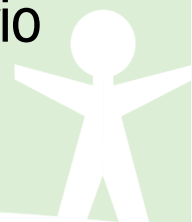




## Una campagna per la “nuova mensa”

Una mensa scolastica pubblica, che promuove una produzione agricola locale di qualità, una buona cucina di qualità, che evita lo spreco e rispetta l'ambiente, che promuove la crescita culturale, educativa, sociale del territorio



Mozione per il X Congresso Nazionale di Slow Food Italia APS

## Premesse

Una mensa sana ed equilibrata è un diritto per le bambine ed i bambini. Almeno un pasto sano, nutriente ed equilibrato è necessario allo sviluppo psicofisico del bambino e alla sua disposizione all'apprendimento, mentre il rapporto con il cibo, l'esperienza sensoriale e culturale del cibo è parte fondamentale del percorso cognitivo.

La mensa incrocia quindi due diritti fondamentali previsti dalla nostra Costituzione, il diritto alla salute e il diritto allo studio.

Il tempo della mensa è tempo della scuola. Se il tempo della scuola è breve la mensa non c'è. In Italia non si investe nell'educazione: per il tempo pieno mancano fondi, personale, insegnanti e le scuole, alla fine, non lo fanno, o peggio lo abbandonano. Dunque in Italia il tempo scuola è sempre più breve e in più della metà delle scuole non ci sono mense<sup>1</sup>. In quelle aree i dati mostrano un più forte abbandono scolastico, un livello più alto della povertà educativa e minorile, della carenza e della disparità del lavoro femminile<sup>2</sup>. Non c'è tempo da perdere.

Il tempo scuola deve tornare a crescere e la mensa nelle scuole deve essere garantita, ma ne va anche cambiato il modello, il senso, l'obiettivo.

Il sistema della produzione e distribuzione del cibo è oggi responsabile nel mondo del 40% delle emissioni di gas serra, di un drammatico inquinamento delle acque e impoverimento del suolo. È un sistema che non risolve il dramma della malnutrizione nei paesi poveri e fra i poveri dei paesi ricchi, soprattutto fra i bambini, un sistema che, ciò nonostante, spreca montagne di alimenti.

La nuova mensa dovrà essere un luogo di educazione e proposta concreta di un cambiamento utile alla comunità intera.

La nuova mensa dovrà essere, oltre che fornitrice di cibi sani e gustosi e luogo e tempo di piacevole apprendimento, un motore decisivo delle politiche territoriali del cibo, scegliendo di fornirsi da produttori impegnati a proteggere e rigenerare il territorio agricolo con pratiche agroecologiche e sostenibili, anche e soprattutto nelle aree più urbanizzate, salvare la biodiversità dei prodotti della terra e dell'allevamento e rilanciarne la coltura e la cultura; scegliendo di sostenere preferibilmente la dimensione piccola e media delle aziende, il loro fare rete, per ricreare lavoro buono e retribuito dignitosamente.

---

<sup>1</sup> *L'importanza delle mense scolastiche nelle aree interne*  
[www.openpolis.it/limportanza-delle-mense-scolastiche-nelle-aree-interne](http://www.openpolis.it/limportanza-delle-mense-scolastiche-nelle-aree-interne)

<sup>2</sup> Rapporto Save the Children *(Non) Tutti a mensa 2018*  
[s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/non-tutti-mensa-2018.pdf](http://s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/non-tutti-mensa-2018.pdf)

Il ruolo della società civile che si organizza, di una nuova partecipazione, è decisivo per il successo di questa impresa. Slow Food ne è la testimonianza più forte: dagli Orti in condotta alle centinaia di laboratori nelle scuole sul cibo e il suo valore, una preziosa semina che crea conoscenza, consapevolezza nei bambini e negli insegnanti e i genitori, creando ponti ed alleanze decisivi con i buoni produttori del territorio. Senza associazionismo non si costruiscono comunità di territorio.

Questa nuova saldatura fra comunità educante e comunità territoriale, questa nuova Comunità del cibo, richiederà anche a chi organizza e costruisce il servizio della mensa, agli uffici e alle aziende dei Comuni, di affrontare cambiamenti e innovazioni. Non si tratterà più di seguire e controllare l'esecuzione di più o meno esigenti capitolati d'appalto. Si tratterà di riprendere la gestione delle forniture alimentari, il governo dell'intero servizio, e di produrle in forma partecipativa, con genitori, insegnanti, associazioni e produttori locali, gli indirizzi. Dalla qualità delle materie prime alla struttura dei menu, dalla distribuzione dei pasti al riutilizzo degli scarti, per un ciclo di vita del pasto in mensa che dovrà produrre valore sociale e territoriale documentabile, quantificabile, su cui l'intera comunità si senta impegnata.

La mensa scolastica in questo quadro può diventare un esempio di sovranità alimentare del territorio, non nel senso dell'autarchia, ma nel senso del diritto di una comunità a decidere cosa serve per alimentarsi e a operare per produrlo, per renderlo disponibile e accessibile a tutti, nel rispetto della terra, della riproduzione dei suoi frutti, della civiltà delle relazioni con chi la lavora, del bilancio ambientale che vorremmo consegnare attivo ai nostri figli.

## Obiettivi

La mensa deve essere riconosciuta come servizio pubblico essenziale ed affidata ad un Ente pubblico responsabile che ne sia di norma anche il gestore.

La mensa deve essere offerta alle bambine ed i bambini, dagli alunni dai nidi almeno fino alla scuola primaria, a tutte e tutti gratuitamente e senza alcuna discriminazione. Deve essere inclusiva e finanziata dalla fiscalità generale.

Le materie prime o trasformate ingredienti dei pasti dovranno consistere in prodotti freschi, provenienti da coltivazioni agroecologiche: biologico, biodinamico, comunque in transizione, a garanzia partecipata su protocolli agroecologici; da allevamenti non intensivi e rispettosi del benessere animale. Nella filiera produttiva dovranno essere abbattute le emissioni inquinanti e di gas serra, comprese quelle dei mezzi di trasporto e di lavoro, utilizzate confezioni riutilizzabili per le consegne delle materie prime e per il packaging, riducendo le plastiche. Andrà garantita la priorità dell'approvvigionamento locale e dell'acquisto diretto al produttore.

La Scuola e i Comuni dovrebbero proporre per genitori e insegnanti un nuovo ruolo, educante e cooperativo nei confronti del tempo e del servizio mensa, superando il modello delle Commissioni. Si devono individuare sedi, meno ispettive e più decisionali, dove insegnanti e genitori, includendo l'associazionismo e i produttori agricoli del territorio, possano partecipare con pienezza di accesso alle informazioni necessarie, alla redazione degli indirizzi e al controllo della gestione operativa del servizio mensa.

Il servizio pubblico dovrà raccogliere in tempo reale e rendere accessibili i dati su forniture, menù, gradimento dei piatti, gestione del non consumato nelle mense scolastiche. Su questa base si valuterà la rispondenza agli obiettivi di salute, equilibrio dei nutrienti, educazione al gusto, riduzione dell'impatto ambientale in tutta la filiera del servizio e delle materie prime utilizzate, l'impatto sulle condizioni sociali di lavoratori, produttori, utenti: il servizio mensa sarà giudicato sulla base del Valore Sociale che produce.

Lo Stato e Regioni dovranno finanziare investimenti per l'innovazione dei processi produttivi dei servizi mensa orientati alla produzione di valore sociale, promuovere la realizzazione di infrastrutture pubbliche digitali quali i *food hub*, per agevolare la capacità di conferimento al servizio e distribuzione sul territorio dei prodotti dei piccoli agricoltori locali.

Si dovrà lavorare sulle regole del *Green procurement* e sul codice degli appalti, alla luce delle strategie agricole e ambientali della Commissione Europea e del *Next Generation EU*, in modo che il principio della concorrenza non debba prevalere sul diritto di una comunità di trasferire alle generazioni future un territorio capace di riprodurre in condizioni ambientali sostenibili, la disponibilità del cibo e della sua accessibilità per tutti.

## Conclusioni

Per raggiungere questi obiettivi c'è bisogno di un nuovo patto educativo di comunità. La Scuola dovrà dotarsi di linee guida sulla didattica nel tempo mensa, valorizzando il ruolo degli insegnanti nel complesso della offerta formativa che riguardi l'educazione al gusto, al cibo, alla corretta alimentazione.

Le associazioni dei cittadini, dei genitori, dei produttori agricoli devono essere coinvolti nel progettare e proporre laboratori e incontri formativi da svolgere entro e fuori la scuola.

La mensa pubblica dovrà formare il personale del servizio prevedendo anche lo sviluppo di competenze comunicative e relazionali rivolte al dialogo e al trasferimento di conoscenze tecniche elementari alle bambine e ai bambini.

Nella formazione secondaria superiore, professionale, nell'offerta dell'Università dovrebbero trovare spazio contenuti e profili delle competenze e delle professionalità che si dovranno poi realizzare nella ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica.

Debbono essere previsti fondi per investimenti sulle strutture scolastiche esistenti per realizzare:

- spazi e strutture che consentano agli alunni e agli insegnanti di consumare il pasto in condizioni di serenità e di relazione, in ambienti luminosi, ariosi, ben insonorizzati e ben attrezzati;
- spazi e attrezzature per la realizzazione di orti e altre coltivazioni, di laboratori per la conoscenza degli alimenti e della loro manipolazione e trasformazione;
- cucine per la preparazione o attrezzature per garantire comunque qualità e gradevolezza del pasto, uso corretto degli utensili e riutilizzo degli sprechi.

Questi standard devono diventare obbligatori nella ristrutturazione degli edifici scolastici esistenti e nella progettazione dei nuovi.

Queste indicazioni rappresentano la possibilità di cambiare, rendere la mensa scolastica un servizio di eccellenza del paese, accessibile, inclusivo, sostenibile. È una proposta di mobilitazione, di iniziativa politica e istituzionale, potrebbe diventare una legge di iniziativa popolare, o una piattaforma su vari punti su cui costruire alleanze ed azioni. Comunque sia i tempi sono maturi per passare, rilanciando il protagonismo di Slow Food nel costruire buone pratiche nelle scuole e nel territorio, all'impegno per far sì che i semi gettati anche con il nostro lavoro si trasformino in una riforma profonda e innovativa del sistema.

Terra madre è a casa nostra.

Slow Food Scandicci (Congresso di Condotta del 18 Aprile 2021)

Slow Food Toscana (Congresso Regionale del 2 Maggio 2021)