANI ANTICHI

Il pane fatto con farine di grani antichi locali lo troviamo in due Comuni di cui parliamo più nel dettaglio nel capitolo 5 'Best practice'. Si tratta del Comune di Parma e di Sesto Fiorentino, quest'ultimo utilizza il grano verna, che è una varietà antica, anche nell'impasto per la pizza.

QUAL È IL VALORE DEI GRANI ANTICHI?

Giovanni Dinelli, Professore ordinario all'Università di Bologna, Direttore del Master di I livello in Produzioni Biologiche

*I "grani antichi" sono varietà di frumento che non sono state sottoposte al processo di miglioramento genetico che ha caratterizzato i grani moderni a partire dalla metà del secolo scorso. Il valore dei grani antichi si registra sia sul piano nutrizionale che nell'ambito della sostenibilità. Essi, infatti, mantengono le caratteristiche genetiche originarie del frumento con un contenuto nutrizionale superiore rispetto ai grani moderni, soprattutto per quanto riguarda i minerali e gli antiossidanti. Questo è da ricondurre alla loro taglia "alta", rispetto alle varietà moderne che sono di taglia "nana": a una maggiore dimensione della parte aerea della pianta corrisponde una maggiore dimensione dell'apparato radicale, in grado di assorbire maggiori quantità di elementi minerali dal terreno. Oltre a queste caratteristiche, i grani antichi hanno un glutine molto meno tenace rispetto alle varietà moderne, che oltre ad essere state selezionate per la loro taglia "nana" sono state selezionate per appunto avere un glutine particolarmente tenace. La tenacità del glutine (espresso dal parametro alveografico W) indica la forza necessaria per rompere la maglia glutinica: i frumenti di antica costituzione hanno una forza di W pari a meno 50-60 J*10⁻⁴, mentre molti frumenti moderni hanno valori compresi tra 200 e 400 J*10⁻⁴. Tutto questo ha un riflesso anche sulla digeribilità del glutine in quanto un glutine meno tenace viene più facilmente attaccato dai sistemi digestivi del nostro intestino. Per quanto riguarda la sostenibilità, i frumenti di antica costituzione richiedono meno interventi chimici avvicinandosi e integrandosi alle pratiche delle colture biologiche. In conclusione, i grani antichi rappresentano un'alternativa sostenibile ai grani moderni e un alimento prezioso dal punto di vista nutrizionale. Sostituire i grani moderni con i grani antichi all'interno della nostra dieta, e di quella dei nostri figli, darebbe un grande contributo a rendere la nostra alimentazione più sana e a minore impatto ambientale.*

IL PANE PER I BAMBINI CELIACI

Ai bambini celiaci viene offerto pane gluten-free, alternativo a quello convenzionale disponibile a tutti. Le proposte di pane senza glutine possono essere diverse: dal pane industriale prodotto da aziende specializzate nella fornitura di prodotti gluten-free e che può avere lo stesso aspetto del pane offerto agli altri bambini (rosetta, francesino, ecc.) al pane prodotto direttamente nelle cucine dall'azienda di ristorazione. In questo caso si usano i mix di farine fornite sempre da azienda specializzate nella produzione di prodotti no glutine, ed è più buono, fragrante perché preparato in giornata. Il pane industriale può essere quello confezionato in atmosfera protettiva che può richiedere una cottura finale garantendo una migliore fragranza, così come quello surgelato, oppure si utilizza il pane in cassetta già pronto al taglio. In alcune realtà pur essendoci una fornitura di pane senza glutine standard che si avvicina il più possibile all'offerta convenzionale, esempio ciabattina, è possibile indicare da parte della famiglia lo specifico formato di prodotto da forno salato, anche secco, che il bambino gradisce maggiormente così da far fronte alle specifiche richieste. Questo dialogo con l'utenza consente di spaziare anche ai prodotti secchi come grissini, cracker, gallette di riso o mais. L'obiettivo è quello di non discriminare ma di mettere i bambini celiaci nella condizione di 'parità' con una offerta uguale all'apparenza, oppure con il formato preferito.

Purtroppo, in rari casi, ci sono mense che non offrono pane gluten-free ai bambini celiaci, i quali devono portare l'alternativa da casa e assumersene il costo. Quando questo succede, la mensa non rispetta la legge 123/2005 che prevede che "Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine", quindi sia pane che pasta gluten-free.

DAL PANINO PLASTIFICATO AL SACCHETTO DI CARTA MULTIPORZIONE

La modalità di proposta del pane varia, anch'essa, in maniera significativa. Ad avere ancora i panini imbustati (a volte in carta, a volte in plastica) in monoporzione, come ai tempi del Covid, sono circa il 17% delle mense del nostro panel, mentre la modalità più diffusa è quella che prevede che il pane sia consegnato in sacchetti di carta, sfusi e poi i singoli panini distribuiti ai bambini. A volte il formato è la pagnotta, che viene tagliata a fette direttamente a scuola solo dove ci sono le cucine interne, come a Mantova, oppure pretagliata e imbustata, come avviene a Firenze.

QUANDO SERVIRE IL PANE

Dove c'è molta attenzione al consumo del pasto, il pane è servito con il secondo piatto per evitare che i bambini lo mangino in attesa del primo. Nella maggior parte dei casi, invece, è proposto già sul tavolo all'arrivo dei bambini in refettorio. In alcune scuole il sacco con i panini viene appoggiato sul tavolo, lasciando che siano gli insegnanti a distribuirli nel momento che ritengono più opportuno.

ECONOMIA CIRCOLARE

In alcune scuole, soprattutto per i bambini delle prime e seconde classi, i panini vengono tagliati a metà, come succede a Trento dove si cerca di evitarne lo spreco. In questa ottica è stato attivato il progetto *'Risto3 Foodie: se avanzo mangiami'*, che prevede la consegna a tutti i bambini di un sacchettino lavabile e riutilizzabile, dove può essere conservato il panino avanzato fino all'arrivo a casa. Una pratica già esistente in diversi Comuni che però ha bisogno che gli insegnanti si assicurino che gli alunni si ricordino sempre di riportare a scuola il sacchetto. Non è scontato che la semplice consegna del sacchetto ai bambini porti a un recupero quotidiano del pane, perché l'iniziativa richiede un impegno quotidiano da parte dei genitori e degli insegnanti e quindi dipende dalla loro sensibilità al tema del recupero.

RICETTE ANTISPRECO

Nei menù scolastici si stanno sperimentando ricette per recuperare il pane che avanza in mensa.

Questa sensibilità al recupero del cibo è stata stimolata anche attraverso la Green Food Week⁹, che da tre anni promuove l'introduzione di nuove proposte culinarie sostenibili, che vengono testate proprio durante questa settimana 'green'. La pappa al pomodoro, per esempio, è stata proposta ad Asciano e, visto il successo ottenuto, entrerà a regime nel prossimo menù invernale. La versione estiva della pappa al pomodoro la vediamo invece promossa come video ricetta da CAMST - una delle principali aziende di ristorazione scolastica - nella serie 'naturalmente' pubblicata su Youtube.

Anche le polpette di pane di Castelnuovo Berardenga e la torta di pane di Colle Val d'Elsa sono ricette che si basano sul recupero del pane e sono state proposte all'interno di una competizione tra cuochi delle mense scolastiche della provincia di Siena (Sostenibilmense Award¹⁰).

La formula di recupero più semplice e diffusa rimane la trasformazione del pane avanzato e raffermo in pangrattato, mentre le ricette elaborate proprio allo scopo di riutilizzare il pane non sono frequenti nei menù scolastici, ma le sperimentazioni sopra descritte sono comunque significative perché sono la prova della crescente sensibilità verso i temi ambientali.

DAL PANE CHE INGRASSA AL PANE GIOIELLO

Francesca Rocchi, antropologa e divulgatrice sui temi del cibo sostenibile.

Nel paese che consacra la dieta mediterranea, nel paese dove nasce il termine "compagno" "cum panis" per indicare chi condivide il pane, i dati ci vedono come fanalino di coda per consumo procapite: 110 grammi al giorno, 41 chili all'anno contro gli 80 della Germania, che confermano un lento declino dell'alimento pane, demonizzato già dagli anni '80, quando il mito della dieta scarsdale e la fobia per la magrezza, cominceranno a costruire un modello di dieta sempre meno inclusivo degli alimenti che nutrono con equilibrio, proprio come il pane, a favore di carne ed insalata come base alimentare, facendo danni praticamente irreversibili sulla reputazione di pane e pasta in primis e spingendo in maniera assoluta il consumo di carne. Un elemento questo da tenere in considerazione ora, nella mensa che vogliamo, equilibrata, sana, sostenibile. L'approfondimento poi su quale tipo di pane sia giusto per i nostri bambini, deve necessariamente includere la riflessione che il pane quello che nutre, preparato senza tracce di materie chimiche, che mantenga ancora il nutrimento del germe di grano, e che sia buono, possa anche essere custode non solo di una biodiversità cerealicola ma anche di forme di pane che l'Italia può vantare per differenti formati, su tutto il mondo. Perché se a Venezia c'è il montasù e c'è solo li, o a Milano la michetta e Roma la rosetta, è perché la saggezza artigiana ha sempre individuato il giusto formato adatto al tipo di farina locale, alle necessità sociali, al grado di umidità relativa e al costo. Il costo infatti è un elemento dirimente, perché se pur guardiamo con gran interesse la nuova silente rivoluzione messa in atto da movimenti come quello del lievito madre, i Panificatori Agricoli Urbani e da artigiani che riportano alla ribalta il pane sano come alimento necessario, troviamo anche un costo spesso troppo alto per essere accessibile a tutti, per pani che a €8 al chilo, diventano pani gioiello. Ecco perché la mensa diventa focale anche per un giusto e sano consumo di pane che nutre, democratico, per tutti.

9) La Green Food Week è un evento a livello nazionale che coinvolge tutte le mense d'Italia affinché in quella settimana, che cambia di data ogni anno, vengono proposti piatti a basso impatto ambientale. Si veda <https://www.foodinsider.it/green-food-week>

10) Sostenibilmense Award è un contest dedicato ai cuochi che avviene a conclusione di un percorso di miglioramento che coinvolge alcuni Comuni della provincia di Siena. L'evento rientra nel programma Sostenibilmense finanziato dalla Fondazione MPS. Si veda <https://www.foodinsider.it/la-finale-di-sostenibilmense-award>

IL PANE, CIBO RIFUGIO

Il pane in mensa è anche un cibo rifugio e l'olio è quel companatico che ne arricchisce il valore nutrizionale. Quando il pasto in mensa, per qualche motivo, non è gradito, c'è sempre il pane che viene in soccorso e placa la fame dei bambini. Può succedere che ci sia un'insegnante consapevole di una 'giornata no' in mensa e si attrezzi con un buon olio comprato apposta per trasformare la fame in un piacere condiviso. I bambini si portano il pane in classe, la maestra tira fuori l'olio e un piattino ed ecco la 'scarpetta' con pane e olio che nutre, placa la fame e crea l'abitudine al piacere del gusto semplice di due alimenti poveri eppure ricchi di valore. È successo, e lo sappiamo grazie ai racconti che raccogliamo da insegnanti e genitori, e succede che poi siano gli stessi genitori a comprare l'olio buono da consumare in classe. Talvolta l'abitudine si trasferisce anche a casa, condivisa in famiglia quando c'è ancora uno spazio di fame da colmare.

QUAL È IL PANE DEL FUTURO?

Salvatore Ceccarelli e Stefania Grandò, agronomi e genetisti

Il pane deve essere buono e prodotto con cereali che resistono ai cambiamenti climatici e agli stress ambientali. Le varietà di cereali, che oggi coltiviamo per produrre i nostri pani, sono altamente uniformi, spesso coltivate con metodi intensivi e con largo uso di chimica di sintesi. Il rischio, oltre a quello ambientale e per la nostra salute, è di rendere le colture vulnerabili a malattie, insetti e cambiamenti climatici. La risposta è nelle 'popolazioni evolutive' che sono un miscuglio di diverse varietà di frumento in grado di adattarsi ai cambiamenti ambientali e a nuove malattie e insetti, grazie alla loro variabilità genetica. Questo permette alle piante di avere una gamma più ampia di risposte agli stress ambientali, migliora la resilienza complessiva e la sicurezza alimentare riducendo la dipendenza dalla chimica di sintesi e da un numero limitato di varietà, spesso in mano a poche grandi aziende multinazionali.

Le popolazioni evolutive valorizzano e sfruttano la variabilità genetica migliorando la resilienza e la sostenibilità delle colture, permettendo loro di adattarsi naturalmente ai cambiamenti.

Scegliere un pane per la mensa scolastica fatto con farine di popolazioni evolutive aiuterebbe ad avviare una transizione verso colture che ci garantiscono un futuro, abbandonando monocolture che mettono a rischio il futuro del pianeta.

IN SINTESI

Se vogliamo trovare un equilibrio fra le raccomandazioni scientifiche e le buone pratiche, la mensa dovrebbe abbandonare il pane a base di farine raffinate, privilegiare le farine di grani antichi o di popolazioni evolutive locali o integrali, variare il formato e la proposta con miscele di farine diverse e biologiche italiane. Non è necessario 'plastificare' ogni singolo panino, basta tenere il pane in sacchi di carta e servirlo dopo il primo piatto. Il formato ideale è quello di una pagnotta lievitata con pasta madre, da affettare in mensa così da mantenere al meglio la fragranza.

Il pane in mensa deve essere buono per tutti, anche per i bambini celiaci. Deve essere buono, fragrante e profumato nelle diverse varietà in cui viene offerto. Non va buttato via perché è un bene prezioso che la scuola 'maestra' deve valorizzare dal punto di vista culturale oltre che nutrizionale. Il pane sazia quando occasionalmente qualcosa in cucina va storto e lo si consuma sempre, a scuola e a casa.

Il pane può contribuire alla costruzione di un futuro migliore, ma affinché questo avvenga è indispensabile che i Comuni imparino a vederlo come un tassello importante sia per la salute dei bambini sia per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici. Il pane del futuro, che dobbiamo cominciare a mangiare oggi, è fatto con grani che resistono agli stress dei cambiamenti climatici, accrescendo la sicurezza alimentare per tutti.

5. Best practice

Di seguito riportiamo alcuni esempi di proposte di pane che riteniamo di grande interesse. Sono esempi che dimostrano come aspetti etici, ambientali, sociali e culturali possano esprimersi attraverso la scelta di alcuni alimenti essenziali per la mensa. Il pane non va inteso come una commodity, ma uno strumento potente e rigenerante per la comunità. Sono alimenti da valorizzare per la loro profonda relazione con il territorio e con i diversi attori che concorrono alla loro produzione. Attraverso questi esempi vogliamo offrire un nuovo sguardo e prospettive più ampie verso quel cibo che ogni giorno i bambini assaporano in mensa.

PARMA, I GRANI ANTICHI E IL TERRITORIO

Annalisa Fortini, Funzionario Tecnologo Referente del servizio di ristorazione scolastica di Parma.

Dal 2014 il pane è prodotto da tre differenti realtà artigianali locali che si avvalgono a loro volta anche di produttori locali di farine; di seguito le specifiche.

A partire dal 2018 grazie al progetto "Micca di Parma" nei nidi e nelle scuole d'infanzia a gestione diretta il pane locale e a filiera corta viene prodotto utilizzando farine di grano tenero di tipo 0 ottenute da varietà antiche coltivate in provincia di Parma e macinate a pietra da un mulino locale, con metodologie di panificazione tipiche dei primi anni del ventesimo secolo, che prevedono l'utilizzo di farina, acqua, olio extravergine di oliva, sale iodato e lievito madre. Le micche di pezzatura sia monoporzione che multiporzione vengono trasportate nelle diverse strutture in contenitori rigidi e sanificabili o sacchi di carta monouso, tagliate a seconda della grammatura richiesta per singolo utente e servite al momento del secondo piatto con il contorno.



Foto: Micca di Parma

Il progetto "Micca di Parma" nello specifico nasce nell'omonima provincia dall'idea di un noto mulino locale con oltre 200 anni di esperienza di molitura e dal coinvolgimento di un'azienda sperimentale della provincia di Parma, specializzata nella coltivazione di grani antichi, che ha fornito supporto di consulenza per lo sviluppo e la sperimentazione in campo di varietà di frumenti antichi adatti al progetto. A partire dai primi mesi del 2017, il mulino e l'azienda sperimentale hanno identificato, selezionato e conservato dieci varietà storiche di frumento. Dopo aver condotto una puntuale valutazione agronomica, è iniziata la produzione con metodica standard e fermentazione acida. Il progetto ha coinvolto 50 aziende agricole con una superficie a cereali a regime complessiva di 350 Ha. Obiettivo generale del progetto è stato quello di stimolare, indirizzare e remunerare correttamente un orientamento alla produzione di grano tenero antico contraddistinto da un elevato livello qualitativo, raggiunto mediante una sperimentazione eseguita in campo attraverso parcelle di grani teneri antichi di varietà diverse. Questo ha permesso di privilegiare l'integrazione verticale della fase agricola con quelle successive della produzione della farina e quindi del prodotto finito, promuovendo la realizzazione di una filiera corta, così da poter rispondere alle nuove esigenze dei consumatori mediante l'offerta di un prodotto di alta qualità, "tracciato" ed eco-sostenibile e di poter re-distribuire correttamente il valore aggiunto conseguito a tutti gli operatori coinvolti in questa filiera produttiva. Il modello organizzativo previsto dal progetto appare coerente inoltre con i cambiamenti intervenuti nei modelli di produzione e di consumo, negli ultimi anni; infatti, i consumatori hanno dimostrato di riservare una forte attenzione nei confronti dei modelli di produzione e commercializzazione che tengono in maggior considerazione aspetti etici, ambientali, sociali e culturali. Il progetto si fonda su un modello organizzativo diretto a offrire un prodotto che oltre ai valori "tecnici" quali la certezza dell'origine, la qualità organolettica e nutrizionale, la sicurezza, risponde anche ai valori "etico-emotivi" quali il rapporto con il territorio, la produzione a km zero, la corretta remunerazione dei produttori agricoli, il rispetto dell'ambiente, il recupero di varietà di grano storiche e di metodi di lavorazione tradizionali.

Nelle scuole del primo ciclo di istruzione dotate di cucina interna e nei servizi per l'infanzia a gestione indiretta il pane viene prodotto dal "Panificio di Ranzano" sito nell'omonima frazione appenninica di Palanzano in Provincia di Parma. Il panificio è gestito da una cooperativa sociale Onlus [Biricc@](#) che opera nei servizi di accoglienza di persone migranti con l'obiettivo di inserire le persone nel contesto sociale ed economico di riferimento, attraverso percorsi di formazione, affiancamento e accompagnamento verso il lavoro, l'autonomia economica e la piena integrazione sociale.



Pane della Cooperativa Biricc@

Il pane viene fornito nelle diverse scuole in monoporzione o in forma di "miccone" da porzionare, trasportato in contenitori rigidi o sacchi di carta monouso, servito al momento del consumo del secondo piatto e contorno.

Nelle scuole primarie e secondarie di primo grado dotate di cucine parzialmente attrezzate in cui viene veicolato il secondo piatto, viene servito pane locale e a filiera corta, in monoporzione, prodotto con farine di grano tenero nazionale di tipo 0, acqua, olio extravergine di oliva, lievito e sale iodato.

BERGAMO, IL PANE DELLA COOPERATIVA SOCIALE

Il Comune di **Bergamo** eccelle per la vocazione sociale che esprime anche attraverso la mensa scolastica. Ne è un esempio concreto la scelta di fornire ai bambini a scuola, una volta alla settimana, il pane fatto dai carcerati nella casa circondariale del Comune. Si chiama *Forno al fresco*, il progetto che nasce dall'idea della **Cooperativa Sociale Calimero** con lo scopo di fornire una formazione, oltre che un'occupazione retribuita, agli ospiti del carcere di Bergamo che si impegnano nella produzione di prodotti di pasticceria e panetteria.

Dal pane che arriva dai carcerati è nato un progetto scolastico che ha raccolto delle letterine dei bambini indirizzate ai carcerati per ringraziarli della bontà del pane prodotto per le scuole. Ne è nato uno scambio epistolare moderato dagli insegnanti di cui riproponiamo alcuni testi che esemplificano il valore percepito dai bambini.

L.

*Grazie per l'impegno che ci mettete a fare il pane. È il più buono del mondo;
più buono di quello della cuoca.
Bravi continuate così!*

D.

*Grazie per il vostro pane. Sarà delizioso, più buono di quello della scuola.
Quando uscirete di prigione potreste fare i panettieri e non commetterete reati così
fate più soldi se vendete qualcosa come il pane. Potete lavorare come negozianti,*

I prodotti realizzati all'interno delle carceri italiane sono sempre più produzioni eccellenti che stanno conquistando un proprio mercato.¹¹

LA FILIERA DEL PANE DI QUALITÀ & SERVIZI

Eleonora Tancredi, Direttrice Area Qualità - Sicurezza Alimentare - Ambiente.

Pane e olio per noi è un connubio prezioso, sia nel piatto che nella terra. Abbiamo deciso di valorizzare questi due prodotti perché sin dall'inizio ci è parso chiaro che la forza della loro genuinità risiedesse anche nel legame con la terra da cui provengono. Per entrambi i prodotti abbiamo accuratamente costruito una filiera che coinvolge produttori locali, anzi localissimi.

Il pane è il frutto dell'accordo stipulato con agricoltori e artigiani locali ai fini di offrire ai bambini serviti dalla nostra mensa un pane buono, salutare (perché fatto con farina di tipo 2) e "giusto" perché valorizza l'economia e le risorse del territorio.

Abbiamo infatti un pane della piana fiorentina, un pane della piana di Lucca.

Per i primi due tipi di pane, il grano proviene dalle due piane rappresentative dei due territori ed

11) Si veda il sito economiecarceraria.it.

è di due tipologie: Bologna e Verna. Il viaggio del grano è brevissimo perché la molitura avviene in due mulini a pietra, uno per ogni territorio. In questi mulini il grano viene raffinato, ma non troppo, perché si arriva alla farina 2, non oltre, in modo da preservare fibre e nutrienti di questo frutto prezioso. Infine il risultato è frutto dell'arte di due fornai del territorio che hanno saputo creare il giusto blend di farine per ottenere un pane buono e fragrante.

Per gli asili nido le farine sono ottenute da grani antichi coltivati con metodo biologico dal Consorzio dei Grani antichi di Montespertoli. Dopo essere stato sfornato, il pane viene avvolto in un semplice sacchetto di carta, cosicché la fragranza venga preservata fino al momento del taglio che avviene a scuola, pochi minuti prima del pranzo.

6. Classifica

Il lavoro di analisi ha confermato il Nord Italia come l'area con il maggior numero di mense di alta qualità, con un 37% di Comuni nella fascia dell'eccellenza, contro il 28% del Centro e l'11% del Sud. Un confronto impari dato il numero esiguo di mense scolastiche nel Sud Italia dove il tempo pieno è poco diffuso e le poche mense che esistono non hanno una lunga tradizione come al Nord. La Lombardia e le Marche si confermano le due regioni con la più elevata percentuale di mense di alta qualità - Cremona, Bergamo, Monza e Mantova al Nord; Fano, Ancona, Jesi e Macerata al Centro - ciascuna con quattro Comuni nella fascia dell'eccellenza sopra i 150 punti. La Puglia è la regione meridionale più dinamica in termini di crescita, con Bari che sale nella classifica e Brindisi che migliora fino a entrare nell'area di eccellenza.

Al Centro e al Sud troviamo le mense che hanno fatto il più ampio miglioramento, con Frosinone, Siracusa e Rieti che registrano un salto che va ben oltre il raddoppio del punteggio dello scorso anno.

LA CLASSIFICA 2024

La classifica è la punta dell'iceberg dell'indagine sui menù scolastici e rappresenta, in estrema sintesi, quanto esplicitato nei precedenti capitoli.

1 Sesto Fiorentino	248	21 Torino	142	39 Brescia	115
2 Fano	243	22 Varese	140	42 Padova	114
2 Parma	243	22 Frosinone	140	43 Rieti	112
4 Cremona	237	24 Firenze	135	44 Ascoli Piceno	106
5 Ancona	205	25 Asti	132	45 Palermo	105
6 Jesi	200	25 Milano	132	46 Napoli	101
7 Trento	198	25 Lucca	132	47 Arezzo	98
8 Bolzano	195	28 Piacenza	131	47 Siracusa	98
9 Bergamo	187	29 Treviso	129	49 Verona	95
10 Perugia	179	29 Bari	129	50 Pescara	94
11 Modena	178	29 Spoleto	129	51 Viterbo	92
12 Roma	173	32 Pordenone	128	52 Pisa	90
12 Rimini	173	33 Terni	126	53 Alessandria	85
14 Monza	172	34 Savona	123	54 Potenza	80
15 Bologna	166	34 Siena	123	55 Cagliari	79
16 Mantova	164	36 Venezia	121	56 Grosseto	71
17 Brindisi	162	37 Verbania	120	57 Prato	69
18 Macerata	150	37 Trieste	120	58 Reggio Calabria	65
19 Udine	149	39 Genova	115	59 Novara	64
20 Lecce	146	39 Latina	115	60 L'Aquila	50
				Civitanova	< 50

3. Tabella Classifica 9° Rating dei menù scolastici 2023-24.

Sale al primo posto il Comune di Sesto Fiorentino - al quarto lo scorso anno - che viene valorizzato grazie alle nuove domande riferite ai CAM, soprattutto per quanto riguarda il legame con i prodotti del territorio. Sesto Fiorentino è servito da un'azienda municipalizzata¹² di cui abbiamo seguito l'evoluzione nel corso degli ultimi 9 anni, passando dal quintultimo posto nel 2015/16, con 44 punti, al primo di quest'anno. Questi 200 punti in più sono il risultato tangibile di un processo di cambiamento messo in atto con una nuova politica aziendale che si è impegnata a recepire al meglio un'indicazione politica dell'Amministrazione: trasformare la mensa scolastica in uno strumento di salute per i bambini e in un'occasione di sviluppo economico del territorio. L'evoluzione ha coinvolto tutta la comunità, che ha condiviso i valori di sostenibilità e salute e su questi perni ha sviluppato un percorso di crescita eliminando i prodotti processati, introducendo prodotti locali ad alto valore aggiunto - ottenuti attraverso la conversione delle produzioni da convenzionale a biologico e l'estensione delle terre destinate a colture sostenibili - eliminando la plastica, convertendo i mezzi di trasporto in elettrico e avviando percorsi di educazione e formazione. Il fattore chiave che ha indotto questa evoluzione è la volontà politica che, però, è maturata a fronte delle pressioni dei genitori che contestavano pesantemente la qualità del servizio di refezione scolastica.

La rivoluzione messa in atto dall'Amministrazione ha creato non solo un servizio che è diventato un modello di riferimento per lo sviluppo in chiave sostenibile della mensa scolastica, ma anche un clima favorevole alla giunta, che è stata riconfermata alle elezioni amministrative con una percentuale altissima di voti. Non sappiamo quanto il consenso per la rivoluzione messa in atto per la mensa possa avere inciso in questo successo politico, ma ricordiamo che dietro a ogni bambino che mangia a scuola ci sono i genitori e dietro a loro i nonni, dunque un numero significativo di elettori.

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 a una errata corrige, anche a posteriori, della pubblicazione del rating.

12) Qualità & Servizi è la municipalizzata che serve, oltre a Sesto Fiorentino, anche i Comuni di Campi Bisenzio, Signa, Calenzano, Carmignano, Barberino di Mugello e Capannori. È disponibile [uno studio](#) prodotto da Foodinsider in collaborazione con Slow Food che registra il processo di cambiamento di Qualità & Servizi in questi anni.

7. Aspetti su cui riflettere

La classifica dimostra ancora una volta che ci sono mense che hanno obiettivi diversi. C'è un gap, che aumenta di anno in anno, tra le mense che continuano un percorso di miglioramento e quelle ferme all'obiettivo di saziare la fame. Scarsa varietà e cibo processato sono le proposte che dominano nei menù di bassa qualità con un'abbondanza di pasta in bianco o al pomodoro, tonno, bastoncini e prosciutto. Si tratta di menù che dimostrano un disimpegno culinario ed educativo e, di riflesso, una scarsa attenzione al valore nutrizionale, sociale ed economico della mensa scolastica.

Il divario così ampio tra primi e ultimi nella classifica, con più di 200 punti di distacco, non può passare inosservato. Si genera una forma di discriminazione, con bambini 'fortunati' che hanno accesso a mense che offrono varietà e qualità e che puntano al biologico e a educare il gusto per gli alimenti sani e a basso impatto ambientale, spesso del territorio e, dall'altra parte, bambini 'meno fortunati' con genitori e istituzioni inconsapevoli dell'opportunità che la mensa scolastica può offrire. La differenza si registra anche attraverso una comunità che cresce in una logica economica e sostenibile proprio grazie alla mensa scolastica ed una che rimane indifferente.

C'è un divario culturale tra chi delega il controllo e la gestione della mensa a un soggetto del mercato che deve fare profitto e chi invece mantiene la governance e crea alleanze per trasformare la ristorazione scolastica in uno strumento di politica sociale, ambientale ed economica. Si tratta di modalità diverse che esprimono obiettivi distinti: la mensa che sazia e la mensa che nutre i bambini, la comunità e il territorio.

I CAM COME LEVA DEL CAMBIAMENTO

È sempre più evidente come a contribuire al processo di cambiamento in atto ci sia l'impulso dei CAM, la legge dei Criteri Ambientali Minimi, che le Amministrazioni applicano con le nuove gare d'appalto. Questa legge sta progressivamente rendendo le mense scolastiche più sostenibili, più equilibrate ed espressione del territorio. L'adozione della legge richiede che le Amministrazioni facciano uno sforzo formativo, non solo per conoscere i meccanismi tecnici della sua applicazione, ma anche i valori che la sottendono. Questo ha richiesto attività di aggiornamento professionale dei funzionari, che si sommano alle attività di formazione previste dalla legge e che nel loro insieme contribuiscono ad alimentare una nuova cultura del cibo.

QUALITÀ ED EDUCAZIONE

Qualità ed educazione rimangono i due cardini del mangiare a scuola, senza i quali la mensa non è 'tempo scuola'. Chi estende l'educazione alla comunità coinvolgendo tutti gli attori che vi ruotano attorno contribuisce a realizzare un nuovo modello di mensa scolastica che può anche evolvere e uscire dalla scuola stessa o 'usare' la scuola per creare nuove relazioni con la cittadinanza.

FOOD POLICY

Le food policy in Italia, come per esempio quelle di Milano, Torino, Bergamo, Trento, Lucca, Livorno, Roma, vedono sempre più spesso la mensa come anello di congiunzione tra campagna e città. Un ambito concreto, quello della mensa scolastica, dove sperimentare strategie politiche che coinvolgono il maggior numero di attori. A dare i migliori risultati in termini di efficacia delle food

policy è una governance che incoraggia la partecipazione di tutti - cittadini, scuola, società civile - rendendo il cambiamento possibile.

Dalla salute alla sostenibilità, dal cambiamento climatico alla giustizia sociale, fino al benessere umano e delle specie animali e vegetali, sono tutti aspetti e sfide che attraverso la mensa scolastica si possono e si devono affrontare insieme.

IL COSTO

Il costo rimane un tema da considerare attentamente perché la normativa continua ad alzare gli obiettivi di qualità, sostenibilità e del biologico ma il fondo per le mense certificate biologiche non basta a sostenere gli sforzi richiesti alle Amministrazioni. Il modello a cui fanno riferimento tutti i governi del mondo è quello finlandese, dove la mensa è gratuita per tutti gli studenti delle scuole pubbliche dall'infanzia fino alle superiori. Si tratta di una scelta politica che mira a garantire l'accesso a un pasto sano a tutti, senza discriminazioni, eliminando quelle disparità che invece da noi sono evidenti in termini sia di qualità sia di tariffe. Una soluzione intermedia potrebbe essere rappresentata dall'istituzione di un sistema premiante che finanzi le mense scolastiche che adottano le indicazioni dei CAM in maniera estensiva definendo criteri misurabili che valorizzino non solo il biologico ma anche gli altri cardini che rendono sostenibile la mensa: monitoraggio degli scarti, prodotti locali, eliminazione della plastica, ecc...

LA FORZA DELLE RELAZIONI

Chi eccelle nella realizzazione del servizio di ristorazione scolastica ha un plus: la rete delle relazioni. Sa ricostruire la relazione con il cibo, con la terra e con i produttori, sa trasferire questo legame negli occhi dei bambini che riconoscono quello che mangiano. Sa interagire con la scuola e gli insegnanti, il cui rapporto con gli studenti nell'ora del pasto può fare la differenza tra consumo o rifiuto del cibo. Sa valorizzare il ruolo dei cuochi, disposti ad ascoltare la voce dei bambini attraverso i dati di consumo e a riadattare le ricette. Sa creare alleanze con i genitori per costruire complicità e fiducia reciproca.

Alimentare tutte le relazioni che ruotano intorno al cibo che i bambini mangiano a scuola significa nutrire l'intera comunità, che può crescere in salute e benessere proprio grazie alla mensa scolastica.

7.1 I SÌ E I NO DELLA MENSA SCOLASTICA

SI' alla mensa che nutre la salute dei bambini e al contempo nutre la comunità locale offrendo opportunità di sviluppo economico, tutelando l'ambiente e preservando la fertilità dei suoli.	NO alla mensa che sazia e inquina, che sembra costare poco ma che genera costi per l'ambiente e per la salute dei bambini.
SI' al pane come elemento cardine del pasto , buono, sano, fatto con farine resilienti e biologiche che contribuiscono a preservare la fertilità dei suoli.	NO al pane inteso come commodity prodotto con farine raffinate e di bassa qualità
SI' alla mensa che apre le proprie cucine e si propone alla comunità con orgoglio e trasparenza.	NO alla mensa chiusa , sempre uguale, che limita i controlli da parte dei genitori, da cui pensa di doversi difendere.
SI' al monitoraggio degli scarti come primo passo per affrontare il problema dello scarso consumo del pasto.	NO alla normalizzazione del food waste e all'indifferenza di fronte a un pasto scartato a metà, ma pagato interamente.

Bibliografia e sitografia

Agenda 2030, Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, ONU, 2015
<https://unric.org/it/agenda-2030/>

Bando mense scolastiche biologiche, Ministero dell'Agricoltura, 2017
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12466#main>

Criteri Ambientali Minimi, D.M. 10 marzo 2020 Ministero dell'Ambiente
https://www.mite.gov.it/sites/default/files/archivio/comunicati/allegato_1_cam_ristorazione.pdf

Documento per la pianificazione delle attività Scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione, Miur, 2021
https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Piano+Scuola+21_22.pdf

Farm to Fork Strategy, Comunità Europea, 2020
https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

Foodtrails <https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/>

Food 4 change: <https://schoolfood4change.eu/>

IARC, Codice Europeo contro il Cancro, 2019
<https://cancer-code-europe.iarc.fr/index.php/it/>

Journal of Social Psychology, 2012, *A sweet smell of sympathy: The effect of pleasant ambient odor on altruistic behavior*, autori Nicolas Guéguen e Céline Jacob

Life Grace <https://lifegrace.eu/it/>

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE,
Decreto 29 aprile 2024 <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2024/07/29/24A03928/s>

Claudia Paltrinieri, *Mangiare a scuola, la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*, Franco Angeli, 2019

Claudia Paltrinieri, Valentina Taglietti, in collaborazione con Slow Food e Foodinsider, *Il caso Qualità & Servizi, tra legumi e sviluppo del territorio*, 2022

https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/04/Case_study_Slow_Beans_ITA.pdf

https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/07/Case_study_Slow_Beans_ENG-1.pdf

PNRR Nuovo Piano Mense Scolastiche, DM n.133 del 4 luglio 2024
<https://pnrr.istruzione.it/avviso/nuovo-piano-mense-scolastiche/>

[Urban food policies in Italy: Drivers, governance, and impacts](#)
Davide Marino, Marco Vassallo, Valentina Cattivelli, Cities di Elsevier, ottobre 2024

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 polemicisti 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.

9° RATING

menù
scolastici
italiani

anno
2023/2024

