Slow Food Italia

Pensa che mensa... scolastica!

"Buona, pulita e giusta"

Linee guida per una mensa scolastica di qualità

La mensa che vorrei

"La mensa che vorrei" è un progetto di educazione al diritto al cibo e a una mensa buona, pulita e giusta, nato dal bando "Nutrire il Pianeta" lanciato da Fondazione Cariplo, Comune di Milano e Regione Lombardia. Tramite azioni di cittadinanza attiva e un percorso didattico costruito da **ActionAid**, **Cittadinanzattiva** e **Slow Food**, il progetto mira ad accrescere la qualità, la sostenibilità e la sicurezza delle mense scolastiche di 50 scuole italiane e brasiliane, attivando e sensibilizzando i cittadini e gli studenti sui temi dello spreco alimentare e del diritto al cibo.

Bibliografia e fonti

I dati presentati nel manuale sono estrapolati da:

- L'**Indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica in Italia, Relazione 2014** effettuata dal **Ministero della Salute**.
  I dati riguardano **1.168 istituti comprensivi** italiani per un totale di 4.294 plessi. Sono state prese in esame le Scuole dell'infanzia (2.031), le Scuole Primarie (1.757) e le scuole Secondarie di primo grado (507).
- L'**indagine 2012-2014 del sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla salute" del Ministero della Salute**. La raccolta dati riguarda un campione di 48.426 bambini (di età compresa fra 8 e 9 anni) 50.638 genitori, 2.672 classi di 2.408 plessi in tutte le regioni italiane.
- Il **XIII Rapporto di Cittadinanzattiva su "Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, Focus Scuole belle", Edizioni FrancoAngeli, 2015.**
  L'analisi sulle mense riguarda 53 scuole delle 101 monitorate in totale dalla ricerca, con 3 Asili nido, 22 Scuole dell' Infanzia, 37 Scuole Primarie, 17 Scuole secondarie di primo grado e 13 di secondo grado, 14 Istituti Comprensivi.

Slow Food•Italia

Slow Food è un'associazione senza fini di lucro che lavora da tempo per un mondo in cui ciascuno abbia accesso a un cibo buono per sé, per la collettività e per l'ambiente.
Il diritto a un'alimentazione gustosa ed equilibrata va difeso nel quotidiano. La mensa scolastica è in questo senso il luogo ideale per iniziare a pensare e sperimentare un modo diverso di conoscere, scegliere, consumare e condividere il proprio cibo.
Il sistema di ristorazione collettiva è complesso e coinvolge una moltitudine di soggetti diversi. Per ottenere dei miglioramenti nel servizio è necessario attivare un dialogo che promuova l'impegno da parte di tutti: **genitori, insegnanti, dietisti, cuochi, enti appaltanti, società di ristorazione**.
Il manuale si rivolge proprio a ognuno di questi interlocutori, dedicando loro discorsi specifici riportati simbolicamente in un **menù** con informazioni utili sulle mense e in un **piatto** con le soluzioni migliori.

In mensa scolastica con i genitori

I genitori possono svolgere un importante ruolo di controllo della qualità in mensa. Possono scoprire cosa piace e cosa fa bene ai loro figli, contribuendo attivamente al lavoro degli insegnanti e dei dietisti nella definizione di un menù buono e salutare.

IL MENÙ – INFORMAZIONI UTILI

Cos'è la Commissione mensa?

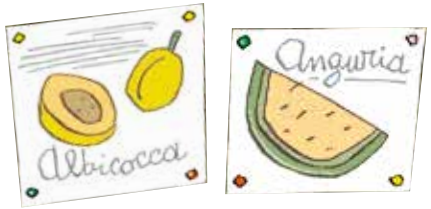
È un organo composto dai rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, dell'Asl e del Comune, la cui istituzione è auspicabile ma non obbligatoria. Svolge il ruolo di controllo e valutazione del servizio e funge da tramite fra Utenza e Comune/Asl.

La Commissione mensa

- Esiste nel 77% dei plessi esaminati (1.168 in totale)
- È coinvolta, svolgendo attivamente il proprio ruolo solo nel 52% dei plessi in cui è presente

Le abitudini alimentari dei bambini italiani (8-9 anni)

- L'8% salta la prima colazione e il 31% ne fa una non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine),
- Il 52% fa una merenda di metà mattina abbondante.
- Solo il 35 % delle scuole coinvolge i genitori nelle iniziative di educazione alimentare.



Indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica in Italia, Relazione 2014
Indagine OKkio alla salute 2014

IL PIATTO – SOLUZIONI CONSIGLIATE

Ruolo consapevole e propositivo

I genitori dovrebbero partecipare costantemente alle riunioni della Commissione Mensa o richiederne l'istituzione se non fosse presente, per comprendere meglio gli aspetti complessi della gestione di una mensa, monitorare il servizio e proporre con cognizione sia miglioramenti generali nei prodotti, sia programmi di educazione alimentare e progetti di sperimentazione ai quali partecipare.

Attenzione all'intera giornata alimentare

Il pasto in mensa è importante ma non è l'unico della giornata: per un corretto apporto nutrizionale occorre considerare come esso si può integrare con gli altri pasti dei propri figli a scuola (lo spuntino di metà mattina) e a casa (la colazione, la merenda e la cena). Mangiare insieme, in famiglia, con il dovuto tempo e la giusta attenzione, aiuta i bambini a dare valore al cibo anche in mensa.

In mensa scolastica con gli insegnanti

L'insegnante può svolgere un importante ruolo di educazione alimentare in classe e in mensa.

IL MENÙ – INFORMAZIONI UTILI

Diffusione dell'educazione alimentare nelle scuole italiane

L'educazione scolastica alimentare curricolare è svolta nel 74% circa delle scuole esaminate. Nel 2008 era stata rilevata nel 79% delle scuole.

Il ruolo degli insegnanti in mensa

Gli insegnanti presenti durante il pasto svolgono un compito di sorveglianza nel 77% dei casi e aiutano a servire e sparecchiare nel 55% dei casi.

Indagine OKkio alla salute 2014

XIII Rapporto di Cittadinanzattiva su sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, Focus scuole belle

IL PIATTO – SOLUZIONI CONSIGLIATE

Educazione alimentare nel programma scolastico

Il corpo docente potrebbe promuovere progetti di educazione alimentare, culturale e ambientale, integrati nei programmi scolastici proprio a partire dalla ristorazione in mensa. Il supporto del Comune, dell'Asl e della ditta di ristorazione sono indispensabili perchè i progetti educativi siano efficaci e interessino tutti i livelli del servizio, dalla stesura dei menù alla gestione degli avanzi e degli scarti.

In mensa

Il corpo docente dovrebbe svolgere una funzione pedagogica anche nel momento del pasto, mangiando insieme agli alunni e favorendo le condizioni per la ricreazione, lo scambio e il confronto dei commensali.

In mensa scolastica con dietisti, gastronomi, addetti sala

Attenti a garantire una sana ed equilibrata alimentazione, a volte i dietisti redigono il menù senza dare la giusta importanza ai semplici segreti della cucina e della tradizione che potrebbero rendere le pietanze più gradevoli al gusto.

IL MENÙ – INFORMAZIONI UTILI

Le caratteristiche del menù

- Il menù è strutturato su 4-5 settimane e due stagionalità nel 97% dei casi.
- Nel 73% dei plessi il menù prevede alimenti a ridotto impatto ambientale di cui il 31% di prodotti locali (Km 0), il 30 % di prodotti biologici e il 3% di prodotti acquistati direttamente dal produttore.

Monitoraggio

- La soddisfazione dell'utente è misurata nel 75 % dei plessi ma nel 73% dei casi si effettua solo una volta all'anno!
- Più della metà dei plessi (58%) non si occupa di rilevare un'eventuale esistenza di avanzi o eccedenze.
- Il pasto è veicolato, cioè non cucinato a scuola ma trasportato dalle cucine centralizzate al refettorio, nel 60% dei plessi.

Indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica in Italia, Relazione 2014

IL PIATTO – SOLUZIONI CONSIGLIATE

Cibo sano e buono

Affinché i ragazzi mangino tutto, è importante che i cibi non siano solo sani, ma anche freschi, stagionali e buoni.
Gli alimenti meno graditi (come le verdure e i legumi) andrebbero presentati in maniera sfiziosa e alternativa, favorendone il consumo con percorsi didattici specifici. Per questo sarebbe utile un lavoro sinergico tra dietisti, gastronomi, cuochi e insegnanti, allo scopo di elaborare ricette, progetti educativi, metodi di servizio e presentazione dei piatti che rendano il pranzo più gustoso e accattivante.

Attenti allo spreco!

Lo spreco in mensa, oltre a rappresentare un costo, può essere un indicatore del gradimento del pasto e andrebbe monitorato con frequenza dagli operatori. Ogni ricetta dovrebbe essere testata dai cuochi nelle condizioni di assaggio effettive, specialmente per i pasti veicolati, in modo da gestirne al meglio la tecnica di preparazione e lo sporzionamento.

In mensa scolastica con l'ente appaltante

La mensa è un servizio pubblico a domanda individuale di competenza del Comune che può decidere se istituirla e organizzarla, pertanto la sua presenza non è sempre garantita e la sua gestione è difforme su tutto il territorio nazionale.
La mensa scolastica può essere gestita direttamente, più spesso però è affidata in appalto a una ditta scelta dal Comune, il quale dovrà pubblicare un bando e stilare un capitolato per definire le caratteristiche del servizio e per regolare i propri rapporti con la futura ditta appaltatrice.

IL MENÙ – INFORMAZIONI UTILI

La mensa per tutti

- Solo il 74% delle scuole esaminate possiede una mensa.

Gli spazi delle mense nelle scuole italiane

- Il locale mensa non è sempre presente o adeguato: Cittadinanzattiva segnala che su 53 scuole monitorate, 12 si avvalgono di spazi non idonei per il consumo del pasto.

Le caratteristiche del servizio

- Lo spuntino a base di frutta è previsto solo nel 28% degli istituti in esame
- Il 16% degli istituti non provvede ancora alla raccolta differenziata
- Nel 64% dei casi l'acqua è servita in bottiglia di plastica e in circa metà delle scuole sono impiegati piatti e posate a perdere.

Indagine OKkio alla salute 2014
XIII Rapporto di Cittadinanzattiva su sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, Focus scuole belle
Indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica in Italia, Relazione 2014

IL PIATTO – SOLUZIONI CONSIGLIATE

Dettagliare il capitolato

Quando la gestione della mensa è in appalto, più è dettagliato il capitolato, migliore sarà la qualità del servizio. Per questo, nella sua stesura, sarebbe bene coinvolgere professionisti del mondo alimentare e inserire richieste specifiche sulla qualità di gestione del servizio, come l'offerta educativa alimentare, la garanzia di uno spuntino equilibrato a metà mattina, l'utilizzo di prodotti freschi, la realizzazione della raccolta differenziata e l'impiego di stoviglie e materiali riutilizzabili. Il Comune dovrebbe garantire l'offerta di un menù il più possibile inclusivo, capace di incontrare le esigenze etiche, culturali e religiose di tutti gli utenti.

Carta dei servizi

Anche se non è obbligatoria, il Comune dovrebbe dotarsi della Carta dei Servizi, un documento che descrive ai propri utenti le caratteristiche dei propri servizi, compresa la mensa, prefiggendosi obiettivi di miglioramento.
La Carta è un ottimo mezzo di comunicazione tra l'amministrazione e i suoi utenti: i cittadini.

In mensa scolastica con la società ristoratrice

Nella ristorazione collettiva si tende spesso a ottimizzare le risorse e il personale confezionando i pasti all'interno di grandi cucine centralizzate. Questi sono consegnati nei plessi prestabiliti dove, a seconda della tipologia di servizio, sono assemblati, finiti, scaldati e porzionati dal personale competente.
Questa frammentazione delle operazioni culinarie sminuisce, di fatto, il ruolo del cuoco in mensa.

IL MENÙ – INFORMAZIONI UTILI

Il servizio offerto

- La gestione del servizio nei Comuni italiani è in appalto nell'80% circa dei casi.
- L'offerta costante di corsi di formazione e di aggiornamento del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica è adottata solo nel 58% dei plessi, il 30% dei corsi è organizzato dalla ditta appaltatrice.

L'Indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica in Italia, Relazione 2014

IL PIATTO – SOLUZIONI CONSIGLIATE

Investire sulla sostenibilità

La società di ristorazione potrebbe investire sugli aspetti del servizio che dimostrano attenzione all'ambiente e alle risorse, alla cultura gastronomica locale, al gusto e alla soddisfazione dei propri utenti.

Investire nella formazione e nell'innovazione.

La società di ristorazione potrebbe migliorare il servizio investendo nella formazione tecnica e culturale dei propri operatori e puntando a sistemi innovativi di approvvigionamento che valorizzano la filiera corta.

LO SCONTRINO – IN SINTESI

La mensa che vorremmo è dunque:

Sostenibile, perché rispetta l'ambiente in ogni fase: dall'approvvigionamento dei prodotti alla differenziazione dei rifiuti.

Buona, perché assicura un'alimentazione sana, equilibrata e gustosa.

Accessibile, perché deve essere garantita per tutti.

Educativa per i ragazzi, perché diventa un momento di educazione alimentare orientato al consumo consapevole.

Istruttiva per gli adulti, perché diventa l'occasione per la formazione e l'aggiornamento del personale sui prodotti e la cultura gastronomica.

Attenta al locale, perché favorisce la conoscenza e il consumo di produzioni territoriali e tradizionali, alimentando l'economia locale.

Stimolo al mercato responsabile, perché è il luogo d'incontro tra enti pubblici e privati, titolari dei servizi di ristorazione collettiva e il mondo della produzione agroalimentare.

Luogo di socializzazione e integrazione, perché favorisce la comunicazione e il confronto tra i bambini durante il momento del pasto.

Sistema innovativo, perché è il frutto di lavoro integrato e positivo tra amministrazione, ditta ristoratrice e suo personale, insegnanti e genitori.

Sicura e adeguata, perché è il presupposto imprescindibile per vivere il momento del pasto in modo ricreativo, nelle corrette condizioni igieniche, psicologiche e fisiche.

TOTALE: Una mensa ispirata a queste linee guida mira al benessere dei bambini e dell'ambiente che li circonda. Fare proprie queste indicazioni ci aiuta a pensare insieme una mensa più buona, pulita e giusta.

ITALIA SVEGLIA!

actionaid · Slow FoodItalia

Italia, Sveglia! è un'alleanza tra le organizzazioni civiche **Slow Food**, **Cittadinanzattiva** e **ActionAid**, nata con l'ambizioso obiettivo di moltiplicare l'offerta di occasioni di impegno e attività per i cittadini attraverso una collaborazione sempre più stretta tra le organizzazioni. ***Italia, Sveglia!*** è aperta a ulteriori adesioni, al fine di mettere in comune competenze e capacità operative. ***Italia, Sveglia!*** ha deciso di dare il via al proprio impegno affrontando la ristorazione collettiva nelle scuole, un tema che interessa circa 10 milioni di italiani, per 380 milioni di pasti consumati ogni anno nelle scuole primarie e secondarie di primo grado e un fatturato di 1.3 miliardi di euro.
In questo scenario, Slow Food, Cittadinanzattiva e Actionaid ritengono fondamentale coinvolgere cittadini e famiglie affinché siano consapevoli dei propri diritti, promotori e partecipi di consumi alimentari sostenibili, attraverso l'adozione di comportamenti virtuosi individuali e collettivi.

Materiale realizzato grazie al contributo di:

nutrire il pianeta

Da un' idea originale di:
Valeria Cometti,
Annalisa D'Onorio,
Livia Ferrara, Paolo Gramigni

Revisione testi e contenuti:
Elena Sandrone
Annalisa D'Onorio

Illustrazioni:
Bruno Cannucciari

In collaborazione con:
Laboratorio Creativo
www.laboratoriocreativo.com

Grafica:
Restyling di:
Alessia Paschetta - Volume1 visual design
www.volume1visualdesign.eu

su una prima edizione di:
Piero Lusso e Claudia Saglietti

Stampato da:
La Stamperia - Carrù (Cn)
su cyclus print, carta prodotta Interamente con fibre riciclate post-consumer

Indirizzi e recapiti

Ufficio Educazione
email: educazione@slowfood.it
www.slowfood.it