

## APPELLO PER IL RILANCIO DELLA MENSA SCOLASTICA SANA, GIUSTA E SOSTENIBILE

Indicazioni per evitare l'impatto socio-economico ed ambientale dei lunch box, delle monoporzioni e della semplificazione del pasto.

Il Ministero dell'Istruzione nel definire le modalità di riapertura della scuola a settembre, e quindi anche della mensa scolastica, sebbene riconosca al servizio di refezione scolastica "la sua funzione educativa e sociale e il principio che vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto", concede la possibilità di somministrare il pasto in classe in modo residuale -laddove non sia percorribile la strada di una gestione in sicurezza del servizio. Rinviando al documento del Comitato Tecnico Scientifico della Protezione Civile si lascia aperta la strada alla conversione del sistema di refezione tramite la distribuzione, seppur residuale, di **lunch box, monoporzioni**, e anche la **semplificazione dei menu**. Indicazioni che, laddove applicate sul territorio nazionale come preferibili, potrebbero avere **seri impatti**:

- sull'ambiente (**aumento plastica e cibo rifiutato**);
- sulla salute dei bambini e l'educazione alimentare (**decadimento del valore del pasto**: riduzione potere nutrizionale dei piatti che rappresentano l'unico pasto bilanciato della giornata per oltre il 12% dei minori in condizioni di povertà assoluta, incremento somministrazione cibo processato);
- sulla filiera alimentare (**impoverimento del tessuto economico locale**);
- sull'impiego (**riduzione della forza lavoro**);
- sulla gestione del servizio (**conflittualità tra famiglie e Amministrazione e reintroduzione del pasto da casa**).

A nostro avviso, **la soluzione** per somministrare il pasto in classe tramite **lunch box e monoporzioni** si scontra con **gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** dell'ONU, il **Green Deal** europeo e la strategia **Farm to Fork** della Comunità Europea per la salvaguardia della salute del pianeta e dei cittadini, nonché con le iniziative di **FAO Unicef, OMS, WFP** per combattere tutte le forme di malnutrizione nel mondo. Mentre le istituzioni internazionali puntano a ripensare le mense scolastiche per combattere la malnutrizione e l'obesità nel mondo, per favorire la sostenibilità ambientale, rilanciare l'economia locale affranta dal Covid-19, **il nostro Paese pone più attenzione agli aspetti organizzativi della somministrazione del pasto** in classe **sottovalutando gli impatti** sulla salute dei bambini, sul pianeta e sull'economia locale anche nel lungo periodo.

Tale soluzione è preoccupante anche perché **in controtendenza** rispetto alle richieste per una **mensa giusta, sana e sostenibile**, che sia espressione del **diritto al cibo** e **strumento di contrasto alla povertà alimentare e dispersione scolastica**. La mensa è inoltre uno strumento di food policy delle Amministrazioni in grado di rafforzare la connessione con il territorio produttivo, supportare filiere alimentari virtuose e sostenibili, assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori e contribuire alla riduzione delle emissioni di gas serra, l'uso della plastica, etc.

In attesa di una seria riforma legislativa a livello centrale che riconosca la mensa come **servizio essenziale**, che predisponga risorse, strutture e supporto in maniera tale da non pesare esclusivamente sulle realtà locali garantendo accesso e uguaglianza di trattamento in tutto il Paese, per la ripartenza immediata della scuola si raccomanda di seguire quanto promosso nel decalogo, che alleghiamo, per una mensa buona, giusta e sostenibile, redatto e presentato dai sottoscrittori della presente ad inizio 2020.

**La comunità scientifica sostiene che non ci sono ragioni scientifiche che giustifichino la scelta delle monoporzioni** e ci indica la strada per somministrare il pasto in sicurezza evitando il cibo processato e plastificato attraverso **più rigore nei protocolli HACCP e i dispositivi di protezione** (come indicato nei **documenti dell'OMS e dell'ISS su Covid-19 e sicurezza alimentare**). Ciò è già evidente dall'esempio delle buone pratiche territoriali: **soluzioni** che si possono adottare garantendo **qualità** del pasto e **sicurezza** a vantaggio di tutti: della salute dei bambini e dell'ambiente, dei lavoratori e della comunità locale.

Per garantire il pasto in sicurezza senza scadere nelle monoporzioni, si potrà infatti mantenere le multi-porzioni in vassoi **dotandosi di carrelli termici** che permetteranno di somministrare il pasto ai bambini in classe **attraverso il personale addetto allo scodellamento, opportunamente formato e dotato di guanti e mascherine**. In questo modo si manterrebbe il processo di produzione dei pasti tradizionale, insieme a qualità e sicurezza dei piatti. Il pasto continuerebbe ad essere quello in linea con la **dieta mediterranea senza deroghe ai CAM**.

**La strategia di uscita dalla fase più strettamente emergenziale** della pandemia da Covid-19 **richiede** che l'adozione di provvedimenti di prevenzione dei contagi si inquadrino in una **visione lungimirante**, capace di coniugare la tutela della salute, dell'ambiente, dello sviluppo locale e della socializzazione. Sono aspetti prioritari del nostro vivere che rischiano di venire ingiustificatamente sacrificati da una rincorsa circoscritta alla sola gestione del rischio sanitario, e di richiedere, a emergenza conclusa, ulteriori sforzi di ristoro del benessere e della sostenibilità.

Si allega un **documento di sintesi** dello **scenario** e dei **rischi socio-sanitari, ambientali ed economici** che si potrebbero prospettare se i Comuni adottassero queste soluzioni insieme alla 'semplificazione del pasto', ma anche **l'alternativa possibile** che si potrebbe realizzare con il supporto delle istituzioni locali e regionali mantenendo la dieta mediterranea e adempiendo ai CAM. Ci soffermiamo inoltre sulle giustificazioni sanitarie/giuridiche proposte da alcuni addetti del settore ristorazione scolastica a favore delle lunch box per identificarne i limiti e l'incongruità con quanto riportato a livello internazionale.

Le Organizzazioni firmatarie: **AIAB, Comitato Promotore Food Policy di Roma, Cittadinanzattiva, Foodinsider.it, Osservatorio mense scolastiche, Genima, Legambiente, Save the Children Italia Onlus, Slow Food Italia** Aderiscono inoltre **Daniele Fattibene**, Istituto Affari Internazionali; Dr. **Tomaso Ferrando**, Research Professor, Università di Anversa (Belgio) ed Università di Torino; Prof. **Davide Marino**, Professore di economia ed estimo rurale presso l'Università del Molise e Roma3; **Daniele Messina**, Fondazione Monte dei Paschi di Siena

**ANNEX**  
**ANALISI DELLO SCENARIO E RISCHI SOCIO, AMBIENTALI ED ECONOMICI**  
**DELL'ADOZIONE DELLA LUNCHBOX**

***SCENARIO: LUNCHBOX, MONOPORZIONI, UNA MISURA RESIDUALE***

Le mense hanno ritrovato centralità nel dibattito sulle iniziative scolastiche per il Rilancio Italiano 2020-2022 presentate dalla task force Colao in cui la mensa scolastica e il diritto ad un cibo sano e sostenibile hanno visto l'introduzione, seppur ancora in forma di proposta, di un Fondo di contrasto alla povertà alimentare minorile ed il riferimento esplicito al ruolo centrale di investimenti pubblici nel sistema delle mense scolastiche al fine di promuovere il benessere collettivo ed individuale. Tuttavia, nel **documento del Comitato Tecnico Scientifico della Protezione Civile del 28 maggio**, citato anche nel "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" del Ministero dell'Istruzione del 27 luglio, s'inserisce l'erogazione del servizio di refezione scolastica tramite lunch box come soluzione possibile *'in misura residuale per il consumo del pasto in classe'*. È preoccupante osservare però che la residualità per diverse realtà rappresenterebbe oltre il 50% dei pasti. Il lunch box è un contenitore di plastica isotermico del pasto, come quello usato per i passeggeri degli aerei, all'interno del quale ci sono dei vani dove vengono inseriti i piatti termo sigillati (le monoporzioni) del primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua. Il piatto sigillato è stato poi inserito come soluzione per somministrare il pasto in classe anche all'interno dell'**ordinanza nr. 573 della Regione Lombardia** del 29/06/2020, che indica il pasto in monoporzione come soluzione 'opportuna' *'in vaschette separate unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso e possibilmente biodegradabili'*. L'ANCI Toscana nel documento del 21 luglio 2020 con oggetto **'sintesi Tavolo Istituzionale per la Scuola Aperta – riapertura Scuole a Settembre'** indica ai Comuni l'opzione del consumo del pasto in aula con pasto monoporzione riconoscendo che *'comporterà un **aggravio dei costi a carico dei Comuni** e si sta lavorando sul piano nazionale per trovare risorse aggiuntive per supportare le pubbliche amministrazioni'*.

***SEMPLIFICAZIONE DEL PASTO***

Le linee guida del MIUR del 27 luglio oltre a fare riferimento al Documento del CTS della Protezione Civile introducono la possibilità di **semplificare il pasto** *'qualora l'approvvigionamento delle materie prime dovesse risultare **difficoltoso**'* (indicazione che è stata ripresa a livello istituzionale anche dalla Regione Veneto). Non vengono identificate modalità e protocolli per definire la difficoltà di reperimento delle derrate sul mercato pertanto questa indicazione sembra un'apertura a piatti semplici o processati come **pasta al pomodoro, pizza, hamburger e bastoncini, drastica limitazione delle tipologie di verdure** etc..

***CENTRALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI E AVVIO DEL COOK AND CHILL***

L'introduzione del lunch box presuppone la **chiusura delle cucine e la centralizzazione della produzione dei pasti nei centri cucina industriali** e l'introduzione di processi di produzione dei pasti anche tramite il legame refrigerato\* (**cook and chill**) che consente di anticipare la produzione dei piatti, molti giorni prima (20 – 30 giorni prima), avviando efficienze in termini di costi del personale e automazione delle attività **a scapito di qualità organolettica e nutrizionale del pasto** e con evidenti ricadute sul lavoro e sui controlli più difficili da parte dei genitori.

Se venisse attuato questo modello industriale sarà difficile ritornare ai modelli di mensa scolastica ritenuti i più virtuosi in Italia che si fondano sulla presenza capillare di cucine e sulla competenza dei cuochi.

## **5 RAGIONI PER DIRE NO AL LUNCH BOX, MONOPORZIONI E SEMPLIFICAZIONE DEL PASTO**

### ***1. MANCANZA DI FONDAMENTO SCIENTIFICO***

**Non c'è nessuna ragione scientifica che giustifichi l'impiego del lunch box e delle e monoporzioni.**

A sostenerlo è la comunità scientifica con istituzioni internazionali e nazionali che hanno chiarito che il cibo non è veicolo di trasmissione di virus e che è **sufficiente l'applicazione delle buone pratiche igieniche** (Good Hygiene Practices, GHP) e/o l'HACCP previste dal Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare aziendale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti.

### ***2. INSOSTENIBILITA' AMBIENTALE: L'INCREMENTO DEGLI SCARTI DI CIBO E PLASTICA***

Il processo di produzione del pasto in monoporzione con legume fresco caldo\*\*, che si prevede all'interno delle cucine centralizzate al fine di sottoporlo anche al processo di porzionamento / termosigillatura, si presuppone che venga preparato / cotto alle 6 di mattina (dipende dalle caratteristiche del centro di produzione pasti) e stazioni per ore prima di essere servito, con un degrado importante della qualità organolettica del piatto che verrebbe ampiamente scartato dai bambini. Anche il legume refrigerato presenta significative criticità di gradimento. Se si tiene conto che già oggi il cibo scartato si aggira intorno al 30% si potrebbe arrivare anche a più della metà del cibo rifiutato. La stessa ristorazione collettiva afferma che *'aumentano i passaggi nel ciclo produttivo e peggiora la qualità.'* Quindi è facile immaginare che gli **scarti di cibo** potrebbero arrivare a superare il 50 %. Oltre alla crescita esponenziale dei rifiuti di cibo questa soluzione porterà ad un aumento esponenziale di rifiuti di plastica o di materiale compostabile (il packaging di 3 monoporzioni equivale a 45 gr. a cui si sommano 4 gr per bicchiere e 15 gr. per le posate, per un totale di circa 11 kg di plastica a bambino per l'anno scolastico) con inevitabili problemi di organizzazione e costi di smaltimento per le Amministrazioni e un pesante impatto sull'ambiente.

### ***3. DANNO AL DIRITTO ALLA SALUTE ED ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE***

L'introduzione della possibilità di **semplificare il menù** senza una chiara definizione delle condizioni, delle modalità e dei protocolli da seguire per poter affermare da parte delle aziende che vi sia l'impossibilità di reperire sul mercato le derrate indispensabili al rispetto dei menù attualmente in corso **lascia libertà al mercato di decidere di modificare liberamente i menu scolastici**. Affermazione che si legge nel Piano Scuola senza alcun richiamo all'equilibrio del pasto, all'aderenza ai fondamenti della dieta mediterranea e al rispetto dei criteri imposti dai C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi, obbligatori in ambito di appalti pubblici) in ordine alla sostenibilità ambientale ed energetica, al cibo biologico, locale e fresco. La semplificazione del menù rischia dunque di trasformarsi nel medio-lungo termine in un grave danno per la salute dei bambini. **Menù sbilanciati e ripetitivi, a base di cibo processato e impoverito dei suoi poteri nutrizionali e protettivi (vitamine e altri composti bioattivi) rappresentano un pericolo per tutti i bambini**, in particolar modo per quelli che vivono in condizioni di **povertà assoluta** (oltre 1 milione) e per i quali il pasto scolastico rappresenta l'unica opportunità

di nutrirsi correttamente. Si sta quindi mettendo a rischio il principio di sicurezza alimentare come definito da Oms e FAO.

#### 4. *LUNCHBOX PUO' AVERE RICADUTE SUL PERSONALE*

È facile immaginare che a fronte di un accentramento della produzione all'interno di cucine industriali, il mancato utilizzo di cucine interne, la semplificazione dei pasti a base di piatti 'facili' e cibi processati e l'eliminazione della fase di scodellamento **si perderanno di posti di lavoro**. Inoltre, per far fronte alla concentrazione dell'attività di termo-sigillatura dei piatti in monoporzione si cercherà di introdurre massivamente la preparazione dei piatti attraverso modalità come il cook and chill: piatti preparati molti giorni prima e refrigerati per poi essere veicolati refrigerati dai centri di produzione pasti (ubicati anche a molti chilometri di distanza dalla scuola) e rinvenuti il giorno della somministrazione, **introducendo modalità di efficientamento del processo che ridurrebbe la qualità del servizio, andando anche ad incidere sul numero di personale da adottare.**

#### 5. *IL RISCHIO DELL'AUMENTO TARIFFE E DELLA CONTESTAZIONE DELLE FAMIGLIE*

Come confermato dalle aziende di ristorazione collettiva il pasto somministrato attraverso le monoporzioni prevede un aumento dei costi perché richiede l'acquisto di macchine termosigillatrici (ciascuna costa intorno ai € 50.000), vaschette monouso in polipropilene, lunch box, posate e i bicchieri di plastica. Inoltre a causa dell'incremento dei volumi occupati dalle monoporzioni dovranno essere creati nuovi spazi aggiuntivi per stoccare le monoporzioni in attesa di essere consegnati e rivisto il piano di veicolazione con più mezzi / viaggi per la consegna. E' facile immaginare una reazione conflittuale da parte delle famiglie e una rivolta dei genitori (come già successo in passato e di cui rimane ancora traccia sulla rete) sia per la possibile **perdita di qualità e dei valori** (gusto e potere nutrizionale) dei cibi, sia per il **probabile aumento delle rette** (i cui costi potrebbero essere addebitati dai Comuni anche agli utenti) oltre all'**incremento di cibo rifiutato dai bambini**. Se si creeranno queste condizioni è facile immaginare un **esodo dal servizio di refezione scolastica** ed estensione su scala nazionale del **pasto da casa riabilitato a diritto** con la sentenza del Tar del Lazio n° 7814 del 7 luglio 2020. Se così fosse la mensa rimarrà solo per i bambini poveri che accedono gratuitamente al servizio di **ristorazione scolastica che diventerà uno stigma della povertà** e andrà a svantaggio di tutti, anche del mercato.

Il Comune di Varese ha appena annunciato di **rinunciare alle monoporzioni** a settembre dopo aver sperimentato il loro **insuccesso, dettato da un alto rifiuto del cibo**, durante i campi estivi.

### **3 SI PER SOLUZIONI POSSIBILI EQUE, SOSTENIBILI**

#### 1. *L'ALTERNATIVA ESISTE GIA'*

Ci sono soluzioni che si possono adottare garantendo la sicurezza alimentare / Covid-19 e qualità del pasto a vantaggio di tutti: della salute dei bambini e dell'ambiente, dei lavoratori e della comunità locale. Alcuni

Comuni<sup>1</sup> si stanno già attrezzando per somministrare il pasto in classe senza scadere nelle monoporzioni, ma mantenendo le multiporzioni. Pertanto questa soluzione è **possibile dotandosi di carrelli termici attraverso il personale addetto allo scodellamento, opportunamente formato e dotato di guanti e mascherine**. In questo modo si manterrebbe il processo di produzione dei pasti tradizionale, insieme a qualità e sicurezza dei piatti. Il pasto continuerebbe ad essere quello in linea con la **dieta mediterranea senza deroghe ai CAM**.

## **2. LA PIANIFICAZIONE È LA VERA SEMPLIFICAZIONE**

È importante sottolineare che la semplificazione del pasto non implica la possibilità di modificare la qualità delle derrate – passare dal biologico al convenzionale - né tantomeno la riduzione della varietà di alimenti ad elevato potere nutrizionale e protettivo come frutta, verdura fresca di stagione. Il servizio di ristorazione collettiva, **attraverso lo strumento del menù, offre la possibilità di verificare anticipatamente le materie prime esistenti sul mercato, di pianificare le produzioni con il mondo produttivo locale e di valutare persino le possibili sostituzioni** in casi di dimostrata difficoltà di approvvigionamento.

## **3. IL BIOLOGICO E LE SOLUZIONI SOSTENIBILI DEI CAM SONO GARANZIA DI SICUREZZA, SALUTE E SVILUPPO**

I **nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM)**, approvati a marzo, e vincolanti per la pubblica Amministrazione, **promuovono modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale** (biologico in primis), **sostengono le economie locali** (anche i piccoli produttori). Un aspetto, quest'ultimo, che ha dimostrato il suo valore in occasione del lockdown durante il quale si è potuto constatare che sicurezza e controllo della qualità, oltre alla continuità delle forniture, venivano garantite dal ciclo corto (minori passaggi) e locale (minor distanza tra produzione e consumo) e maggiore sicurezza alimentare.

**L'agricoltura biologica e biodinamica** utilizzano tecniche produttive ad elevato valore ambientale, che promuovono biodiversità, fertilità dei suoli e **contribuiscono alla lotta al cambiamento climatico**. Obiettivo del Green new deal è di arrivare al 25% della superficie agricola europea coltivata a biologico entro il 2030. Inoltre i CAM **puntano a 'limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose'** il che significa evitare i prodotti processati, così come le merendine o i dessert in monodose come budini o yogurt che vanno per la maggiore. Questa indicazione è un altro segnale importante del fatto che la ristorazione scolastica debba **tornare a mettere al centro le cucine e la competenza dei cuochi** eliminando l'impiego di piatti processati o prelaborati.

I CAM promuovono menu aderenti alla dieta mediterranea a minor consumo di proteine animali per il bene della salute dei bambini e dell'ambiente. Un modello di mensa virtuosa che **previene e riduce le eccedenze alimentari, contiene i consumi energetici, dà più rigore alle verifiche di conformità del servizio e diffonde una cultura attenta alla sostenibilità**. Aspetti che segnano l'indirizzo di una mensa educativa che incide sul benessere e sul futuro delle nuove generazioni e pertanto vanno preservati e incentivati.

**Tornare indietro** rispetto a un lungo percorso di mense biologiche sostenibili iniziato 30 anni fa, **sarebbe irresponsabile nei confronti dell'ambiente, della salute pubblica, del futuro delle nuove generazioni e dell'economia delle produzioni nazionali sostenibili**. In Italia si sono radicate esperienze che hanno dato vita

---

<sup>1</sup> Ad esempio la municipalizzata Qualità&Servizi che produce 8.000 pasti al giorno e serve 4 Comuni nella cintura di Firenze, ha adottato la soluzione con carrelli termici che consente di mantenere la procedura tradizionale di elaborazione dei piatti e di somministrare ai bambini il pasto scodellato in classe.

ai CAM per la ristorazione collettiva, approvati la prima volta nel 2011 e aggiornati nel 2020, la cui applicazione, nel nostro Paese, unico in Europa, ribadiamo essere obbligatoria per gli appalti della pubblica Amministrazione

## FONTI

**DECALOGO PER UNA MENSA GIUSTA, SANA E SOSTENIBILE** in appendice

O.M.S.: **WHO “COVID-19 and food safety: guidance for food businesses**

I.S.S.: **Rapporto Istituto Superiore di Sanità COVID-19 n. 17 2020** Indicazioni ad interim sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus Sars Cov-2.

S.I.T.I. (Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica): **Decalogo Siti** per la riapertura di bar, ristoranti e assimilabili (quindi le mense).

**DOCUMENTO FAO, UNICEF, OMS, WFP** (vedi BOX 21 PAGINA 140 “The food industry should ensure that Food Safety Management Systems (FSMS) are installed based on the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles to manage food safety risks and prevent food contamination”).

**EFSA: EFSA, 2020** Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. [Online] Available at: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>.

**FIRAB** *Indagine sull’impatto della Pandemia da COVID19 sul biologico* - luglio 2020.

**Protocollo siglato fra Angem e sindacati per le mense** che prevede la monoporzione per i soli self service.

**Ministero della Salute (2020), “Linee indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”.**

-----

**Legame fresco caldo\*** Pasto che dopo la produzione è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti in mono o multiporzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

**Legame refrigerato (cook & chill)\*\*** Pasto che dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattitore rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.

## APPENDICE

### 10 PUNTI PER UNA MENSA SCOLASTICA SOSTENIBILE

#### 1. DIRITTO

La mensa scolastica garantisce il pieno godimento del diritto allo studio e diritto alla salute. Occorre dunque riformare la mensa scolastica da servizio a domanda individuale a servizio pubblico essenziale assicurando, nelle more, un monitoraggio istituzionale per verificare sistematicamente se e come viene garantito su tutto il territorio nazionale l'accesso alla mensa.

#### 2. ACCESSIBILITA'

Investire in una mensa inclusiva per tutti i bambini senza esclusioni significa garantirne l'accesso in termini di offerta di tempo pieno e gratuità senza escludere le famiglie meno abbienti, non residenti o morose nei pagamenti. La mensa deve tornare ad essere un diritto garantito a cui tutte le famiglie vogliono e possono ambire.

#### 3. RISORSE

Investire sulla mensa scolastica per garantire un servizio di qualità che diventi strumento di food policy con il quale sviluppare politiche di promozione della salute, sociali ed economiche sul territorio capaci di generare sviluppo. I Comuni devono compartecipare alla copertura dei costi del servizio, e non gravare sulle famiglie, superando la logica delle gare d'appalto vinte al massimo ribasso che annullano le garanzie di qualità previste nei capitolati. Chiediamo che lo Stato si faccia primo garante della tutela, della protezione e del soddisfacimento del diritto allo studio e del diritto al cibo dei bambini. Per questo occorre un serio piano di investimento nelle scuole, e la mensa giusta, universale e gratuita deve essere uno dei pilastri.

#### 4. EDUCAZIONE

Il tempo mensa è tempo scuola. Abbiamo dunque bisogno di una mensa e di una scuola che educino i bambini e le loro famiglie ad alimentarsi con cibo sano. Non si può parlare di mensa scolastica senza parlare di educazione alimentare e non si può fare educazione se non con un cibo buono e una dieta equilibrata. Qualità ed educazione rappresentano un binomio inscindibile basato su diritti inalienabili dei bambini riconosciuti dal nostro paese.

#### 5. NUTRIMENTO

Il cibo sano, equilibrato e nutriente garantisce il diritto alla salute. Occorre ripensare i menu scolastici evitando i cibi processati e i pasti trasportati, garantendo monitoraggi non solo della sicurezza del pasto, ma anche della capacità protettiva dei valori del cibo offerto ai bambini. Investire nella logica della prevenzione del diritto alla salute significa anche garantire che i protocolli di acquisto del cibo non valutino solo parametri economici ma anche i benefici che un cibo nutriente ha in termini di benessere psico-fisico dei bambini.

#### 6. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE e SOCIALE

Garantire una mensa innovativa, sostenibile, che guarda al futuro del pianeta, significa ideare un servizio che tuteli l'impatto di tutta la filiera sull'ambiente e realizzando strategie per ridurlo. Occorre dunque promuovere il consumo di prodotti a basso impatto ambientale (biologico, biodinamico, grani antichi, legumi, fresco, riduzione delle carni rosse), eliminando il packaging, riducendo i trasporti, gli scarti e il consumo di acqua, attingendo a energie da fonti rinnovabili. Allo stesso tempo,



le scelte a monte della mensa devono essere prese in considerazione dei bisogni sociali, diritti e ripercussioni esse generano sugli agricoltori, trasformatori, produttori e lavoratori del settore. La mensa dovrebbe tendere ad essere strumento di equità sociale, di piena affermazione dei diritti di tutti i lavoratori della catena alimentare ed un volano per le economie locali.

## **7. GUSTO**

Abbiamo bisogno di una mensa appetitosa che recuperi il gusto e il piacere del pasto. Questo è possibile evitando l'industrializzazione del pasto e rimettendo al centro le cucine nelle scuole e la competenza dei cuochi, così come sollecita il Decalogo contro gli sprechi nella ristorazione collettiva del Ministero della salute e come sancisce il Green Public Procurement dell'Unione Europea, 1 secondo il quale è necessario 'avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione per migliorare il gradimento delle stesche da parte del fruitore finale'. 8. FIDUCIA e PARTECIPAZIONE È necessario che bambini e famiglie siano resi partecipi e credano nella mensa scolastica, in termini di garanzia della qualità del servizio, espressione dei valori di cardine della nostra Costituzione democratica e meccanismo di controllo efficiente e indipendente.

## **8. FIDUCIA e PARTECIPAZIONE**

È necessario che bambini e famiglie siano resi partecipi e credano nella mensa scolastica, in termini di garanzia della qualità del servizio, espressione dei valori di cardine della nostra Costituzione democratica e meccanismo di controllo efficiente e indipendente. La sentenza della Cassazione afferma che i genitori 'possono influire sulle scelte riguardanti le modalità di gestione del servizio mensa'. Eppure questa possibilità di partecipare alla gestione della mensa spesso non è garantita, quando invece potrebbe mitigare le conflittualità e creare un senso di appartenenza alla comunità scolastica e di responsabilizzazione.

## **9. COMUNITA'**

Intorno alla mensa si può e si deve costruire una comunità dove i bambini, le famiglie, la scuola e il territorio dialoghino in una logica di reciproco scambio che crea benessere e sviluppo. Abbiamo bisogno di vedere la mensa in modo integrato con il territorio di cui è espressione della cultura e coltura, da cui può attingere risorse e restituire sviluppo. Si deve costruire la mensa privilegiando la filiera corta, le colture locali a basso impatto ambientale, la riproduzione di saperi, l'economia circolare e la cultura gastronomica del territorio.

## **10. EDUCAZIONE e FORMAZIONE**

È fondamentale investire sulla formazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa garantendo che il servizio mensa sia pienamente riconosciuto come tempo scuola e che tale principio venga attuato concretamente anche attraverso iniziative di educazione alimentare in ottica di salute, consumo critico e intercultura. Oltre a docenti anche il personale addetto alla mensa dovrebbe essere coinvolto in una formazione continua e in una progettazione partecipata con bambini, sostenendo la sana alimentazione e il basso impatto ambientale. Formazione condivisa anche con le Amministrazioni così da divenire prime sentinelle di una politica in grado di influire sulla salute, sull'educazione e sull'ambiente e monitorare l'attuazione della mensa buona, sana e sostenibile.