

# 8°

osservatorio

# RATING

menù  
scolastici  
italiani

anno  
2022/2023



**“Non ereditiamo la terra dai nostri avi,  
la prendiamo in prestito dai nostri figli.”**

[Proverbio indigeno]



# 8° OSSERVATORIO RATING

menù  
scolastici  
italiani

anno  
2022/2023

**A cura di**

Claudia Paltrinieri

**Hanno collaborato:**

Giaime Berti, Pasquale Di Fonzo,  
Federica Buglioni, Barbara Grosoli,  
Fiorino Iantorno, Ailsling McLoughlin,  
Paola Trionfi, Antonio Rignanese,  
Francesca Rocchi, Valentina Taglietti,  
Alba Pietromarchi, Alessandra Zupi.

**Si ringraziano per la preziosa collaborazione:**

i responsabili mensa, le Aziende Sanitarie  
e Sian che, insieme alle commissioni mensa,  
agli insegnanti e ai volontari di Foodinsider,  
hanno contribuito ad alimentare le informazioni  
raccolte in questo report.

Uno speciale ringraziamento ad Antonio Ciappi,  
gastronomo con 44 anni di esperienza,  
che con la sua azione ci ispira quotidianamente.

**Grafica e impaginazione**

Archi's Comunicazione

# Indice

<b>1. SCENARIO</b>	9
<b>2. OBIETTIVI E STRUMENTI DELL'INDAGINE</b>	12
<b>3. SINTESI DEI RISULTATI</b>	16
<b>4. BUONE PRATICHE</b>	24
4.1 La mensa dei genitori a Faedis	
4.2 Fano, la città dei bambini e delle bambine	
4.3 La regione Sardegna a supporto della mensa	
<b>5. CLASSIFICA</b>	30
<b>6. CONCLUSIONI</b>	32
6.1 Un sistema premiante per sostenere la transizione ecologica, oggi a carico dei comuni e delle famiglie	
6.2 Le nuove sfide: collegare la città alla campagna	
6.3 Educazione alimentare	
<b>BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA</b>	35





# 1. Scenario

## **LA MENSA RIPARTE A REGIME, DOPO 2 ANNI E MEZZO DI INCERTEZZA DA COVID**

Nel 2023 la mensa è di nuovo a regime, dopo più di due anni di strategie anti-Covid che hanno condizionato il servizio, lasciando molti strascichi. Lo stop dei progetti di educazione alimentare, l'ossessione per il pasto plastificato, la perdita di controllo delle commissioni mensa, spesso escluse dalle ispezioni, hanno contribuito a creare distacco e disinteresse verso questo servizio. Le ricadute dell'effetto Covid si registrano in una ridotta partecipazione dei genitori, in una maggiore attenzione delle famiglie ai costi piuttosto che alla qualità del cibo, in un diffuso accontentarsi che i bambini a scuola si sazino, tralasciando invece gli aspetti nutrizionali del menù. L'assenza di coinvolgimento dei genitori nei progetti di educazione alimentare, sospesi a causa del Covid, ha contribuito a un decadimento delle abitudini alimentari familiari, allargando il gap tra quelli che dovrebbero essere dei pasti equilibrati e vari a scuola e un'alimentazione povera e sempre più orientata a cibi processati in famiglia. Per contrastare questo trend, alcuni Comuni hanno avviato progetti di educazione alimentare coinvolgendo le famiglie utenti e in alcuni casi anche la cittadinanza, portando la mensa in piazza.

## **MENSE NON IN REGOLA: UN DANNO ALLA SALUTE E ALLA CREDIBILITÀ**

Una mensa su tre non è in regola secondo i risultati delle ispezioni dei Nas. Erano il 25% le mense 'non conformi' nel 2016, il 36% nel 2018 e il 31% nel 2023. Le 'non conformità' riguardano violazioni sia penali sia amministrative e portano a chiudere cucine e a sequestrare centinaia di chili di derrate alimentari: 700 kg e 9 cucine sequestrate nel 2023.

L'ammontare medio di ogni sanzione comminata è pari a € 773, un importo che non può essere considerato un deterrente per reati che vanno dalla frode in pubblica fornitura alla detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione, fino all'inosservanza della normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Le indagini dei NAS mettono in evidenza una costante assenza di etica di una parte considerevole del mercato, che accresce i propri profitti mettendo a rischio la salute dei bambini con alimenti che non rispettano le norme igieniche e che, nella maggior parte dei casi, hanno minore qualità rispetto a quella prevista nei contratti di fornitura stipulati con i Comuni.

## **L'AUMENTO DEI COSTI DELLE DERRATE**

Da inizio anno per gli effetti del conflitto ucraino - russo, si è registrato un aumento dei prezzi delle derrate alimentari a cui ha fatto seguito la richiesta, avanzata dalle aziende, di un adeguamento dei costi. Le Amministrazioni, che da contratto hanno previsto adeguamenti Istat, hanno aggiornato i compensi ai fornitori. Il maggiore costo sostenuto dai Comuni in alcuni casi è ricaduto sulle tariffe pagate dai genitori, con quote aggiornate o quote di conguaglio. In altri casi l'Amministrazione si è assunta tutto l'onere del maggior costo.

## **CALO DEL NUMERO DI PASTI**

I responsabili mensa lamentano una riduzione del numero di pasti dovuta a un calo demografico non omogeneo all'interno nel panel analizzato. Si tratta di un calo demografico che nel futuro sarà ancora più diffuso e accentuato. L'Istat<sup>1</sup> prevede addirittura una riduzione della popolazione scolastica di poco inferiore al 20% nella scuola primaria (6-10 anni) nel 2041.

## **LA MENSA COME RISORSA CONTRO POVERTÀ ALIMENTARE E DISPERSIONE SCOLASTICA**

In Italia le aree a maggior rischio di povertà alimentare tra i bambini coincidono, in molti casi, con quelle zone dove le mense scolastiche sono poche o del tutto assenti. Sicilia, Campania e Calabria sono le regioni con minore presenza di mense scolastiche e, secondo i dati di Openpolis<sup>2</sup>, è proprio la Sicilia la regione dove la quota di bambini e ragazzi che non consuma almeno un pasto proteico al giorno supera l'8%. Seguono la Campania (5,4%), la Basilicata (4,9%) e il Lazio (4,5%). Per alcuni bambini quello della mensa scolastica continua a essere l'unico pasto completo e sano della giornata. Si tratta dunque di uno strumento efficace per contrastare tanto la povertà alimentare quanto la dispersione scolastica, altro tema su cui il Ministero dell'Istruzione pone l'attenzione.

## **IL PNRR PER LA MENSA E IL TEMPO PIENO**

Che il tempo pieno, insieme alla mensa, siano strumenti fondamentali per combattere la dispersione scolastica e a ridurre il divario tra Mezzogiorno e Centro Nord nelle competenze degli studenti è un dato appurato<sup>3</sup>. Per questo il PNRR ha previsto investimenti per interventi di edilizia per la riqualificazione o costruzione di mense scolastiche, destinando il 57,68% delle risorse al Mezzogiorno. Tuttavia, con assegnazioni per 231 milioni di euro, il valore dei progetti presentati dai comuni meridionali non ha superato i 175 milioni. Il fatto di non aver sfruttato tutte le risorse riservate al sud potrebbe essere correlato alle difficoltà finanziarie di molti Comuni in situazione di dissesto o predissesto, che temono di non riuscire a coprire le spese per la prestazione del servizio di ristorazione scolastica. In quei comuni dove i redditi familiari sono più bassi, la mensa può partire solo se viene garantita la sostenibilità finanziaria di un livello predefinito di servizio.

## **LA PROPOSTA DEI COMUNI: GLI ATTIVISTI DELLA MENSA SCOLASTICA**

I responsabili mensa stanno cercando nuove leve per sensibilizzare genitori e insegnanti sui temi dell'alimentazione, soprattutto dopo un periodo critico che ha portato a un generale distacco delle famiglie dalla scuola e una grande stanchezza del corpo docente, a lungo impegnato su altre priorità. C'è chi pensa di riconoscere un incentivo economico agli insegnanti referenti mensa, ai quali si chiede di essere più attenti ai bisogni dei bambini, di cercare soluzioni ai problemi e di fare squadra con tutto il corpo insegnante per promuovere un consumo consapevole del pasto. Aosta ha attivato gli psicologi per osservare le dinamiche del pasto in mensa, mentre alcune Amministrazioni pensano a nuove figure da inserire a supporto della mensa scolastica: persone competenti sul tema

---

1) ISTAT Rapporto annuale 2023

2) Fonte Openpolis – Con i Bambini su dati Istat per gruppo Crc. gennaio 2023, Tratto dal sito: [https://www.openpolis.it/servono-mense-scolastiche-dove-e-piu-diffusa-la-poverta-alimentare/?utm\\_source=Newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=poverta-educativa](https://www.openpolis.it/servono-mense-scolastiche-dove-e-piu-diffusa-la-poverta-alimentare/?utm_source=Newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=poverta-educativa)

3) Banca d'Italia, Eurosistema, Economie regionali, novembre 2022

del cibo, con capacità relazionali, attive nel sensibilizzare e fare rete con tutti gli attori della mensa scolastica. Una sorta di 'food angel' che abbia strumenti e idee per aiutare la comunità scolastica a uscire dall'appiattimento post Covid.

## **LA MENSA NEI MASS MEDIA E NEI SOCIAL**

Il peggioramento della mensa in qualche realtà ha portato alcuni genitori a denunciare gli effetti del Covid sulla ristorazione scolastica. Non sono mancate in tutta Italia iniziative che sono culminate con denunce sui social media che hanno attirato l'attenzione di media locali e nazionali. FoodInsider dal canto suo ha lavorato invece a dimostrare come, nonostante tutto, ci siano realtà positive raccontando in una serie di convegni e nella sua quotidiana attività l'esperienza dell'Azienda Qualità e Servizi. L'attenzione per questa realtà raccontata da FoodInsider, è arrivata anche sulla televisione ed in particolare su una trasmissione di Rai 3 che ha raccontato il modello di mensa di Sesto Fiorentino, uno dei sei Comuni serviti dall'azienda municipalizzata Qualità & Servizi. Si tratta di una realtà di cui Foodinsider ha tracciato l'evoluzione dal 2015<sup>4</sup> e che dimostra come la mensa possa diventare leva di una vera e propria rivoluzione sostenibile, radicandosi sul territorio a beneficio dei produttori locali e della comunità. L'effetto di diverse azioni mediatiche rispetto all'esperienza dell'azienda toscana ha portato diversi Comuni e organizzazioni a pianificare visite presso Qualità & Servizi, che si è aperta a uno scambio di conoscenze, consapevole di rappresentare oggi un modello e un punto di riferimento in Italia. Agli occhi dei Comuni, Qualità & Servizi rappresenta il risultato tangibile dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, che l'azienda ha iniziato a perseguire con tre anni di anticipo rispetto all'obbligatorietà di legge.

---

4) L'evoluzione di Qualità & Servizi è stata raccontata in un case history commissionato da Slow Food e disponibile in italiano e in inglese: [https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/07/Case\\_study\\_Slow\\_Beans\\_ITA\\_original.pdf](https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/07/Case_study_Slow_Beans_ITA_original.pdf)  
[https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/07/Case\\_study\\_Slow\\_Beans\\_ENG-1.pdf](https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/07/Case_study_Slow_Beans_ENG-1.pdf)

## 2. Obiettivi e strumenti dell'indagine

### **INTRODUZIONE: LA MENSA PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO**

Nel nostro Paese la ristorazione collettiva rappresenta circa il 50% dell'intero comparto alimentare. All'interno di questo settore si colloca la mensa scolastica che, oltre a occuparsi di preparazione e somministrazione di pasti, ha il compito di garantire aspetti che riguardano la salute, la sostenibilità, l'etica, l'educazione. Si tratta, infatti, di un sistema complesso, che coinvolge un numero crescente di attori legati da obiettivi comuni che vanno ben oltre quello di saziare. Una mensa che nutre il benessere dei bambini può infatti incidere sullo sviluppo del territorio in chiave sostenibile.

### **LA MISURAZIONE COME STRUMENTO PER SVILUPPARE POLITICHE**

La mensa scolastica è un sistema che può essere scomposto e sottoposto a un processo di misurazione costante. Il flusso dei dati permette di operare confronti con altre realtà e tracciare una linea di sviluppo verificando l'effetto delle politiche o costituendo la base su cui costruire iniziative di governo del territorio, a livello sia nazionale sia locale.

### **L'INDAGINE FOTOGRAFA E TRACCIA L'EVOLUZIONE DELLA MENSA**

L'indagine di Foodinsider è svolta da un team di persone che da otto anni studia e 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 utili, che siano da stimolo ai Comuni per avviare processi di miglioramento. L'obiettivo della classifica che pubblichiamo, oltre ad attivare una competizione virtuosa tra i Comuni desiderosi di conquistare una posizione più alta nella graduatoria crediamo possa assumere e favorire un percorso qualificativo e migliorativo nella formazione, sensibilizzazione ed educazione a un consumo responsabile per tutti coloro che ruotano attorno alla mensa scolastica, coinvolgendo la scuola, le istituzioni e le famiglie nella promozione di abitudini alimentari sane e sostenibili.

Il report, che rappresenta un estratto del più ampio documento di analisi, a nostro modo di vedere, apre a 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 a un campione di mense scolastiche, tramite somministrazione di un questionario ad hoc (chiamato 'Menù a punti') ai responsabili delle mense del panel;
- 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) elaborazione dei dati relativi alle percentuali di scarto di cibo in mensa, forniti e raccolti dai Comuni con metodologie eterogenee e non armonizzate tra loro ma che, pur non avendo una validità scientifica, sono funzionali ad alcune riflessioni e interpretazioni e contribuiscono, così come le interviste, a dare voce a chi, a diverso titolo, è testimone della qualità del servizio;

e) monitoraggio continuo, tramite sondaggio online sul sito [foodinsider.it](http://www.foodinsider.it), per la valutazione del gradimento della mensa.

Da quest'anno abbiamo, inoltre, integrato e implementato lo studio con un monitoraggio socio-economico sui costi del pasto in base ai diversi modelli di mensa scolastica che applica le indicazioni previste dalla nuova legge dei Criteri Ambientali Minimi, in vigore dall'agosto del 2020. I dati di questa analisi non sono stati inseriti in questo report.

## INDAGINE SU PANEL MENSE

Per quanto attiene l'indagine campionaria, questa è articolata come segue.

- Il questionario 'Menu a punti'<sup>5</sup> 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 sotto mano 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. 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 progettazione si 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' viene rivisto ogni anno e integrato con nuove domande e strumenti, al fine di arricchire il database di informazioni utili a connotare il servizio e la visione di chi amministra.

Quest'anno sono state aggiunte domande su nuovi temi che abbiamo ritenuto interessanti da approfondire: varietà di verdure, frequenza e origine del pesce presente nei menù (Mediterraneo, nazionale o altro), presenza/assenza di indicazioni sul tipo di produzione di carne bianca; presenza di prodotti locali e di alimenti a valore sociale, ambientale, e così via. Queste domande aggiuntive non sono conteggiate nello score finale della classifica ma contribuiscono a misurare il cambiamento in un'ottica green.

- Il questionario è disponibile sul sito di [Foodinsider.it](http://www.foodinsider.it). La rilevazione è stata tenuta aperta (con integrazione delle nuove domande) a partire dalla fine di aprile per 15 giorni. Durante questo periodo i Comuni hanno potuto prendere visione del questionario, compilarlo e inserire eventuali correzioni e integrazioni.

---

5) 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/): <http://www.foodinsider.it/classifica-menu-mense-scolastiche/menu-a-punti/>

## **RACCOLTA DATI E CONTROLLO DELL’AFFIDABILITÀ DEL DATO**

L’indagine sui menù scolastici dura diversi mesi e si articola in più step: raccolta dei menù, registrazione dei dati, analisi e confronto dei dati con annate precedenti, controllo e consolidamento delle informazioni, elaborazione del report.

L’elaborazione statistica e l’analisi dei dati è restituita nel capitolo “Risultati dell’indagine”.

Nella prima fase vengono raccolti 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.

Vengono poi richiesti, 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 rispetto all’impatto ambientale.

Tra le domande somministrate, come sopra accennato, alcune fanno emergere l’aderenza dei menù scolastici alla normativa vigente, in particolare ai criteri di sostenibilità ambientale. Si chiede, per esempio: i) se è aumentata la proposta di prodotti locali all’interno del menù scolastico; ii) se vengono utilizzati strumenti di misurazione della carbon footprint del menù; iii) se c’è un impegno sistematico nella misurazione (anche con strumenti informatici) delle eccedenze alimentari (il cibo non scodellato ancora edibile) e degli avanzi di cibo servito ai bambini ma non consumato; iv) se le eccedenze alimentari (cibo non servito e quindi ancora edibile) vengono recuperate in una logica di economia circolare (si chiede di evidenziare anche se ci sono strumenti informatici di supporto); v) se ci sono progetti di educazione alimentare e ambientale rivolti ai bambini o alle famiglie.

## **CONFRONTO COSTANTE CON INTERLOCUTORI PRIVILEGIATI: I REFERENTI MENSA**

La fase di controllo si realizza attraverso un’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. Il confronto permette ai Comuni di confermare i dati o aggiungere informazioni non esplicitate nel menù scolastico.

Nel corso degli anni, il dialogo con le Amministrazioni ha permesso di avere uno scambio continuo e di dare vita, con i Comuni più collaborativi, a una vera e propria piattaforma di relazione e confronto. Quest’anno il dialogo tra i Comuni si è concluso con un momento di condivisione tra una decina di Amministrazioni, coordinate da Foodinsider, per discutere e validare insieme alcune rilevazioni dell’indagine. Simili occasioni di confronto aperto permettono a ciascuno di acquisire una visione più lucida e aggiornata sull’evoluzione del servizio mensa e sulle criticità connesse al momento storico.

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

## **IL PANEL OGGETTO DELL’INDAGINE**

Nel corso degli anni l’ampiezza del campione è cresciuta fino a raggiungere, attualmente, i 59 menù invernali della ristorazione scolastica delle scuole primarie in Italia: rappresenta circa il 30% del servizio nazionale. Nel 2023, il panel oggetto di analisi si compone di 26 Comuni del Nord, 24 del Centro e 9 del Sud Italia, considerando che nel meridione la refezione scolastica è molto meno diffusa.

Per favorire l’analisi dell’evoluzione dei fenomeni oggetto di indagine, è stato introdotto uno schema che prevede la presenza nel campione di una quota costante di unità già indagate nelle precedenti edizioni dell’indagine (panel data=50).

## **NOVITÀ DEL PANEL**

Nel corso degli anni l'oggetto della rilevazione si è andato estendendo per essere sempre più rappresentativo: quest'anno sono stati aggiunti i menù scolastici di Ascoli Piceno, Rieti e Frosinone. Con l'ingresso di Rieti e Frosinone, la Regione Lazio è l'unica ad avere tutti i capoluoghi di provincia presenti all'interno del panel: Latina, Viterbo, Rieti, Frosinone e Roma. Questo consente di fare riflessioni sull'omogeneità o meno della qualità dei menù scolastici all'interno di una singola regione.

## **SONDAGGIO**

Per completare il quadro e offrire anche risposte non ottenibili attraverso il questionario (per esempio su l'appetibilità dei piatti offerti e sulla corrispondenza tra quanto indicato nel menù e ciò che effettivamente è presente nei piatti) è stato attivato uno specifico sondaggio per verificare la sensibilità di genitori e insegnanti rispetto alla qualità percepita del servizio. Hanno risposto genitori e insegnanti di 15 regioni e 42 province diverse italiane con più di 1000 risposte al sondaggio.

## 3. Sintesi dei risultati

L'8° Rating dei menù scolastici italiani mette in evidenza come continua il trend di miglioramento delle mense scolastiche iniziato nel 2022, dopo la fine del Covid e con l'entrata in vigore della legge (i Criteri Ambientali Minimi, detti CAM) che rende le mense 'green'. Migliora un menù su tre, ma il gap tra centro-nord e sud è evidente: nel meridione le mense sono poche e la qualità non arriva nella fascia dell'eccellenza. Le migliori mense sono cinque al nord con Cremona, Bergamo, Mantova, Parma e Rimini e cinque al centro con Fano, Jesi, Ancona, Perugia e Sesto Fiorentino. Al sud si distinguono per qualità ed equilibrio i menù pugliesi con Lecce e Brindisi, mentre Bari si distingue soprattutto per l'alta percentuale di prodotti biologici.

### AVANZI DI CIBO TRA CUCINA CHE NON C'È E ASSENZA DI EDUCAZIONE

Resta molto critico il dato relativo al basso consumo del pasto a scuola. Da quanto dichiarato dagli insegnanti attraverso il sondaggio di Foodinsider, i bambini *'rifiutano il cibo a priori'* nel 35% dei casi, hanno *'paura di assaggiare nuovi piatti'* nel 31% e sono *'indifferenti'* nel 20%. Solo il 14% della popolazione scolastica sembra *'mangiare con gusto'*. Benché la complessità della mensa non permetta di identificare un motivo unico per lo scarso consumo del pasto - le concause sono tante - l'indagine si sofferma su due aspetti ricorrenti: la mensa con il pasto trasportato e la mancanza di una adeguata educazione. Infatti le percentuali di avanzi di cibo aumentano, nelle scuole che non hanno le cucine interne e dove non c'è un sistema educativo a sostegno del consumo del pasto. Qualità ed educazione sono due fattori inscindibili da cui non si può prescindere.

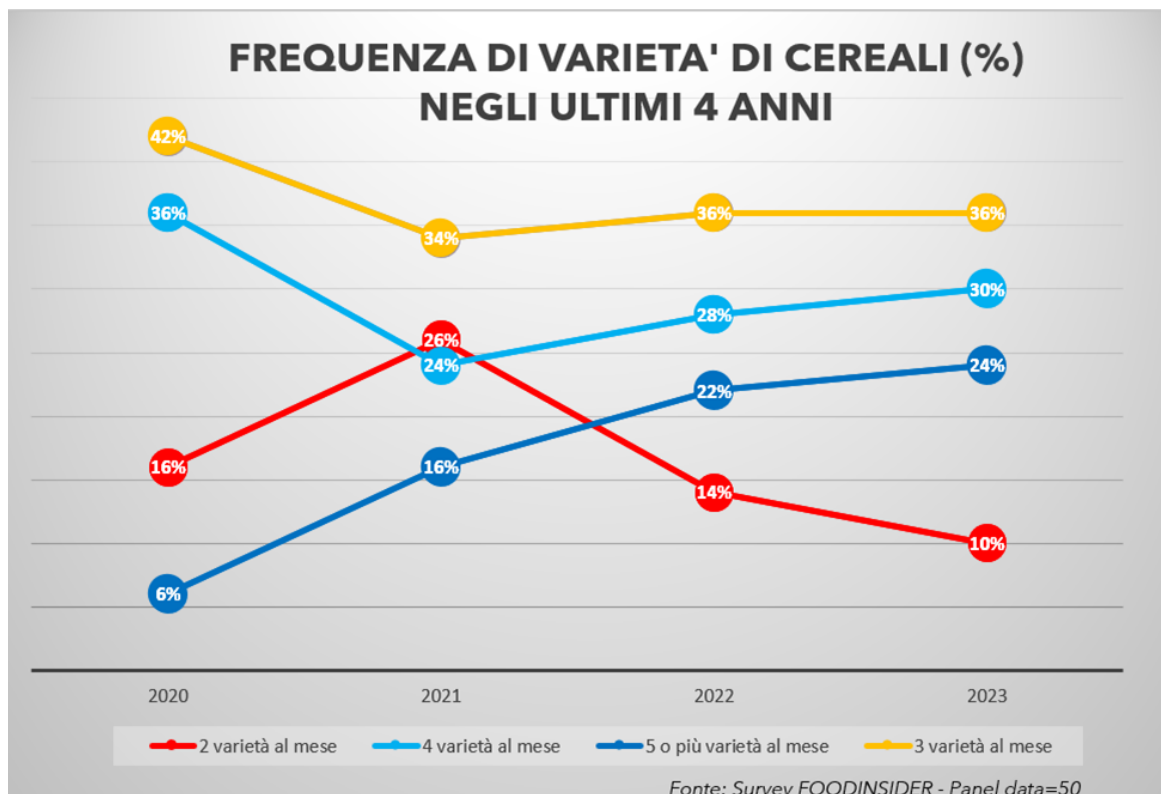
### SI ALLARGA IL GAP TRA MENÙ VIRTUOSI E NON

Il divario tra i menù migliori rispetto ai meno equilibrati è sempre più ampio: quest'anno è di 180 punti, contro i 168 dello scorso anno. Da una parte, a contribuire a questa distanza ci sono mense che negli ultimi due anni hanno fatto la gara d'appalto applicando la nuova legge (i CAM) e migliorando il servizio e i menù, e chi non ha ancora dovuto rinnovare l'appalto. Dall'altra, tale divario è anche espressione della distanza che esiste tra due visioni diverse del ruolo del servizio di ristorazione scolastica: la mensa che nutre (i bambini e la comunità) e la mensa che sazia soltanto.

### PIÙ VARIETÀ DEI CEREALI

L'andamento della varietà dei cereali risponde alle indicazioni di legge. Nell'anno della *'semplificazione del menù'* richiesta dal Ministero dell'Istruzione a causa del Covid, il numero di cereali si è appiattito verso le 2 varietà (frumento e riso), o al massimo 3 (in totale il 60%).





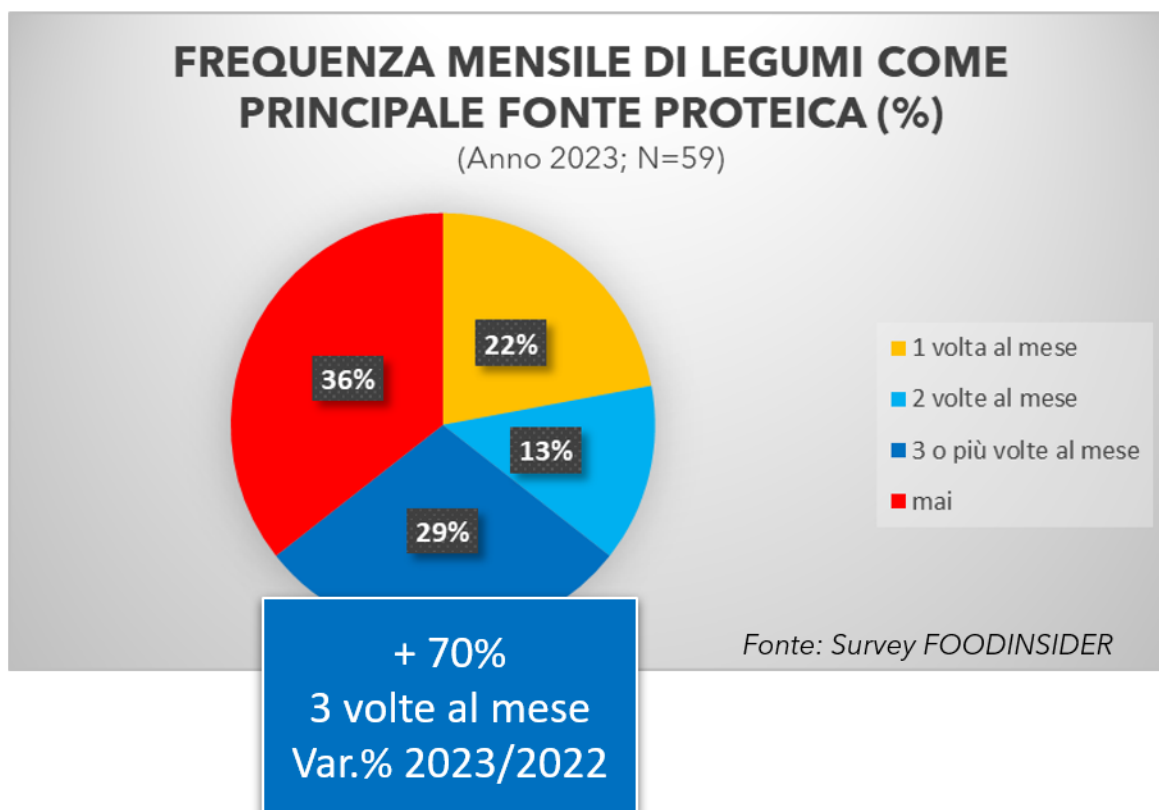
Nel 2022/23, invece, la presenza di scarse varietà (2 o 3 varietà) scende al 46%, mentre i menù che offrono 4, 5 o più varietà di cereali (generalmente frumento, riso, orzo, farro e mais) salgono al 54%, invertendo la rotta. Tra i cereali, sempre più spesso si trova anche il miglio, presente nei menù più innovativi, che riconoscono in questo cereale un alimento altamente sostenibile. Il miglio si trova per lo più inserito come ingrediente all'interno delle zuppe o come aggregante di polpette o polpettoni, al posto delle patate.

## MENO CARNE ROSSA MA PIÙ CIBO PROCESSATO

Nei menù diminuisce la carne rossa. E' un dato che si rileva guardando all'aumento dei menù che hanno solo 1, 2 o 3 porzioni di carne rossa al mese, che sono passati dal 18% nell'anno scolastico 2019/20 al 24% nell'anno scolastico 2022/23. Gli alimenti processati e ultra processati - salumi, tonno in scatola, bastoncini di pesce, formaggio spalmabile e budini - rimangono una presenza stabile, anzi subiscono un leggero aumento del 6% rispetto a quattro anni prima.

## I LEGUMI DIVENTANO UN SECONDO PIATTO

I legumi, che prima erano solo un contorno o un primo piatto, conquistano dignità di principale fonte proteica del pasto diventando a pieno titolo una seconda portata per quasi un terzo del campione analizzato.



I legumi, insieme al pesce, sono l'alimento che meglio esprime l'identità culinaria del territorio (a Bari e Brindisi si propongono le fave, mentre ad Ancona le cicerchie) e la capacità gastronomica della cucina. Nel Centro e nel Sud Italia i legumi vengono proposti soprattutto come primi piatti, come vuole la tradizione Mediterranea, mentre nel Nord si tende a elaborare polpette, polpettoni e hamburger a base di fonti proteiche vegetali: lenticchie, ceci, fagioli.

Tra le proposte che meglio esprimono lo sforzo culinario nel rendere più appetibile il piatto troviamo: lo sformato di ceci e zucca (Bergamo), la purea di fave (Bari e Brindisi), il passato di verdura con cicerchia (Ancona), i chifferi al ragù di lenticchie (Bologna), il panino con burger di patate e lenticchie (Bolzano), i ciceri e tria (Brindisi e Lecce), le lasagne con zucca, piselli e robiola (Cremona), le lasagne al ragù di legumi (Fano), le crocchette di legumi e miglio agli aromi, le schiacciatine di legumi (Lecce), i pisarei e fasò (Piacenza), i fagioli all'uccelletta (Pisa), il cous cous in passato di legumi, le carote crude in bastoncino in salsa di ceci (Rimini), l'hummus di ceci (Siena), le crocchette di ceci ricotta e spinaci (Treviso), i risi e bisi (Venezia).

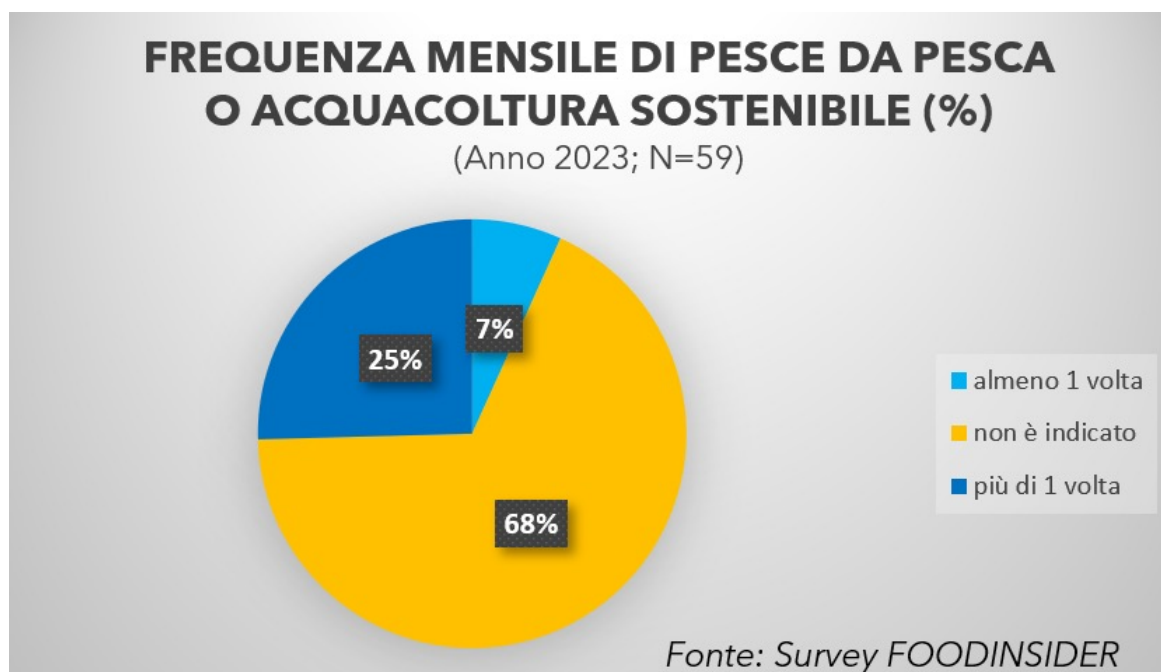
Dall'analisi emerge che dall'anno scolastico 2019/20 al 2022/23 si è registrato un calo significativo del 40% di menù che propongono meno di un piatto di legumi a settimana. Anche da questa prospettiva si conferma l'incremento di proposte a base di legumi.

## IL PESCE NOSTRANO COME INDICATORE DI QUALITÀ

L'indagine ha messo in risalto i Comuni che si riforniscono da filiera ittica nazionale o dal Mediterraneo, rilevando un 20% di menù che almeno una o più volte al mese, offrono pesce nostrano. Nell'analisi sul tipo di pesce offerto - tipicamente un indicatore della qualità della mensa - quest'anno non si è voluto valorizzare la presenza del tonno (sovra-sfruttato e a rischio) ponendo invece più attenzione sulla pesca locale e sostenibile. Continuano a emergere, per qualità e varietà del pesce, i 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. Mentre dall'Adriatico arrivano nelle mense il pesce azzurro fresco e altre specie di pesce 'povero' e quindi - alici, sardine, suro, palombo, cefalo, molo e gallinella, nonché le vongole che arrivano ad Ascoli Piceno e Rimini - dal Tirreno troviamo in un paio di menù toscani (Sesto Fiorentino e Siena) il cefalo di Orbetello. La trota fresca locale è l'alternativa per chi è lontano dal mare. Arriva a Pordenone, Trento e Sesto Fiorentino. Il pesce povero e il pesce azzurro (alici, sardine, sgombri, ecc.) di filiera corta, sono tutti pesci sostenibili: promuovere il consumo di tali specie significa supportare la salvaguardia della biodiversità delle specie ittiche dei nostri mari.

Nella maggior parte dei casi, tuttavia, si riscontra una proposta a base di bastoncini, tonno in scatola e platessa impanata, ossia le tre soluzioni di pesce che non richiedono alcun impegno culinario da parte dei cuochi. Questo tipo di proposta è spesso abbinata all'assenza di un approccio educativo e qualitativo al menù scolastico, che in questo caso risponde a uno sforzo minimo di predisposizione di un pasto saziante.

Tuttavia cominciamo a rilevare una maggiore sensibilità verso la sostenibilità, con pesci che provengono da pesca o acquacoltura sostenibile: per il 7% almeno una volta al mese e per il 25% per più di una volta al mese.



## LA MENSA E IL TERRITORIO, UN BINOMIO POSSIBILE

Il legame con il territorio è uno dei focus dell'indagine di quest'anno. La buona notizia è che c'è un 29% del campione che è ben radicato nel territorio con più di 10 prodotti locali a settimana, e un 13% che ne acquista almeno 5. Dati, questi, che dimostrano come la mensa, in alcune realtà, sia già da tempo motore di sviluppo del territorio. È il caso di Piacenza, Trento, Bolzano, Bergamo,

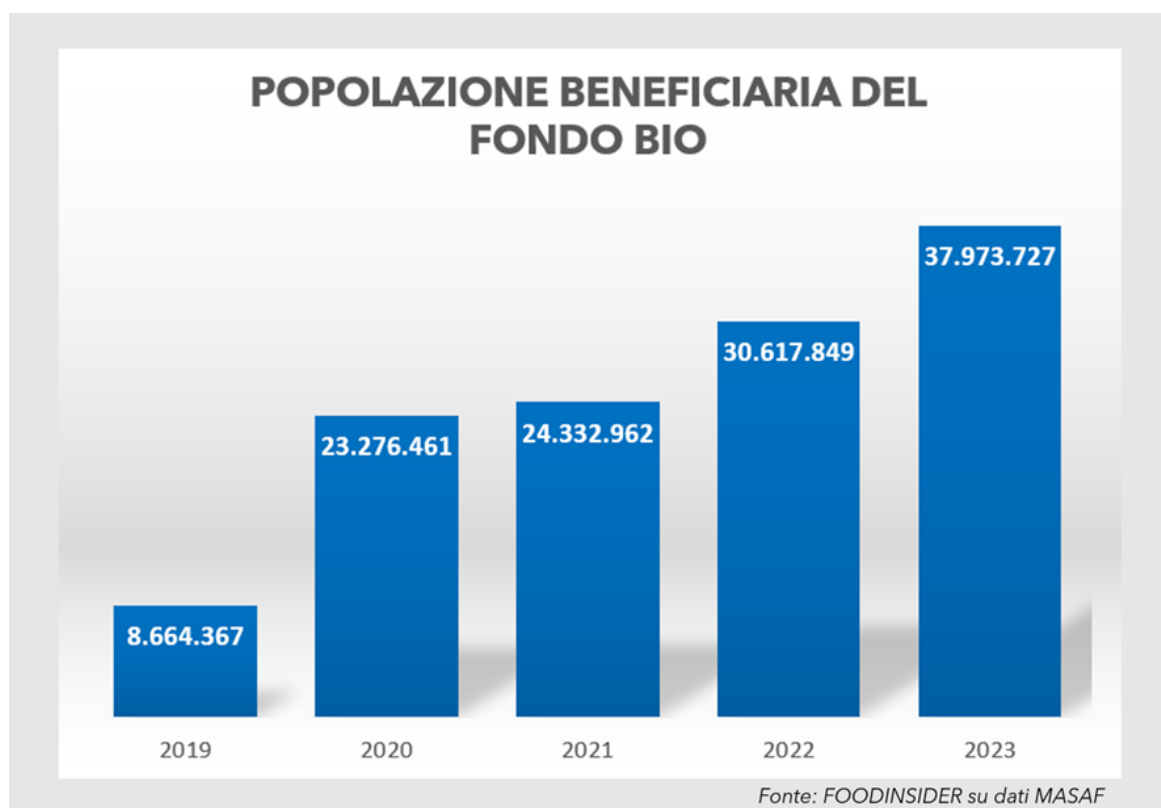
Parma e di Comuni della Regione Marche come Fano, Jesi, Ancona, Macerata. Più recente è il radicamento della realtà di Sesto Fiorentino, che proprio per questo motivo ha conquistato i riflettori del programma televisivo *Generazione bellezza* che ne ha fatto il tema centrale di una trasmissione andata in onda su Rai 3.

## BIOLOGICO IN CRESCITA

La presenza di prodotti bio nei pasti a scuola continua a crescere anche se il dato rilevato sul menù non è sempre coerente con l'effettiva somministrazione di prodotti biologici. Questa incongruenza si rileva dalle testimonianze dei responsabili mensa, che lamentano la frequente assenza di disponibilità sul mercato di alcune categorie di prodotti biologici, in certi momenti dell'anno, secondo quanto dichiarato dai fornitori; fatto che le Amministrazioni non sanno come verificare.

Sulla carta, le percentuali di biologico crescono negli ultimi quattro anni, con menù che offrono più del 75% di prodotti bio nel 39% delle mense scolastiche indagate quest'anno; un decimo del campione offre percentuali più basse di referenze biologiche rispetto alle indicazioni di legge. Il numero di referenze biologiche si dovrebbe attestare, secondo le indicazioni dei CAM, almeno al 50% degli alimenti presenti nel menù, anche se le percentuali previste dal decreto non sono uniformi ma hanno valori specifici per ogni categoria di alimento: le uova, per esempio, devono essere 100% bio.

La progressione di crescita delle percentuali di biologico segue lo stesso trend del numero dei beneficiari del fondo per le mense certificate bio del Mipaaf. L'impulso dato dall'applicazione dei CAM dopo il Covid è evidente con un + 6 milioni dal 2021 al 2022, fino ad un + 7 milioni e mezzo dal 2022 al 2023 nonostante il fondo sia stato dimezzato, passando dai 10 milioni stanziati nel 2018 e nel 2019 agli attuali 5 milioni di euro disponibili ogni anno a partire dal 2020.



## I MENÙ PIÙ DINAMICI

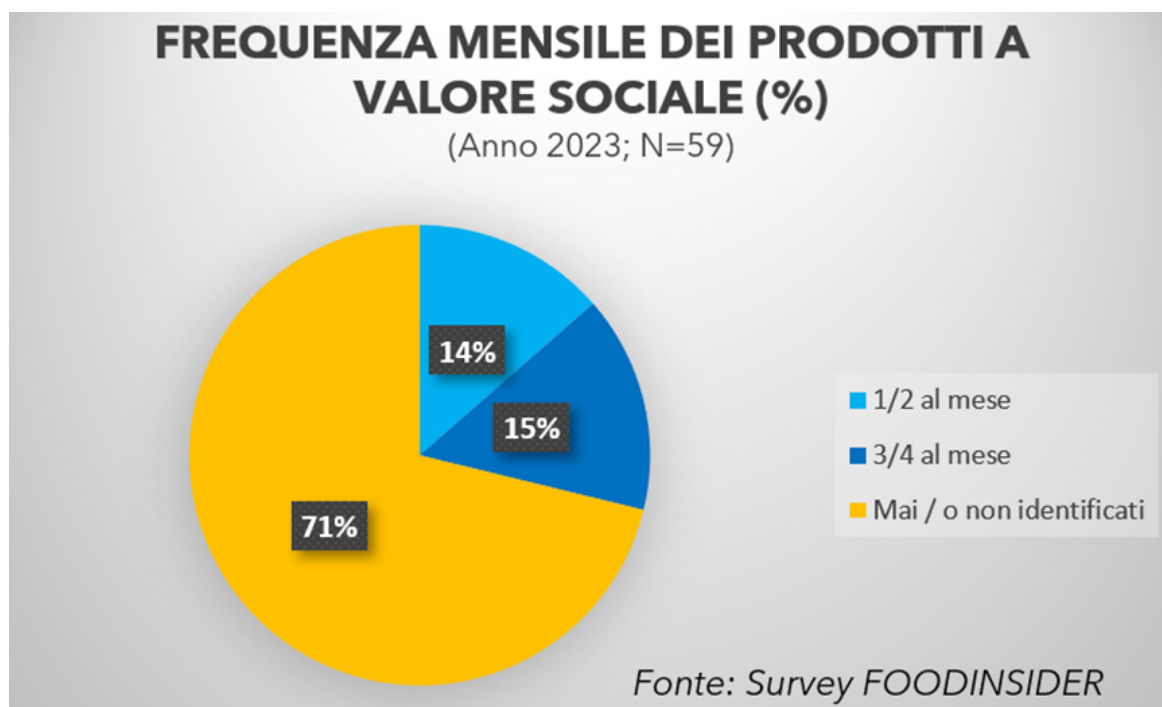
A crescere significativamente nel punteggio sono, soprattutto, i menù di Monza, Mantova, Macerata, Pordenone e Verona, mentre la mensa di Sesto Fiorentino continua il suo costante miglioramento conquistando altre due posizioni in classifica. Migliorano anche i menù di Alessandria e Reggio Calabria. Da 'fanalini di coda' nella classifica del 2022, questi due Comuni sono entrati nella fascia della 'sufficienza'.

## TANTI I MENÙ MUTI

I menù continuano a essere in prevalenza 'muti' e a non esplicitare la qualità delle materie prime. I menù 'parlanti' sono solo il 39%, rispetto a un 61% dove mancano di informazioni sul biologico, DOP/IGP, prodotti KM0, surgelati, ecc.. L'aggiunta di informazioni dettagliate rientra in quei 'flussi informativi' che i CAM richiedono al gestore del servizio. Purtroppo non tutti i menù sono pubblicati sui siti dei Comuni, tantomeno su quelli delle scuole. Campobasso e Isernia, per esempio, sul sito comunale pubblicano solo informazioni per l'iscrizione al servizio mensa scolastica e per il relativo pagamento. Ci sono menù che non dichiarano nemmeno la tipologia di alimento ma citano solo la categoria 'pesce', 'verdura di stagione', 'formaggio', mentre altri dichiarano tutte le informazioni, compresa la tipologia di pasta. Ci sono modalità diverse per garantire la trasparenza del menù: Ancona, per esempio, dichiara tutte le informazioni testuali nella tabella, mentre Bolzano usa un'iconografia e una legenda di supporto. Mantova, di cui riportiamo il menù, inserisce sotto la tabella la lista delle tipologie di prodotti: biologici, KM0, DOP/IGP, equosolidali, mentre con i colori integrano informazioni relative alla fonte proteica di riferimento: carne bianca (ocra), pesce (azzurro) carne rossa (rosso) uova (giallo) legumi (verde) formaggio (viola). A lato indicano a quali settimane a calendario corrisponde il menù.

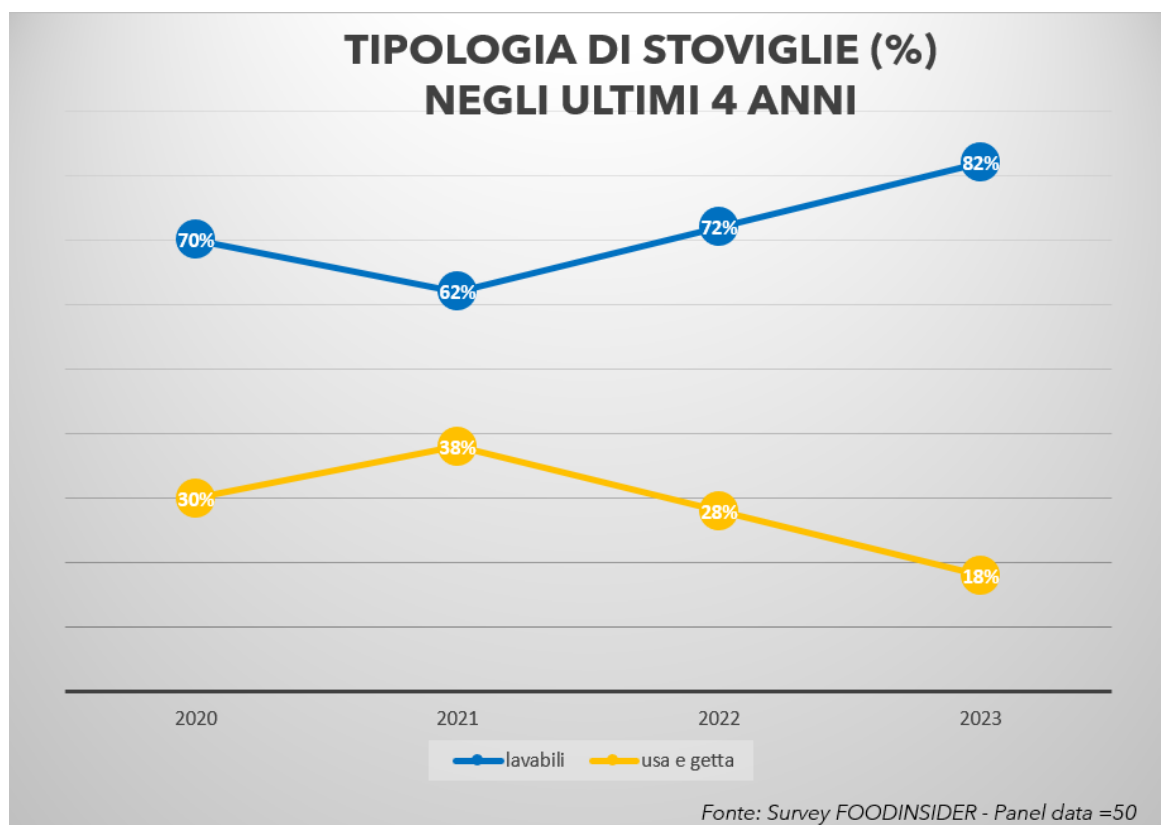
## PRODOTTI A VALORE SOCIALE

In generale i prodotti a valore sociale sono ancora poco diffusi, presenti nel nostro panel con un 29% di Comuni che hanno dichiarato averli inseriti nel menù. Generalmente si tratta di banane, budini, biscotti o cioccolato equosolidali e di pasta proveniente da Libera Terra, un consorzio di Cooperative sociali e agricole che gestiscono strutture e terreni confiscati alle mafie e che coinvolgono in quest'attività di rilancio produttivo altri agricoltori biologici del Sud Italia che ne condividono i valori e i principi.



## SEMPRE PIÙ STOVIGLIE LAVABILI

Un importante segnale del cambiamento che l'applicazione della legge è capace di generare è rappresentato dalla scelta delle stoviglie. L'anno del Covid (2020/21) ha segnato un incremento nell'impiego di stoviglie usa e getta (plastica o compostabili), con un 8% di incremento rispetto all'anno precedente. Dal 2022 è aumentato invece l'impiego di stoviglie lavabili, fino a coprire l'82% dei menù analizzati che utilizzano stoviglie lavabili, in linea con le disposizioni dei CAM.



## IL COSTO PASTO TRA APPLICAZIONE DEI CAM E INFLAZIONE

Con l'applicazione della legge sui i Criteri Ambientali Minimi aumenta l'investimento dei Comuni a favore di una mensa che migliora i menù, riduce l'impatto ambientale e diventa strumento di politica economica sul territorio. Il costo pasto difficilmente può essere inferiore a € 5,50 (in linea con quanto indicato dai CAM) e questo valore spesso viene almeno in parte coperto dalle Amministrazioni per rendere la mensa accessibile a tutte le famiglie. Gli investimenti dei Comuni per il servizio di ristorazione scolastica sono importanti. L'improvviso aumento del costo delle derrate, a causa dell'inflazione, ha messo ulteriormente in difficoltà le Amministrazioni.

## EDUCAZIONE E PARTECIPAZIONE

Dopo due anni di sospensione, causa Covid, alcuni Comuni hanno riavviato progetti di educazione alimentare, che talvolta mirano a integrare il tema dell'alimentazione sana ed equilibrata con quello dell'impatto sull'ambiente.

Quest'anno abbiamo registrato diverse attività laboratoriali e iniziative di comunicazione e partecipazione rivolte alle famiglie, di cui riportiamo esempi qui di seguito.

- A Monza il 6 maggio 2023 la mensa scolastica ha organizzato un evento pubblico in piazza Roma per informare le famiglie e fare assaggiare ai genitori i piatti consumati dai figli a scuola, servendo oltre mille porzioni fra risotti alla monzese e torte.

- A Bologna, il 4 febbraio 2023, si è tenuta la giornata “A pranzo con i miei”, per dare la possibilità ai genitori di assaggiare il menù offerto a scuola il giorno precedente.
- A Cremona è stato organizzato un corso di cucina per i genitori, con incontri di presentazione del menù da parte dei cuochi delle scuole dell’infanzia e dei nidi comunali. Parallelamente, l’iniziativa “Cucine Aperte” ha tenuto visite guidate presso il centro cottura che prepara i pasti.
- A Fano sono stati organizzati corsi di cucina per i genitori, che hanno così imparato a realizzare piatti distanti dalla cultura gastronomica familiare. Obiettivo del corso era anche quello di informare le famiglie sul valore delle diverse proposte culinarie e creare alleanze.

## **NUOVI ATTORI DELLA MENSA SCOLASTICA**

Quest’anno la mensa ha sperimentato il coinvolgimento di nuovi attori all’interno dell’ecosistema della mensa scolastica. Una novità che può contribuire a rendere più fluida la relazione e l’informazione tra i vari soggetti.

- **I PEDIATRI.** Alcuni Comuni si sono accorti del ruolo fondamentale che giocano i pediatri nel processo educativo delle famiglie sin dai primi anni di età dei bambini. A Bolzano, per esempio, si organizzano incontri con i pediatri per sensibilizzare genitori e insegnanti sull’importanza di una corretta educazione alimentare e di un’alimentazione più varia fin dalla prima infanzia.
- **GLI PSICOLOGI.** Con la nuova gara d’appalto, il Comune di Aosta ha introdotto una nuova figura professionale, quella dello psicologo nel ruolo di osservatore. Sono stati ingaggiati due psicologi con il compito di osservare le dinamiche durante la pausa pranzo e analizzare il vissuto dei bambini durante il consumo del pasto a scuola. L’attenzione è stata posta sulle dinamiche che si instaurano tra i bambini e gli assistenti al pasto, che ad Aosta sostituiscono gli insegnanti generalmente presenti in mensa nei Comuni italiani. Focus dell’osservazione sono stati i processi relazionali al fine di comprendere come interagiscono assistenti, inservienti e bambini e se e come si influenzano reciprocamente, cercando di individuare pattern relazionali funzionali o disfunzionali in relazione al contesto della mensa scolastica.

## **CARBON FOOTPRINT E CONVERSIONE ECOLOGICA DELLA MENSA**

L’indagine ha voluto verificare se i Comuni utilizzano strumenti di misurazione della carbon footprint <sup>6</sup> del menù, un elemento che in alcuni casi affianca il processo di conversione sostenibile del pasto rendendo più evidenti i risultati.

Dai riscontri emerge che alcune Amministrazioni hanno effettuato in passato la misurazione della carbon footprint, altre hanno avviato il processo di misurazione di recente, altre ancora lo adottano a regime ogni volta che viene introdotta una nuova ricetta. Il caso più interessante si trova nel Comune di Fano dove il responsabile del servizio ha in dotazione un software, messo a disposizione dal fornitore. Inserita la ricetta con le relative grammature, il sistema elabora e restituisce la misurazione della carbon footprint. Se il programma evidenzia un livello troppo alto di impatto ambientale, si interviene per eliminare o per modificare la ricetta sostituendo alcuni ingredienti con altri di pari valore nutrizionale ma con minore impatto.

---

6) L’emissione di gas serra causate da un prodotto, servizio, un evento o da un individuo può essere misurata attraverso il parametro dell’impronta carbonica espressa generalmente in CO<sub>2</sub>. Anche la scelta di una ricetta può essere fatta in funzione del suo impatto sull’ambiente che può essere misurabile tenendo conto di tutte le fasi della filiera di un alimento, a partire da quella agricola, fino al trasporto e alla distribuzione. Le emissioni vengono infatti convertite in un valore di CO<sub>2</sub> equivalente, attraverso parametri fissi definiti dall’IPCC, l’Intergovernmental Panel on Climate Change, organismo che opera sotto l’egida delle Nazioni Unite. Alcune aziende di ristorazione hanno in dotazione strumenti di misurazione della carbon footprint in base alla scelta degli ingredienti delle ricette e al processo di elaborazione.

# 4. Buone pratiche

## Tre protagonisti diversi del cambiamento

Di seguito presentiamo alcuni casi, a nostro avviso interessanti, dove soggetti diversi hanno contribuito alla realizzazione di mense scolastiche virtuose, accomunate dall'attenzione verso l'educazione, la qualità, il legame col territorio e la sua valorizzazione. Qualunque sia lo schieramento politico o il soggetto promotore del cambiamento descritto - un Comitato dei genitori, un'Amministrazione comunale o una Regione - la modalità che ha permesso di raggiungere gli obiettivi è sempre la stessa: la volontà e l'impegno a collaborare e fare rete tra i vari attori che ruotano intorno alla mensa scolastica.

### 4.1 LA MENSA DEI GENITORI A FAEDIS

Faedis è un piccolo comune di 2700 abitanti in provincia di Udine, dove la mensa scolastica della scuola dell'infanzia (situata nella frazione di Campeglia), che conta 40 bambini, è storicamente gestita dal Comitato genitori, che si occupa degli acquisti del cibo che i bambini mangiano a scuola.

Sin dalla metà degli anni Novanta, il Comitato gestisce il servizio di ristorazione in collaborazione con la cuoca Francesca Cedolin, che è dipendente comunale. A regolare il rapporto tra Comune e genitori è una convenzione che permette al Comitato di occuparsi degli acquisti, la cui scelta ha come obiettivi la qualità, la salute e il rispetto del territorio, con prodotti in gran parte biologici, tutti locali o regionali. Il pane è acquistato ogni giorno direttamente dal fornaio del paese, la verdura e la frutta arrivano dal negozio bio a pochi passi dalla scuola, mentre tutto il resto, se non locale, viene da produttori regionali. Ogni lunedì vengono consegnati tutti i prodotti alla cuoca, tranne il pesce, che arriva il mercoledì con il camioncino da Marano e che, prima di fermarsi in piazza a Faedis, passa a rifornire la scuola. Con grande sapienza, la cuoca programma i pasti con una sequenza che rispetta i tempi di deperibilità delle derrate. Ogni venerdì pomeriggio il frigo è vuoto. Tutto viene preparato espresso nella cucina della scuola, dove la cuoca arriva alle 8:00 e dopo un'ora inizia a servire la merenda a base di frutta, yogurt o succo di mela dei meleti locali. I bambini mangiano tutto e lo scarto è minimo.

Mentre i genitori sono garanti della bontà e salubrità delle materie prime, la cuoca è il cuore della mensa: conosce i bambini a uno a uno, li chiama per nome, sa quanto mangiano, conosce i loro gusti e approfitta di questa relazione per trovare momenti per insegnare loro a riconoscere il cibo. Ogni tanto la cuoca entra in classe con la borsa del contadino: una cesta con le verdure da guardare, annusare e toccare per apprendere nomi e proprietà, e per immaginare il gusto da assaporare a pranzo. La cuoca è parte attiva del progetto educativo e a sua volta è stata formata per rivestire al meglio questo ruolo: *'Ho avuto la fortuna di trovare un'insegnante che mi ha trasmesso tutto ciò che ha senso nella scuola: l'orto per educare i bambini allo scorrere delle stagioni, il valore della terra e del cibo coltivato. Negli anni ho fatto tesoro dei suoi insegnamenti e tuttora dò importanza ai nomi da dare alle pietanze e a come disporle nei piatti, ai colori delle verdure che possono traumatizzare i bambini ed è per questo che cerco sempre di giocare con gli*



*abbinamenti e le quantità*'. La collaborazione tra insegnanti e personale ATA permette di avere una mensa che è a tutti gli effetti un momento educativo anche attraverso il coinvolgimento dei bambini nella cura dell'orto, che ha un valore simbolico perché collega il cibo del pranzo a quello che restituisce la terra.

Questa confidenza tra bambini e la cuoca, insieme alla qualità delle materie prime e all'alleanza con i genitori, fanno sì che la mensa sia percepita da tutti come 'buona', come si evince dal risultato del test di gradimento, dove anche la percezione del consumo ottiene un ottimo successo, con l'89% di consumo di tutto il pasto.

Per questo servizio le famiglie pagano € 4,00 a pasto, ma si tratta di un valore che ripaga solo in parte il costo effettivo del servizio, che per la quota restante è coperto dal Comune. La neo assessora Tiziana Visentin dichiara che il 63% del costo viene coperto con la tariffa pagata dai genitori, *'ma in futuro l'Amministrazione confida di poter trovare le risorse necessarie ad aumentare la quota a carico dell'ente o la qualità e la gamma dei servizi offerti'*. L'intenzione della nuova giunta, insediatasi di recente, è quella di confermare l'attuale modalità di gestione del servizio, con la mensa seguita dai genitori, perché il Comune riconosce l'alto valore di questo servizio: *'Il comitato genitori, riunito in forma di associazione, è il fulcro e la colonna portante dell'intera organizzazione della mensa, assieme alla cuoca Francesca. E' attento e scrupoloso nella scelta delle derrate alimentari, in cui privilegia i prodotti bio, possibilmente a Km0, rispettosi dell'ambiente, delle clausole sociali e sostenibili anche dal punto di vista etico.'*

Il racconto dell'assessore che assiste al momento del pranzo, restituisce l'idea di una 'mensa felice' a dimensione di bambino: *'Il buongiorno, all'asilo di Faedis, si vede dal mattino, con la cuoca Francesca che accoglie i bimbi con un sorriso. Ogni tanto fa capolino dalla cucina, dando indizi sul menù del giorno. Ogni piatto è curato nei minimi dettagli, come fosse sempre un giorno di festa ed alla fine si fa la... scarpetta.'*



**Fig. 1 - Piatti preparati dalla scuola dell'infanzia di Faedis per la Green Food Week**

## GREEN FOOD WEEK <sup>7</sup>

La Green Food Week è una settimana all'interno della quale tutte le mense d'Italia si uniscono per offrire menù a basso impatto ambientale. L'obiettivo è quello di valorizzare e diffondere un'alimentazione sostenibile, che fa bene alla salute e all'ambiente. Durante questa settimana, Foodinsider propone alle mense scolastiche e universitarie di modificare i menù per servire piatti a base di prodotti locali, biologici e possibilmente vegetali. All'interno della settimana c'è una giornata clou, nella quale si chiede di servire solo piatti senza carne. Foodinsider, grazie al supporto di un partner come Essere Animali, mette a disposizione dei partecipanti all'iniziativa un kit gratuito che comprende materiali come poster, layout del menù, un ricettario e un kit didattico per gli insegnanti.

Nel 2023 la Green Food Week si è tenuta dal 13 al 17 febbraio e ha raggiunto 200 adesioni, tra mense scolastiche, universitarie e aziendali, con 500.000 pasti green.

Il valore della mensa dei genitori di Faedis risiede nella qualità delle materie prime, nel legame con il territorio, ma anche nel senso di comunità che si registra nella collaborazione tra i genitori, gli insegnanti, il personale scolastico, la cuoca e il Comune. Proprio il senso di comunità è il collante su cui si costruisce la fiducia verso un servizio che raccoglie *'l'entusiasmo dei genitori e l'orgoglio dell'amministrazione comunale'*, come dichiara l'assessora Visentin. È un piccolo ecosistema che attinge risorse di qualità dalle produzioni locali e restituisce ricchezza alla comunità garantendo salute ai bambini e sostenibilità ambientale ed economica al territorio.

## 4.2 FANO, LA CITTÀ DEI BAMBINI E DELLE BAMBINE

Fano è da tre anni in cima alla classifica di Foodinsider. È una punta di diamante perché ha un servizio che guarda alla complessità della mensa riuscendo a svilupparne le potenzialità. La chiamano *'la città dei bambini e delle bambine'* perché da 32 anni ha un programma di governo dove i più piccoli sono al centro di alcune scelte politiche che hanno portato, per esempio, alla riqualificazione urbana di spazi e servizi e a iniziative che pervadono la città, come la città da giocare<sup>8</sup>. In questo scenario - non a caso - si inserisce l'impegno su cibo e ristorazione scolastica.

La ristorazione scolastica di Fano, tassello di una politica che punta al benessere, alla salute, alla qualità dell'ambiente e alla partecipazione, utilizza nove cucine distribuite sul territorio e coinvolge 2100 bambini delle scuole dell'infanzia e primarie. Il Comune si sta attrezzando per estendere il servizio alle scuole medie.

La qualità del menù si esprime con alimenti del territorio, alte percentuali di biologico e pesce fresco dell'Adriatico, combinati all'interno di una dieta equilibrata. Molta l'attenzione verso la salute dei bambini, con la cultura gastronomica locale reinterpretata in chiave salutistica: passatelli integrali, lasagne al ragù di legumi, maltagliati al brodo di verdure, pepite miglio e legumi, pasta libera terra con passato di verdura, polpette di pesce fresco.

La scelta delle ricette non è mai casuale, ma pensata per promuovere la salute senza perdere di vista l'impatto ambientale con l'utilizzo di un software per la misurazione della carbon footprint

---

7) Maggiori informazioni sulla Green Food Week si trovano nella sezione del sito di foodinsider.it:  
<https://www.foodinsider.it/green-food-week/>

8) La Città da Giocare è una iniziativa organizzata dal Comune di Fano nell'ambito del progetto Città dei Bambini, nata nel 1994 dalla richiesta del Consiglio dei Bambini per rivendicare il loro diritto ad utilizzare gli spazi pubblici e muoversi in sicurezza ed autonomia nelle strade della città. Fonte: <https://cittadeibambini.comune.fano.pu.it/iniziative/citta-da-giocare/#:~:text=La%20Citt%C3%A0%20da%20Giocare%20%C3%A8,autonomia%20nelle%20strade%20della%20citt%C3%A0.>

delle ricette. L'attenzione all'ambiente e alla salute dei bambini non è circoscritta alla dieta, ma è condivisa con le famiglie che sono parte attiva di un processo di miglioramento partecipato del servizio. Alla base di questa idea di condivisione c'è la volontà di ridurre la contrapposizione tra genitori e chi costruisce la mensa scolastica, avviando un dialogo costante con l'utenza per dimostrare volontà all'ascolto e per collaborare nel raggiungimento di obiettivi comuni. Costruire la fiducia attraverso il dialogo e la condivisione di valori e competenze è la base su cui si vuole sviluppare la mensa scolastica. Fano è infatti il Comune che più si è impegnato nella costruzione di un dialogo con l'utenza. Dall'inizio dell'anno scolastico ha moltiplicato le occasioni per 'parlare' con genitori e insegnanti al fine di rendere trasparente il servizio.

Il corso di cucina per genitori si è inserito in questo dialogo e scambio di conoscenze: si sono tenuti undici laboratori di cucina, ciascuno per 10 genitori, ai quali è stato offerto anche un ricettario da portare a casa per cucinare i piatti della mensa. Il corso ha voluto creare un'alleanza culinaria casa-scuola, con l'intento di spiegare le ragioni alla base della scelta di alcuni piatti e per dare la possibilità ai bambini di consumare anche a casa il cibo che mangiano a scuola.

La tariffa del pasto è suddivisa in 33 fasce ISEE, con una forbice di prezzo che va dalla totale gratuità fino alla fascia massima di € 5,20 più una quota mensile (€ 61,70).

Il caso della mensa di Fano dimostra dunque che là dove c'è dialogo con la comunità, dove si costruiscono cultura del benessere e legame con il cibo di qualità del territorio, c'è sempre una buona mensa confermata dal 100% di riscontro del nostro sondaggio che dichiara 'buono' il servizio mensa. Questo non solo significa più salute, ma anche più benessere e consenso.

#### 4.3 LA REGIONE SARDEGNA A SUPPORTO DELLA MENSA

La mensa scolastica ha spesso degli 'sponsor', vale a dire enti che a vario titolo intervengono con progetti per lo sviluppo della ristorazione scolastica in un'ottica di qualità degli alimenti, salute e sostenibilità del servizio. Può trattarsi di una Fondazione, come nel caso della Fondazione Monte dei Paschi di Siena che, insieme ad Anci Toscana, promuove *Sostenibilmense* - un progetto che accompagna i Comuni in provincia di Siena in un percorso di miglioramento della mensa scolastica - oppure di un ente regionale che ha interesse a legare la mensa scolastica alle produzioni locali in una logica sostenibile. È il caso, quest'ultimo, dell'Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale della Sardegna, che da più di 20 anni sviluppa progetti a sostegno della mensa locale di qualità. Lo 'sponsor' in questo caso è la Regione Sardegna di cui l'Agenzia Laore (prima ERSAT) è il braccio operativo che dà concretezza alle linee strategiche definite dalle giunte regionali.

Laore agisce in attuazione degli indirizzi politici del governo regionale e, in virtù di questi, l'assessorato competente (agricoltura) chiede all'Agenzia di preparare i programmi operativi come quelli che si sono susseguiti in questi anni: *Saperi in campagna*, *Didattica in fattoria*, *Laboratori del gusto*, *Bampè*, *oltre Bampè*, *Satu po imarai*, *Campu Maisto*, *Mandigos Mensarda* etc.. L'obiettivo è stato, e continua ad essere, quello di sostenere un processo di qualificazione sia del servizio di ristorazione collettiva, sia dell'educazione alimentare.

La peculiarità dell'Agenzia Laore è stata quella di puntare sullo sviluppo di una cultura alimentare a partire dalle scuole ma arrivando a coinvolgere, in questo processo di educazione, anche il territorio. Il punto di partenza è stato la formazione degli insegnanti sulla relazione che esiste tra cibo, salute e tradizioni locali: una costante dei progetti che si rinnovano di anno in anno. Agli insegnanti si sono affiancati nuovi soggetti e nuove professionalità a supporto dell'educazione. Parliamo delle fattorie didattiche, aziende agricole selezionate in base alla disponibilità e alla sicurezza delle strutture, dove l'educazione alimentare non solo è raccontata ma è praticata e dove i bambini possono viverla in prima persona. L'idea di fondo è quella di rendere i bambini parte attiva del processo di conoscenza, che inizia a scuola, grazie a insegnanti competenti che realizzano progetti educativi e laboratori di analisi sensoriale, e continua sul campo, in fattoria didattica.

Per diventare fattoria didattica a tutti gli effetti, gli operatori agricoli sardi si sono messi in gioco

e hanno dovuto affrontare percorsi di formazione. L'Agenzia ha scritto una carta della qualità delle fattorie didattiche e ha avviato percorsi formativi, arrivando a definire l'elenco delle fattorie didattiche riconosciute. L'esperienza ha creato un substrato culturale sensibile ai temi dell'alimentazione e, nel contempo, opportunità di sviluppo per le aziende agricole.

Il salto verso la mensa scolastica si è visto, soprattutto, con il recente progetto *Mensarda*, in partenariato con l'Anci, che entra nel merito della qualità del cibo a scuola con la promozione, anche culturale, di prodotti locali, a km0, di qualità, che rispettano le tradizioni locali e che rafforzano i legami tra cibo, cultura e territorio. *'Con il progetto MENSARda,'* spiega Maria Grazia Manca, referente dell'Agenzia Laore, *'il salto di qualità è rappresentato dalla volontà di costruire un sistema integrato che coinvolga più assessorati e soprattutto, un maggiore coinvolgimento degli Enti Locali, passando dal rapporto con il singolo Comune alla costruzione di una rete regionale, organizzata per poli. Il salto è rappresentato da un allargamento della rete che comprende scuole, aziende sia agricole che di catering e i Comuni, non più da soli ma come Network'.*

Si è passati dal rispondere alla richiesta di singoli Comuni per il supporto nella redazione dei capitolati, all'organizzazione di tavoli territoriali, insieme alla ASL, per aiutare le Amministrazioni nella predisposizione delle nuove gare d'appalto per le mense, aggiornate in base alle indicazioni dei CAM, favorendo così l'adozione dei prodotti a km0. L'esempio più interessante del risultato di questo tavolo è rappresentato dal Comune di Sant'Anna Arresi che ha saputo mettere concretamente in atto le conoscenze acquisite partecipando al tavolo. A giocare a favore della mensa di Sant'Anna Arresi è il fatto che l'operatore che ha vinto la gara d'appalto è un soggetto che ha sempre partecipato al tavolo, essendo questo aperto a tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa. Tale condivisione di conoscenze tra il Comune e un fornitore che ha sposato l'idea di una mensa legata al territorio, si riscontra nella qualità dei prodotti offerti in mensa: su un totale di 51 alimenti, il 76% è a km0 o regionale, il 65% a filiera corta e il 29% biologico, con un costo a pasto che in Sardegna si aggira tra i € 5,50 e i € 6,00.

**Tabella 1 - Monitoraggio mense a Km Zero - media anni 2019-2020, 2020-2021**  
**Comune di Sant'Anna Arresi (Gestore Mensa Ditta Convivium srl)**

	NUMERO (51)		VALORE (34.458 euro)		PESO (14.191 kg.)	
	N.	%	Euro	%	Kg.	%
<b>Regionali/Km zero</b>	<b>39</b>	<b>76</b>	<b>25.956</b>	<b>75</b>	<b>10.499</b>	<b>74</b>
<b>Filiera corta</b>	<b>33</b>	<b>65</b>	<b>15.283</b>	<b>44</b>	<b>8.487</b>	<b>60</b>
<b>Bio</b>	<b>15</b>	<b>29</b>	<b>3.999</b>	<b>12</b>	<b>2.442</b>	<b>17</b>
<b>DOP/IGP</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2.495</b>	<b>7</b>	<b>1.180</b>	<b>8</b>
<b>Altri</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>5.098</b>	<b>15</b>	<b>2.168</b>	<b>15</b>

Laore, l'agenzia per lo sviluppo agricolo, ha lavorato, e continua a farlo, come collante tra i vari soggetti dove ciò che unisce è la conoscenza reciproca. L'ecosistema mensa, e dunque la scuola, diventa il motore di sviluppo del territorio, valorizzando la biodiversità, il prodotto locale e le strutture agricole grazie a una rete di relazioni e di conoscenze. Questo sostegno agli enti locali è il risultato di una volontà politica di entrambi gli schieramenti che hanno governato la regione in questi ultimi vent'anni, che hanno sempre compreso l'importanza dell'educazione alimentare e della valorizzazione delle produzioni agroalimentari, fino a maturare il concetto di sovranità alimentare.

#### **IL PROGETTO SOSTENIBILMENSE ALL'INTERNO DELLA CORNICE SCOOOL FOOD**

Sostenibilmense è un percorso gratuito di accompagnamento dei Comuni della provincia di Siena per il miglioramento dei menù scolastici in una logica partecipata che si realizza con il contributo di Foodinsider. Fa parte del più ampio programma di educazione civica voluto da Fondazione MPS, denominato sCOOL FOOD, gratuito e ricco di attività pratiche e interattive. sCOOL FOOD è rivolto alle scuole primarie e secondarie di primo grado della provincia senese. Da due anni il programma è accessibile online a tutte le scuole d'Italia grazie a sCOOL FOOD SMART <sup>9</sup>, che mette a disposizione degli insegnanti il kit con tutto il materiale didattico.

---

9) sCOOL FOOD SMART programma di educazione civica per le scuole <https://scoolfoodsmart.fondazionemps.it/>

# 5. Classifica

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

La classifica si compone sulla base dello score che ogni menù ottiene sommando i punti di ogni domanda del questionario, escluse le domande aggiunte quest'anno ai soli fini di misurare l'aderenza alla legge dei CAM. Il punteggio ottenuto rappresenta diverse fasce di valore: 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 menù 'eccellenti', che si trovano nella fascia alta della classifica, appartengono a 5 Comuni del nord Italia e a 5 del centro, mentre nel Sud troviamo solo 2 menù nella fascia del 'buono': Brindisi e Lecce. La Puglia è infatti la regione che, dai dati di *Okkio alla salute*, ha il maggior numero di interventi di educazione alimentare. Nel Centro, il 37,5% dei menù è 'sufficiente', mentre nel Nord la sufficienza riguarda solo il 12% dei menù, mentre tutti gli altri si attestano oltre i 100 punti. Le regioni migliori sono le Marche e, a seguire, la Lombardia.

Se proviamo a integrare la classifica con i punteggi non conteggiati, che si riferiscono alle nuove domande sull'applicazione dei CAM (biodiversità della dieta, il pesce nostrano e da acquacoltura sostenibile, i prodotti a valore sociale e il legame con il territorio), si nota allora un piccolo cambiamento nella 'top ten', che lascia sempre al primo posto il Comune di Fano. Anche in questa graduatoria non ci sono particolari sorprese: la regione Marche domina con tre province al primo (Fano), quinto (Jesi) e sesto posto (Ancona), insieme alla Lombardia, con Cremona al terzo posto, Bergamo al settimo e Mantova al decimo. Segue l'Emilia Romagna con Parma e Rimini.

**Tabella 2 - Classifica<sup>10</sup> dell'8° Rating dei menù scolastici 2022-23**

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

**Tabella 3 - Top 10 della classifica con l'integrazione dei punteggi delle nuove domande**

1	Fano	258	5	Jesi	208	9	Trento	179
2	Cremona	236	6	Ancona	195	10	Mantovai	174
3	Parma	230	7	Rimini	186	-	-	-
4	Sesto Fiorentino	218	8	Bergamo	182	-	-	-

## NOTA

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

10) Nella classifica non è stata inserita Aosta perché Foodinsider sta supportando e accompagnando questo Comune in un percorso di cambiamento. Per garantire un giudizio il più possibile neutrale, si è scelto di sospendere l'inserimento di questa città nel rating.

# 6. Conclusioni

L'indagine di Foodinsider, dimostra che la ristorazione scolastica è la cartina di tornasole di una politica più ampia che guarda alla salute, all'ambiente e all'economia del territorio.

A contribuire a un processo di cambiamento in atto da un paio di anni c'è sicuramente l'impulso di una legge, i CAM, che sta progressivamente convertendo le mense scolastiche in uno strumento di politica ambientale ed economica. Tale conversione ha bisogno di essere fatta propria e condivisa dalle Istituzioni con anche la comunità scolastica e le famiglie in modo da essere sostenuta da tutti, anche a fronte, inevitabilmente, del maggiore costo di esecuzione del servizio.

Le nuove gare d'appalto che applicano i CAM rendono i menù più radicati alla cultura e alle produzioni locali, hanno più biologico, meno cibo processato e non hanno plastica. Grazie ai CAM, la buona mensa non è più frutto del lavoro di pochi Amministratori visionari, ma è un obbligo di legge che i Comuni devono sapere applicare con consapevolezza e competenza: la consapevolezza di chi sa che attraverso la mensa non sta lavorando solo per contribuire alla crescita di bambini sani, ma anche per tutelare la fertilità del suolo, per proteggere l'ambiente, per alimentare la ricchezza dei produttori locali e per promuovere una cultura legata alla tradizione culinaria locale e alla salute. I Comuni che si riconoscono in questa idea di mensa scolastica si ritrovano nella fascia alta della classifica, grazie a menù che esprimono questa stessa visione di mensa che nutre i bambini e la comunità.

## 6.1 UN SISTEMA PREMIANTE PER SOSTENERE LA TRANSIZIONE ECOLOGICA, OGGI A CARICO DEI COMUNI E DELLE FAMIGLIE

È necessario e urgente dotarsi di un sistema premiante che permetta di finanziare e quindi sostenere quei Comuni che applicano in maniera estensiva le indicazioni dei CAM: più biologico, massiva presenza di prodotti locali, niente plastica e cibo processato, monitoraggio degli scarti. Bisognerebbe definire una serie di indicatori semplici per assegnare un punteggio a chi trasforma la mensa in uno strumento di salute e di sviluppo del territorio, secondo la vocazione locale e in una logica sostenibile. Come, in passato, il decreto per le mense certificate biologiche del MIPAAF del 2017 ha dato impulso all'incremento di biologico nei menù scolastici, così, oggi, un sistema che riconoscesse valore ai Comuni che investono nella mensa scolastica a beneficio dei bambini e della comunità - e premiasse tale merito con fondi - fornirebbe strumenti concreti per realizzare la sovranità alimentare e dare attuazione ad alcuni punti dell'Agenda 2030 e alla strategia europea della Farm to Fork<sup>11</sup>. Una strategia politica, a livello Governativo, capace di incrementare la qualità dei menù connessi alla produzione locale diverrebbe volano di sviluppo economico e sociale eliminando, nel contempo, i fattori inquinanti presenti in mensa.

---

11) La "Farm to Fork" è una strategia che fa parte del Green Deal della Commissione europea che ha l'obiettivo di trasformare il sistema alimentare europeo, per renderlo più sostenibile.



## 6.2 LE NUOVE SFIDE: COLLEGARE LA CITTÀ ALLA CAMPAGNA

Da questa analisi, svolta sulle osservazioni e sui dati complessivamente rilevati, emerge un'ulteriore e importante opportunità che la mensa offre alla politica del territorio: collegare la città alle campagne contrastando lo spopolamento e l'abbandono delle aree agricole. Le mense scolastiche possono aiutare le aziende agricole a crescere e a conservare il proprio ruolo di 'custodi della terra' (preservando la fertilità dei suoli con colture sostenibili che resistono al cambiamento climatico): un'occasione di sviluppo economico in chiave sostenibile a favore di tutti. Parallelamente, la promozione delle fattorie didattiche sul territorio, come è stato fatto in Sardegna, può contribuire nello sviluppo di una cultura alimentare che dalla teoria, studiata a scuola, arriva alla pratica sperimentata nelle aziende agricole che possono svolgere anche un ruolo educativo, oltre a quello produttivo. Opportunità diverse che possono coesistere perché hanno la stessa matrice: la salute, la sostenibilità, l'educazione e il bene comune.

## 6.3 EDUCAZIONE ALIMENTARE E QUALITÀ: UN BINOMIO INSCINDIBILE

Qualità del cibo, dieta equilibrata ed educazione sono elementi inscindibili della mensa scolastica. Ma sul tema dell'educazione ci sono solo interventi isolati e occasionali dei vari Comuni, manca un approccio di sistema sul territorio nazionale. Nel 2015 il Miur ha emanato le *Linee per l'educazione alimentare* ma non ha previsto un monte ore per questa disciplina che rimane trasversale e dunque "da incastrare" tra le tante cose che gli insegnanti devono fare.

Manca una visione comune su come intendere l'educazione correlata alla mensa e non ci sono rilevazioni su come cambiano i consumi in mensa a seguito di interventi educativi efficaci. Un altro limite al diffondersi di un modello di educazione è il vissuto degli insegnanti nel contesto scolastico, percepito come un ambito pieno di vincoli e costrizioni, come un luogo che non lascia spazio a *'un'esperienza coinvolgente, come momento educativo insostituibile, intriso di sfumature, di significati, di possibili collegamenti con tutte le discipline, improponibili in altri ambiti, sempre più imbrigliati come siamo in un sistema cinicamente burocratizzato'*.<sup>12</sup>

Il suggerimento è quello di partire dagli indicatori che permettano di identificare l'efficacia dell'educazione sui consumi in mensa che sia possibile estendere anche alle abitudini alimentari in famiglia. Iniziare misurando i risultati dei progetti educativi a scuola e sul territorio (anche con il coinvolgimento delle fattorie didattiche come in Sardegna) per arrivare a identificare metodologie d'insegnamento che siano in grado di portare un miglioramento dell'alimentazione non solo dei bambini a scuola ma dell'intera comunità scolastica.

In uno scenario dove ancora è diffusa la confusione tra 'educazione nutrizionale' e 'educazione alimentare', Foodinsider si impegna a identificare e valorizzare quei progetti che si dimostrano capaci di modificare la relazione cibo-bambini (accettazione di nuovi alimenti, riduzione degli scarti, evoluzione del gusto...) e quella scuola-territorio, nella convinzione, sempre più ferma, che proprio attraverso il cibo la scuola possa promuovere alcuni tra i più importanti valori sanciti dalla Costituzione: cultura, salute, uguaglianza, rispetto dell'ambiente e del lavoro.

Il coinvolgimento delle famiglie e l'educazione alimentare di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa sono fattori chiave tanto quanto la qualità del cibo e l'equilibrio della dieta. Il processo di miglioramento del servizio in chiave sostenibile ha bisogno di essere assimilato e condiviso con tutti gli stakeholder della mensa per diventare un fattore di successo percepito da tutta la comunità.

---

12) Testimonianza di un'insegnante di Sesto Fiorentino

## 6.4 I SÌ E I NO DELLA MENSA SCOLASTICA

<p>Sì all'applicazione dei <b>CAM</b>, sostenuta anche da logiche premianti delle istituzioni, per assegnare più risorse alle mense che promuovono la sostenibilità.</p>	<p>NO a gare che promuovono una <b>mensa standardizzata</b> che taglia fuori l'utenza da qualsiasi logica partecipativa ed esclude i produttori locali.</p>
<p>Sì all'<b>educazione alimentare</b>, per accompagnare il consumo del pasto a scuola, e alla formazione di insegnanti e genitori sui temi legati al cibo, alla salute, alla sostenibilità e alla cultura gastronomica.</p>	<p><b>NO</b> alla mensa vista come <b>'intervallo'</b> dall'attività educativa, dove la scuola non si assume la responsabilità di 'accompagnare' i bambini verso un consumo più consapevole e corretto.</p>
<p>Sì alla misurazione della <b>carbon footprint</b> dei menù scolastici, per contribuire, attraverso una dieta sostenibile a scuola, a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici.</p>	<p>NO alle <b>'zone franche'</b> dove i menù sono fuori controllo e non rispettano le regole della dieta sana e le normative di riferimento.</p>
<p>Sì al monitoraggio degli <b>scarti</b> in maniera sistematica in tutte le mense scolastiche, con l'obiettivo di ridurli attraverso interventi e correttivi adeguati.</p>	<p>NO alla <b>disuguaglianza nutrizionale</b> a scuola, con bambini ai quali è garantita una dieta sana e buona e altri che mangiano menù che si limitano a saziare.</p>

# Bibliografia e sitografia

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

A.A.V.V. *Monitoraggio dell'attuazione del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza*, Senato della Repubblica e Camera dei Deputati, 31 luglio 2023

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](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](https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Piano+Scuola+21_22.pdf)

Economie regionali, Banca d'Italia, numero 22, novembre 2022  
<https://www.bancaditalia.it/pubblicazioni/economie-regionali/2022/2022-0022/index.html?dotcache=refresh>

Farm to Fork Strategy, Comunità Europea, 2020  
[https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)

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

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/2022/04/Case_study_Slow_Beans_ITA.pdf)

Progetto Reduce, Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro alimentari dell'Università di Bologna, 2016-2018.  
Link: [https://www.researchgate.net/publication/334030931\\_REDUCE\\_Project\\_An\\_integrated\\_approach\\_for\\_the\\_prevention\\_of\\_food\\_waste\\_in\\_Italy](https://www.researchgate.net/publication/334030931_REDUCE_Project_An_integrated_approach_for_the_prevention_of_food_waste_in_Italy)

## 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.

# 8° RATING

menù  
scolastici  
italiani

anno  
2022/2023

