

CON EMBARGO FINO ALLE ORE 14:30 DELL'11 NOVEMBRE 2024

Mense scolastiche: migliora la mensa ma nei rifiuti finisce metà del pasto e della tariffa

Migliora il pasto della mensa ma peggiora l'atteggiamento dei bambini rispetto al cibo. Sono sempre di più gli alunni che hanno paura di assaggiare cibi nuovi e cercano rifugio nella pasta in bianco e nel pane.

Diverso è invece l'atteggiamento dove si fa educazione e dove persistono le cucine interne.

Roma, 11/11/2024 - Il 9° Report dei menù scolastici, presentato oggi presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati, insieme al deputato Claudio Mancini e a Claudia Paltrinieri e Francesca Rocchi – rispettivamente presidente e vice presidente di Foodinsider - ha messo in luce il miglioramento della mensa evidenziando luci e ombre di questo servizio. Rispetto all'anno precedente, migliora il 44% dei menù analizzati, mentre il 29,5% rimane stabile e il 20% mostra, per contro, un calo di qualità. Il miglioramento è significativo in quei Comuni che hanno rinnovato le gare d'appalto, come è successo a Trento, Udine, Frosinone, Rieti e Siracusa.

I dati dell'anno scolastico 2023/24 sono messi a confronto con quelli degli ultimi 5 anni, dimostrando come la legge dei Criteri Ambientali Minimi (in vigore dall'agosto del 2020) abbia reso i menù più sani e sostenibili, con maggiore varietà di alimenti, più biologico, più legumi ma anche più prodotti locali e provenienti da cooperative sociali.

L'indagine mette anche in luce aspetti negativi importanti: aumenta il cibo processato e, secondo quanto riferito da numerosi insegnanti, diminuisce la percentuale di pasto effettivamente consumata. I maggiori consumi si rilevano nelle scuole dove si fa educazione alimentare, dove ci sono le cucine interne, dove i bambini hanno a disposizione più tempo per il pranzo, dove i refettori sono meno rumorosi e, infine, dove la frutta è servita a metà mattina anziché a fine pasto. Poche sono le realtà sensibili al problema del ridotto consumo, come dimostra il fatto che sono rare le attività di monitoraggio degli scarti; rilevazioni che invece sono indispensabili per comprendere e affrontare il fenomeno.

Questa, in sintesi, è la situazione che emerge dal report del **9° Rating dei menù scolastici** pubblicato da Foodinsider, l'osservatorio indipendente che ogni anno monitora lo stato della mensa scolastica in Italia, conducendo rilevazioni e questionari di gradimento in molte città d'Italia.

"In cima alla classifica del 9° Rating c'è il menù che meglio ha saputo interpretare l'alimentazione come strumento di salute, di rispetto per l'ambiente e di promozione del territorio. È il Comune di Sesto Fiorentino ad aver fatto il salto più alto, passando dal quintultimo posto del 2017 al primo nella classifica pubblicata in questo Report - dichiara Claudia Paltrinieri, presidente di Foodinsider, nel presentare l'ultima Classifica - Dall'olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano, alla trota della Lunigiana, al Cefalo della Laguna di Orbetello, alla pasta fresca del Mugello... questi sono solo alcuni dei prodotti di filiera corta che occupano il 73% degli alimenti offerti nel menù. Nella mensa di Sesto Fiorentino la plastica è bandita, così come lo sono i piatti processati". Si confermano di alto profilo i menù di Parma e Fano - secondi a pari merito - e di Cremona, che rimane il migliore in termini di abilità gastronomica dei cuochi. Le mense del Sud danno segnali di ripresa, in particolare Bari e Brindisi e soprattutto Siracusa, che conquista 57 punti in più rispetto allo scorso anno.

Nell'approfondimento, il Report dedica un focus speciale al pane, alimento presente a ogni pasto. *"Nonostante si trovino ancora panini plastificati singolarmente e fatti con farine raffinate 00, sono emerse realtà che offrono più forme e varietà di pane, anche integrale, o fatto con farina di tipo 2; altre che privilegiano i grani antichi e alcune che per rifornire la mensa ricostruiscono le filiere locali, dal grano fino al mulino e al panificio del territorio,"* afferma la vice presidente di Foodinsider Francesca Rocchi.

Il Report racconta anche le best practice: iniziative di matrice diversa ma che puntano tutte alla transizione verso una mensa sostenibile. Tra queste, i progetti europei Horizon che fanno parte del Programma Quadro dell'Unione Europea per la Ricerca e l'Innovazione; attività delle agenzie regionali per lo sviluppo dell'agricoltura; le proposte sostenute dalle fondazioni bancarie fino alle azioni della società civile che a Roma è rappresentata dal Consiglio del Cibo, da cui è nata la proposta di introdurre, una volta al mese, un pasto completamente vegetale per ridurre le emissioni.

“Con più di 2 milioni di pasti al giorno, le mense scolastiche, oltre a essere un servizio fondamentale che nutre le future generazioni, possono dare un grande impulso al settore dell'Agrifood”, ha affermato il deputato Claudio Mancini, ‘per questo dobbiamo trovare la strada che consenta ai Comuni di diventare strumento di sviluppo del territorio in chiave sostenibile, attraverso la ristorazione scolastica’.

I primi 10 Comuni classificati e le realtà nonché i soggetti meritevoli di menzione per avere attivato processi di transizione verso una mensa sostenibile saranno premiati a marzo 2025, sempre a Roma, in occasione del Summit sulla mensa scolastica organizzato da Foodinsider.

9° RATING 2023/24 – LA CLASSIFICA

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

NOTA. L'indagine ha rilevato la frequenza, la qualità degli alimenti e l'impatto sull'ambiente dei menù offerti dalle mense scolastiche. Qualora gli enti o le società coinvolte ritenessero che l'esito del questionario non sia 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.

APPROFONDIMENTO

CRITERI AMBIENTALI MINIMI (detti CAM) è il nome del decreto, in vigore dall'agosto del 2020, che disciplina le nuove gare d'appalto della ristorazione pubblica in chiave sostenibile, con l'obiettivo di trasformare la mensa in uno strumento di politica 'green' del territorio, sviluppando l'economia locale e le buone pratiche che hanno un impatto diretto sulla salute dei bambini e dell'ambiente. Tra gli obiettivi dei CAM si trova la promozione della dieta Mediterranea, con alimenti sani e sostenibili: più biologico; cibo il più possibile locale e stagionale; eliminazione del cibo processato e della plastica; monitoraggio degli scarti; servizio meno industrializzato e connesso alle produzioni sostenibili del territorio (filiera corta e KMO). In questa cornice normativa si inserisce la formazione continua dei cuochi, la comunicazione verso le famiglie, i questionari di gradimento degli insegnanti, dei genitori e dei bambini (dai 7 anni in su), per ricostruire quel rapporto di fiducia tra tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa che negli ultimi 10 anni è andato perso con il processo di industrializzazione della mensa scolastica.

Contatto: Claudia Paltrinieri
 claudia.paltrinieri@foodinsider.it
 mobile +39.3311355645