PENSA CHE MENSA ... SCOLASTICA!

"Buona, pulita e giusta"

Slow Food Italia

Linee guida per una mensa scolastica di qualità

A cura di:
Valeria Cometti,
Annalisa D'Onorio,
Livia Ferrara, Paolo Gramigni

In collaborazione con:
Laboratorio Creativo
www.laboratoriocreativo.com

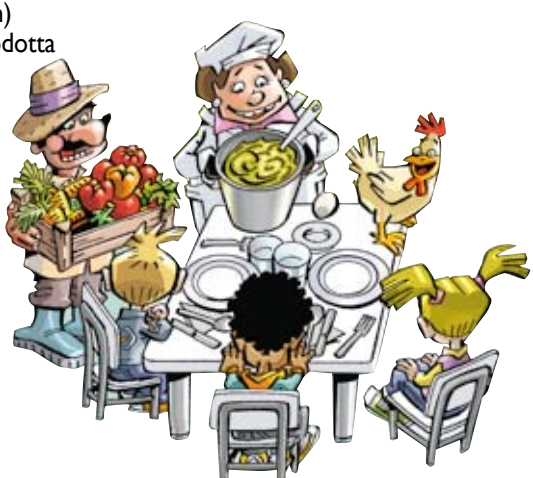
Illustrazioni:
Bruno Cannucciari

Grafica:
Piero Lusso, Claudia Saglietti

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

Fonti:
Tutte le informazioni contenute nel manuale sono tratte da una ricerca sulla realtà delle mense scolastiche condotta da Slow Food nel 2007/2008 in 50 Comuni italiani.

Ringraziamenti:
Ringraziamo i fiduciari e i soci Slow Food, che con la collaborazione degli Enti hanno reso possibile la realizzazione della ricerca.

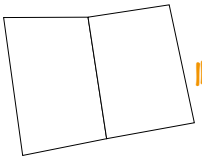


Ecco la mensa scolastica che ci piace!

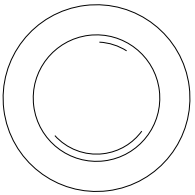
Slow Food è un'associazione senza fini di lucro che da più di vent'anni lavora per un mondo in cui ciascuno abbia diritto ad un cibo buono per sé, per la collettività e per l'ambiente.

Ciò vale anche per le mense scolastiche, sistema di ristorazione collettiva molto complesso in cui sono possibili piccoli miglioramenti, ma solo grazie alla volontà e alle scelte di tutti i soggetti coinvolti: genitori, insegnanti, dietisti e cuochi, enti appaltanti, società ristoratrici.

Il manuale si rivolge proprio a ognuno di questi interlocutori, dedicando loro discorsi specifici riportati simbolicamente in un menu con informazioni utili sulle mense e su un vassoio con le soluzioni migliori.



IL MENU - Informazioni utili



IL VASSOIO - Soluzioni consigliate

In mensa scolastica con i GENITORI

I genitori possono svolgere un importante ruolo di controllo della qualità del servizio di mensa. Possono scoprire cosa piace e cosa fa bene ai loro figli, contribuendo attivamente al lavoro delle maestre e delle dietiste nella definizione di un menu buono e salutare.

IL MENU - Informazioni utili

La qualità dei prodotti

• L'81% delle mense scolastiche utilizza prodotti con certificazione biologica, il 67% prodotti DOP, il 26% prodotti IGP, il 40% prodotti tipici e il 33% prodotti provenienti dal mercato equo e solidale (principalmente banane e cioccolato).

• In Trentino, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Puglia esiste una legge regionale che incentiva l'uso di prodotti biologici.

Cos'è la Commissione Mensa?

È un organismo – non obbligatorio, ma preferibile (presente nel 74% circa delle scuole) – di controllo e valutazione del servizio mensa. La sua composizione e le relative competenze sono spesso definite nel capitolato elaborato dal Comune per appaltare il servizio.

IL VASSOIO - Soluzioni consigliate

Ruolo consapevole e propositivo

I genitori dovrebbero partecipare costantemente alla Commissione Mensa, o richiederne l'istituzione, per comprendere meglio gli aspetti complessi della gestione di una mensa e proporre sia miglioramenti generali nei prodotti, sia programmi di educazione alimentare e progetti di sperimentazione.

Attenzione all'intera giornata alimentare

Il pasto nella mensa non è l'unico della giornata: per un corretto apporto nutrizionale occorre considerare come si integra con gli altri pasti dei propri figli a scuola (l'intervallo) e a casa (la colazione, la merenda e la cena).

In mensa scolastica con gli INSEGNANTI

Spesso gli insegnanti svolgono un importante ruolo di educazione alimentare, nonostante le restrizioni che le ultime riforme scolastiche impongono rispetto alla loro presenza in mensa.

IL MENU - Informazioni utili

L'educazione alimentare

• L'88% dei servizi prevede che gli insegnanti siano presenti con funzione attiva durante il pasto.

• Nel 62% circa delle situazioni rilevate viene svolta un'attività di educazione alimentare, prevista anche dal capitolato.

Educazione alimentare nel programma scolastico

Il corpo docenti dovrebbe svolgere una funzione pedagogica al momento del pasto e potrebbe promuovere progetti di educazione alimentare e ambientale integrati nei programmi scolastici proprio a partire dalla ristorazione in mensa.

Multiculturalismo alimentare

L'insegnante potrebbe incoraggiare la nascita di specifiche attività di educazione e integrazione culturale, attraverso la valorizzazione delle tradizioni alimentari e la conoscenza delle diverse abitudini culinarie delle varie culture etniche presenti in classe.

In mensa scolastica con DIETISTI, GASTRONOMI, CUOCHI, ADDETTI SALA

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

IL MENU - Informazioni utili

Le caratteristiche dei menu

• Il 24% circa delle amministrazioni ha un proprio servizio di dietetica; nel 45% circa i menu sono redatti con la supervisione della ASL del territorio.

• Nel 69% dei casi la stagionalità è un parametro definito nel capitolato, ma solo nel 48% circa dei servizi sono considerate le tradizioni gastronomiche locali.

• Il 95% dei servizi è organizzato per le diete speciali, per intolleranze alimentari e patologie permanenti o temporanee.

Il 79% per particolari esigenze religiose e il 67% anche per esigenze etiche (vegetariani, vegani).

IL VASSOIO - Soluzioni consigliate

Cibo sano e buono

Affinché i ragazzi mangino tutto è importante che i cibi non siano solo sani, ma anche buoni. Per questo sarebbe utile un lavoro sinergico tra dietisti, gastronomi e cuochi per rendere il pasto più gustoso.

Cibo di stagione

Il cibo di stagione è più buono perché non ha trascorso molto tempo nei frigoriferi durante il trasporto. Per garantire un pasto più buono i menu andrebbero redatti secondo la stagionalità dei prodotti e affidandosi alla cultura gastronomica del territorio.

In mensa scolastica con l'ENTE APPALTANTE

La mensa scolastica viene spesso affidata in appalto a una ditta scelta dal Comune, il quale dovrà pubblicare un bando e stilare il capitolato per definire le caratteristiche del servizio e per regolare i propri rapporti con la futura ditta appaltatrice.

IL MENU - Informazioni utili

Le richieste specifiche degli enti appaltanti

- Il 38% delle amministrazioni adotta procedure di rilevazione degli avanzi.
- Il 74% dei Comuni ha richiesto alla ditta appaltatrice di svolgere la raccolta differenziata dei rifiuti.
- L'81% dei casi dichiara di utilizzare prodotti con certificazione biologica.

IL VASSOIO - Soluzioni consigliate

Dettagliare il capitolato

Più è dettagliato il capitolato, migliore sarà la qualità del servizio. Per questo il Comune dovrebbe coinvolgere nella stesura del capitolato professionisti del mondo alimentare e inserire richieste specifiche sulla gestione del servizio, come l'utilizzo di prodotti di filiera corta o lo svolgimento della raccolta differenziata.

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 servizi. La Carta è un ottimo mezzo di comunicazione tra l'amministrazione e i suoi utenti: genitori, alunni e insegnanti.

In mensa scolastica con la SOCIETÀ RISTORATRICE

In Italia molte aziende di ristorazione che gestiscono il servizio mensa nascono dall'esperienza cooperativa locale o nazionale. Altre ancora sono la divisione italiana di una multinazionale o aziende in concessione a partecipazione pubblica e privata.

IL MENU - Informazioni utili

Il funzionamento degli appalti

- Il 66% dei servizi di refezione scolastica vengono appaltati, mentre nel 17% dei casi coesistono la gestione diretta di alcune mense e l'appalto per altre. La casistica piuttosto ampia evidenzia che non esiste un comportamento omogeneo delle amministrazioni.

- Nel 42% dei casi la durata dei contratti di appalto è di 3 anni.

- L'81% delle amministrazioni interpellate emana bandi di gara secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. In questo caso il servizio viene scelto secondo alcuni criteri qualitativi definiti, dei quali il prezzo non è il solo.

IL VASSOIO - 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 dei propri operatori e puntando a sistemi innovativi di approvvigionamento che valorizzino la filiera corta.

LO SCONTRINO - In sintesi

La mensa che ci piace 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.

EDUCATIVA PER I RAGAZZI, perché diventa un momento di educazione alimentare orientata 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.

STIMOLO AL MERCATO RESPONSABILE, perché è il punto di 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.

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

Il progetto Orto in Condotta

Slow Food, promuove la realizzazione di orti nelle scuole come attività di educazione alimentare e ambientale. L'obiettivo è spiegare ai piccoli studenti che ciò che è coltivato in maniera non intensiva e raccolto al momento giusto per essere venduto vicino al luogo di produzione, è più buono per noi e più sostenibile per l'ambiente.

Per avere maggiori informazioni
educazione@slowfood.it

FONDAZIONE L. BONDUELLE

Fondazione L. Bonduelle promuove la cultura di una sana alimentazione attraverso iniziative che coinvolgono l'opinione pubblica, veicolando informazioni complete e aggiornate sul mondo delle verdure. Fondazione L. Bonduelle collabora con Slow Food sostenendo tutti i progetti dedicati alla diffusione di una corretta educazione alimentare, come Orto in condotta, Pensa che Mensa e Master of Food. La costante ricerca nel settore medicale, sociologico e nutrizionale, le attività mirate sul territorio e le campagne informative, hanno lo scopo di migliorare le abitudini alimentari e promuovere uno sviluppo agronomico sostenibile.

Ulteriori informazioni sono presenti sul sito
www.fondazionebonduelle.org

Slow Food® Italia

PENSA CHE MENSA ... SCOLASTICA!

www.slowfood.it

Per ulteriori informazioni contattare:
Associazione Slow Food Italia
Area Educazione
Piazza XX Settembre, 11 - 12042 Bra (Cn)
tel. +39 0172 419611 - pensachemensa@slowfood.it