



Slow Food® Italia

RICOGNIZIONE SUL SERVIZIO MENSA NEI COMUNI

**DEL PARCO DELLE FORESTE CASENTINESE, MONTE FALTERONA E
CAMPIGNA**

Interviste, visite e analisi dei questionari



Slow Food®
Condotta del Casentino



Slow Food®
*Condotta di Forlì
Alto Appennino Forlivese*



Slow Food®
Mugello e Levante Fiorentino





SOMMARIO

<u>PREMESSA</u>	3
<u>I COMUNI DEL VERSANTE ROMAGNOLO</u>	4
I Comuni interessati	4
Gestione del servizio	5
<u>I COMUNI DEL VERSANTE TOSCANO</u>	10
I Comuni interessati	10
Gestione del servizio	10
<u>L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</u>	15
Caratteristiche prodotti impiegati	15
Somministrazione acqua	20
Merenda	20
Procedura rilevamento avanzi	20
Raccolta differenziata	21
Commissione mensa e valutazione del servizio	21
Attività educative	23
Carta dei servizi	24
Costi/Prezzi servizio	26
Riflessioni sul servizio	28
<u>SCENARI FUTURI</u>	33
<u>DOCUMENTI ALLEGATI</u>	34

PREMESSA

La relazione che segue è il frutto dell'analisi dei questionari proposti in sede d'intervista con i referenti dell'ufficio mensa (o gli uffici preposti all'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica) individuati per ognuno dei Comuni abbracciati dal territorio del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna: **Santa Sofia** (il cui servizio di ristorazione si estende anche a **Civitella, Cusercoli, Premilcuore e Galeata**), **Bagno di Romagna** (al quale è legato il servizio di **San Piero in Bagno**), **Tredozio, Portico e San Benedetto, Rocca San Casciano** (comune inserito per motivi che spiegheremo in seguito) **Poppi, Pratovecchio e Stia, Chiusi della Verna, Bibbiena, San Godenzo, Londa**.

Per ogni Comune sono stati raccolti, quando disponibili, anche i capitolati d'appalto, le schede merceologiche, ove possibile le planimetrie delle cucine, gli elenchi dei fornitori e i menù.

L'intenzione è di metterli a disposizione di tutti i partecipanti del progetto attraverso la piattaforma di Oltreterra.

Nel tentativo di rispondere al meglio agli obiettivi condivisi con l'Ente Committente, ovvero di organizzare un servizio mensa sempre più radicato sul territorio, per acquisto di prodotti e menù rispondenti alla cultura gastronomica, abbiamo inserito nel questionario alcune domande specifiche, sulle dimensioni, il layout e le attrezzature delle cucine che, oltre a fornirci un quadro sull'organizzazione attuale del servizio, ci permettono di vagliare ipotesi future anche sulle potenzialità. In un paio d'incontri, fra gli attori del progetto ed esperti del settore, si è, infatti, deciso di considerare la possibilità di costruire un paio di piattaforme logistiche di raccolta e prima lavorazione dei prodotti locali: una per l'area Casentinese, l'altra per la provincia di Forlì e Cesena, considerando la morfologia del territorio.

I dati sulle cucine sono interessanti per valutare se non esista già una struttura con caratteristiche tali da poter divenire piattaforma. I dettagli di questi dati li troverete nei capitolati e nei questionari compilati, qui solo le considerazioni riguardanti le piattaforme.

Il report dell'indagine dipinge un quadro della situazione attuale: la prima parte è dedicata all'analisi del servizio di ristorazione scolastica già suddiviso nelle due ipotetiche aree di distribuzione.



I COMUNI DEL VERSANTE ROMAGNOLO
(ipotetica piattaforma a Civitella, in provincia di Forlì Cesena)

LEGENDA
% premiante la qualità nel capitolato, Qualità = q.
CM= Commissione Mensa
PNFC= Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna
OIC= Orto In Condotta

I Comuni interessati

Per la prevista piattaforma di Civitella abbiamo individuato i Comuni di **Santa Sofia (Civitella + Santa Sofia+ Premilcuore+ Galeata+ Cusercoli), Bagno di Romagna (+ San Piero in Bagno), Tredozio, Portico e San Benedetto, Rocca San Casciano.**

In totale si servono **86.692 pasti** /annui, di cui :

- **2.392** per la casa protetta di San Piero in Bagno;
- **1.500** circa per il centro Socio riabilitativo Piccolo Principe di Santa Sofia;
- **61.000** solo per il servizio di Santa Sofia.

Si contano un totale di:

- Tre asili Nido
- Cinque scuole dell'Infanzia;
- Nove scuole Primarie,
- Sette scuole Secondarie di primo grado.

Rocca San Casciano (4.300 pasti annui), non rientra nei Comuni del territorio del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna¹. Per il momento, proponiamo di includerlo comunque nell'analisi per l'interessamento del Servizio preposto dell'Unione², che si occupa della gestione associata del Servizio Mensa nei soli Comuni di Rocca San Casciano, Portico e San Benedetto, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole.

La gestione è associata per ragioni di convenienza, Castrocaro necessita, infatti, di un numero

¹ D'ora innanzi indicati con l'acronimo PNFC (Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna)

² L'Unione dei Comuni della Romagna Forlivese è composta dai Comuni di Forlì (capoluogo), Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole e Forlimpopoli oltre a quelli della ex Unione Montana Acquacheta (Dovadola, Rocca San Casciano, Portico e San Benedetto, Tredozio, Modigliana), e dell'ex Unione Montana dell'Appennino Forlivese (Meldola, Predappio, Premilcuore, Civitella di Romagna, Galeata e Santa Sofia).

consistente di pasti annui (47.000) cosicché, grazie all'accorpamento del servizio, può abbassarne il costo negli altri Comuni, che esprimono numeri più esigui.

L'ufficio si occupa anche della redazione del Capitolato per il Comune di Portico e San Benedetto, nel territorio del PNFC.

Dal decorrere dell'anno scolastico 2015-2016, Portico e San Benedetto si slegherà dal servizio associato e tenderà una gestione diretta.

Gestione del servizio

La gestione dei Comuni del PNFC, nel versante romagnolo, è sempre indiretta. Ciò implica l'affidamento totale o parziale del servizio a terzi, tramite gare d'appalto o affidamento diretto a Cooperative sociali di tipo B.

Nel caso descritto, tutti i Comuni si avvalgono di note ditte di Ristorazione collettiva:

Copra Elixir (Santa Sofia, Premilcuore, Galeata, Civitella e Cusercoli).

Fondazione casa di riposo Brentani (Tredozio).

Gemos (Portico San Benedetto, Rocca San Casciano e Bagno di Romagna).

In tutti i casi, l'aggiudicazione della gara avviene per offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati.

Nel bando di gara, il Comune rende espliciti tali requisiti, di solito prezzo e qualità, attribuendo per ognuno di essi una percentuale d'importanza. Questo procedimento serve a pesare i punti totalizzabili in sede di offerta da parte della ditta appaltatrice.

Dall'analisi dei capitolati si osserva che tutti i Comuni hanno scelto la modalità dell'offerta economicamente più vantaggiosa, premiando la qualità del servizio, con un minimo del 40% fino ad un massimo del 70%. Ad esempio, Portico San Benedetto, Rocca San Casciano e Santa Sofia hanno attribuito alla qualità il 70% del punteggio totalizzabile, a Tredozio al 65%, a Bagno di Romagna il 40%.

Il servizio del pasto è *veicolato*³ per i seguenti casi:

- Bagno di Romagna e Tredozio,
- Civitella, Cusercoli.
- Centro socio riabilitativo Piccolo Principe,

³ Il servizio di gestione veicolata consiste nella cottura e il confezionamento delle varie pietanze presso i centri di cottura (o cucine centralizzate) per essere poi trasportate ("pasti veicolati") nei luoghi di consumo grazie ad adeguati mezzi coibentati, a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia. Nel caso del legume fresco-caldo, la distribuzione deve avvenire entro due ore dalla preparazione e la temperatura del cibo non deve scendere, durante le operazioni di trasporto e giacenza, al di sotto dei 65°C. La produzione dei pasti da veicolare può anche avvenire con la tecnica del legume refrigerato. In questo caso si può rinvenire il pasto (dopo l'abbattimento, cioè portando la sua temperatura al cuore da 65°C a 10°C entro due ore dalla produzione) nel luogo di consumo, permettendo la distribuzione in orari più consoni e a distanze piuttosto elevate (anche oltre i 200 Km).



Slow Food® Italia

- Un asilo nido e una scuola Primaria a Santa Sofia.

La **scadenza** dei contratti di appalto è variabile da Comune a Comune e possiamo riassumerlo come segue:

Santa Sofia: 2020

Bagno di Romagna: 2019

Tredozio: 31 Agosto 2015

Portico e San Benedetto e Rocca San Casciano: scaduto il 31 dicembre 2014, in proroga tecnica.

Santa Sofia (Premilcuore, Cusercoli, Civitella, Galeata)

N° scuole presenti per tipologia

- Un asilo Nido,
- Tre scuole dell'Infanzia,
- Cinque scuole Primarie,
- Cinque scuole Secondarie di primo grado,
- Un centro socio riabilitativo, 1500 pasti annui

N° di pasti totali annui → 61.000

Gestione indiretta di Copra Elior

Santa Sofia: un asilo Nido, una scuola d'Infanzia, una scuola Primaria e una scuola Secondaria di primo grado, centro Socio riabilitativo Piccolo Principe, 36.000 pasti annui.

Premilcuore: una scuola d'Infanzia, una Primaria e una Secondaria di primo grado, 8000 pasti annui.

Galeata: una scuola d'Infanzia, una scuola Primaria e una Secondaria di primo grado, 14.000 pasti annui.

Civitella: una scuola Primaria e una Secondaria di primo grado.

Cusercoli: una scuola Primaria e una Secondaria di primo grado.

In totale, Civitella e Cusercoli contano circa 3.000 pasti l'anno.

Scadenza dell'attuale appalto: Settembre 2018- 2021

Durata dell'attuale appalto: 3+3

Criterio di aggiudicazione della gara: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati (q=70%).

Vi sono 470 iscritti totali, dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

A parte Civitella e Cusercoli, in cui il servizio è sempre veicolato, tutti gli altri Comuni possiedono delle cucine interne agli istituti scolastici che concedono in comodato d'uso alla ditta Copra Elicor.

Due cucine sono presenti internamente nella scuola secondaria di Santa Sofia:

1) Scuola Secondaria di Primo grado, Via F. Arcangeli:

→ produce circa 24.000 pasti annui,

- *espressi* per gli alunni della scuola secondaria di primo grado e alcune classi della Primaria,
- *veicolati* per gli alunni della scuola primaria di V.le Roma e centro di socializzazione in Via Don P. Berni.

2) Scuola d'Infanzia di Viale Roma :

→ produce circa 12.000 pasti annui per scuola di Infanzia, e il Nido.

I pasti sono

- *espressi* per la scuola di infanzia
- *veicolati* al Nido in Unità d'Italia.

È presente una cucina interna a Premilcuore e una cucina interna a Galeata.

I pasti per Civitella e Cusercoli sono prodotti nella cucina di Galeata e conferiti ai rispettivi refettori.

Tredoziò

N° scuole presenti per tipologia

→ Un asilo Nido, quattro pasti al giorno dal lunedì al venerdì, 800 pasti annui,

→ Una scuola d'Infanzia, diciotto pasti al giorno dal lunedì al venerdì, 3600 pasti annui,

→ Una scuola Primaria, trenta pasti al giorno per due giorni a settimana, 1600 pasti annui,

N° pasti totali annui presunti → 5000, più 2000 merende pomeridiane.

Gestione indiretta della Fondazione Casa di Riposo Brentani.

Scadenza dell'attuale appalto: Agosto 2015.

Durata dell'attuale appalto: 4 anni.

Criterio di aggiudicazione della gara: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati.

(q = 65%).

Vi sono 55 iscritti totali, dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

La cucina è quella interna alla casa di Riposo, che ne è proprietaria.

Il servizio è dunque veicolato al refettorio della scuola vicina (600 m).



Slow Food® Italia

Portico e San Benedetto

N° di scuole presenti per tipologia

→ Un asilo Nido, quattro pasti al giorno dal lunedì al venerdì, 800 pasti annui.

→ Una scuola Primaria, ventidue pasti al giorno, 4400 pasti annui.

N° di pasti totali annui presunti → 6000 pasti annui.

Gestione indiretta di Gemos.

Scadenza dell'attuale appalto: scaduto il 30 di Giugno, sono in proroga tecnica.

Durata dell'attuale appalto: due anni (scaduti).

Criterio di aggiudicazione della gara: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati (q=70%).

Vi sono ventisei (26) iscritti totali, dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

La cucina è interna alla scuola di proprietà comunale ma il personale è della ditta Gemos.

Rocca San Casciano

N° di scuole presenti per tipologia

→ Una scuola d'Infanzia, diciannove pasti al giorno dal lunedì al venerdì, 3.800 pasti anno.

→ Una scuola Primaria, sessantatré pasti al giorno, due giorni a settimana, 4.100 pasti annui

N° di pasti totali annui → 7.900 pasti annui da capitolato, 4300 effettivi.

Gestione indiretta di Gemos.

Scadenza dell'attuale appalto: scaduto il 30 Giugno, sono in proroga tecnica.

Durata attuale appalto: due anni (scaduti).

Criterio di aggiudicazione della gara: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati (q = 70%).

Vi sono meno di venti (20) iscritti al servizio di ristorazione scolastica, dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

Sulle iscrizioni effettive delle primarie bisogna specificare che il numero d'iscritti indicato in capitolato non è reale, tanto che il numero effettivo di pasti si riduce alle sole scuole d'infanzia, con 4.300 pasti annui.

Questa defezione dal servizio ha comportato un grave problema per l'amministrazione pubblica, che ha dovuto sostenere delle spese aggiuntive per i pasti non effettuati.

La cucina è interna all'istituto scolastico, di proprietà del Comune. Il personale è della Gemos.

Bagno di Romagna

N° di scuole presenti per tipologia

→ Una primaria, 4.480 pasti anno

→ Una secondaria di primo grado, 3.520 pasti annui

N° pasti totali annui → 8.000, più i 2.392 della casa protetta San Piero in bagno.

Gestione indiretta di Gemos.

Scadenza attuale appalto: 2019.

Durata dell'attuale appalto: nove + nove.

Criterio di aggiudicazione della gara: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati.

(q = 40%).

Vi sono 120 iscritti totali, dal 20 al 30% degli utenti sfruttano il servizio.

Un centro Cottura, di proprietà della ditta Gemos, serve i pasti veicolati alla scuola primaria di San Piero in Bagno, la secondaria di primo grado e la casa protetta di San Piero in Bagno.



I COMUNI DEL VERSANTE TOSCANO (ipotetica piattaforma nel casentino/aretino)

I Comuni interessati

La piattaforma del Casentino potrebbe rifornire i comuni di **Poppi, Pratovecchio e Stia, Chiusi della Verna, Bibbiena.**

In totale, sono serviti 141.004 pasti l'anno, di cui:

- ➔ 20 pasti al giorno per i dipendenti RSA, circa 4.000 nell'anno scolastico.**
Si contano un totale di:
- ➔ Due asili Nido**
- ➔ Nove scuole dell'Infanzia**
- ➔ Nove scuole Primarie**
- ➔ Cinque scuole Secondarie di Primo grado**

Gestione del servizio

La gestione del servizio nei Comuni del versante toscano del PNFC si basa principalmente sulla forma di affidamento diretto a Cooperative di tipo B. Tale forma di gestione ha una durata annuale e la utilizzano i Comuni di Pratovecchio Stia, Chiusi della Verna (affidando entrambi il servizio alla Cooperativa TUTTIGIORNI) mentre Poppi ha affidato il servizio all'ATI-COOP. "Al plurale" e "Idea 2000".

L'unico Comune che gestisce in forma indiretta è Bibbiena (appaltando alla ditta CIRFOOD).

Il Comune di San Godenzo gestisce il servizio direttamente.

Il servizio è veicolato per i seguenti casi:

- Nel Comune di Poppi
- In un solo caso a Pratovecchio e Stia.

A Pratovecchio il servizio è gestito dalla cooperativa BETADUE per la scuola Primaria, mentre il Comune gestisce direttamente la mensa del nido e della scuola dell'infanzia.

Il Comune di Bibbiena possiede un centro cottura nel plesso di Soci, nelle restanti scuole veicola il pasto.

I Comuni che affidano direttamente il servizio hanno approvato un contratto tramite un atto di cottimo fiduciario.⁴ Spesso questa gestione è meno limitante rispetto alle normali procedure di

⁴ Ciò è possibile solo quando l'entità della fornitura del servizio non supera i 211.000 €, la procedura per la scelta del contraente e la conclusione del contratto è notevolmente semplificata rispetto alle procedure ordinarie. L'affidamento può avvenire con modalità telematica tramite mercato elettronico oppure con modalità tradizionali

fornitura, che utilizzano grandi piattaforme centralizzate. Trattandosi di appalti sottosoglia è spesso più verosimile potersi rivolgere direttamente a fornitori più piccoli, stipulando dei contratti di fornitura che puntino alla qualità dei prodotti e seguano logiche di filiera corta.

Il costo del lavoro è ridotto anche grazie alle convenzioni per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, altra nota di merito per l'utilizzo di gestione.

Bibbiena invece, operando in affidamento indiretto, ha pubblicato un bando di gara richiedendo una percentuale sulla qualità al 50%.

Di seguito la scadenza dei contratti d'appalto per ogni Comune:

Poppi: 31 luglio 2015

Chiusi della Verna: Giugno 2015

Pratovecchio Stia: Luglio 2015

Bibbiena: 2019

San Godenzo: indeterminato

Poppi

N° di scuole presenti per tipologia

→ Un asilo Nido

→ Una scuola d'Infanzia

→ Una scuola Primaria (tre rientri settimanali)

→ Una scuola Secondaria di primo grado (due rientri settimanali)

N° di pasti totali annui → 24.129 (160 pasti al giorno)

L'affidamento diretto è stato concesso all'**ATI-COOP. Formato dalle cooperative "Al plurale" e "Idea 2000"**.

Scadenza dell'attuale appalto: 31 settembre 2015

Durata dell'attuale appalto: un anno.

Al posto del capitolato, il Comune ha sottoscritto un contratto di cottimo fiduciario.

Vi sono 369 iscritti in totale, dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

Nel Capitolato non è specificato il criterio di aggiudicazione della gara. Si tratta ancora di un affidamento diretto.

cartacee. Se l'importo dell'appalto non supera € 40.000 il responsabile del procedimento può affidare il servizio direttamente scegliendo a sua discrezione un operatore economico, altrimenti è necessario invitare in "gara" almeno cinque operatori economici presenti sul mercato, egualmente in grado di fornire il servizio.



Slow Food® Italia

Il Comune possiede un centro cottura in via Torricella 8 che serve con veicolato il nido al numero 6, la scuola Primaria di Viale del Pini 15, la secondaria di Primo grado in via Colle Ascensione 3.

Pratovecchio e Stia

N° di scuole presenti per tipologia

- Un asilo nido
- Una scuola d'infanzia
- Una scuola Primaria (circa 9.141 pasti)

N° di pasti totali annui → 25.963

**Affidamento diretto alla COOP. BETADUE (scuola primaria Paolo Uccello e RSA)
+ gestione diretta del comune (Nido Alberto Fani e Infanzia Ghelli).**

Scadenza dell'attuale appalto: Luglio 2015

Durata dell'attuale appalto: un anno scolastico

Al posto del Capitolato c'è un regolamento Comunale, oltre alla Carta dei servizi di Beta due.

Vi sono 60 iscritti totali alla mensa di gestione comunale, 70 per la mensa della scuola primaria Paolo Uccello. Dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

Il centro cottura della **RSA IDEA 2000** veicola i pasti alla scuola primaria Paolo Uccello e confeziona circa 20 pasti al giorno per i dipendenti dell'RSA.

Nella scuola Ghelli è presente una cucina interna, di proprietà del Comune, gestita con dipendenti comunali e della cooperativa (preposti al solo sporzionamento).

Chiusi della Verna

N° di scuole presenti per tipologia

- Tre scuole d'infanzia
- Tre scuole Primarie
- Una Scuola Secondaria di primo grado

N° di pasti totali annui → 31.000 (27.000 destinati ai soli studenti)

Chiusi della Verna: una scuola d'infanzia, una Primaria e una Secondaria

Corezzo: una scuola d'infanzia e una primaria

Corsalone: una scuola d'infanzia e una primaria.

Scadenza attuale appalto: 30 giugno 2015

Durata attuale appalto: nove mesi

Affidamento diretto a Consorzio Casentino Sociale, regolamento del Comune.

210 iscritti totali, dal 70 al 100% degli utenti sfruttano il servizio.

Ogni plesso scolastico possiede una cucina interna, di proprietà del Comune.

Bibbiena

N° di scuole presenti per tipologia

→ Tre scuole d'infanzia

→ Tre scuole Primarie

→ Una Scuola Secondaria di primo grado

N° di pasti totali annui → 60.912

Gestione indiretta di CIRFOOD EUDANIA

Bibbiena: Una scuola d'Infanzia e una primaria,

Soci: Una Scuola d'Infanzia, una Scuola Primaria e una Scuola Secondaria, quest'ultima con servizio per due giorni alla settimana.

Serravalle: una Scuola Primaria, con servizio ridotto a due giorni la settimana.

Scadenza dell'attuale appalto: 2019

Durata dell'attuale appalto: 5 anni

Criterio di aggiudicazione della gara: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai requisiti fissati (q=50%).

800 iscritti totali, dal 30 al 50 % degli utenti sfruttano il servizio, circa 360.

È presente un centro cucina nel plesso delle Scuole Primaria e secondaria di Soci.

Il servizio è veicolato in tutte le altre scuole.

San Godenzo

N° di scuole presenti per tipologia

→ Una scuola d'Infanzia

→ Una scuola Primaria

N° di pasti totali annui → 9.000, più 500 circa domiciliati ad anziani soli.

In termini logistici è più sensata l'ipotesi di realizzare una terza piattaforma nel Mugello, che serva San Godenzo (9000 pasti annui), Londa (12.850 pasti/annui) e Dicomano.

I Comuni di San Godenzo e Londa rientrano nel territorio del Parco, ma quest'ultimo si appoggia interamente a Dicomano nella gestione del servizio.

Il servizio è in Gestione diretta del **Comune di San Godenzo.**

La scadenza dell'attuale appalto: non previsto

Durata attuale appalto: non prevista



Slow Food® Italia

Criterio di aggiudicazione gara: non previsto

Vi sono sessantotto iscritti totali, 26 per l'infanzia e 42 per la primaria, dal 70 al 100 % degli utenti sfruttano il servizio.

È presente una cucina interna alla scuola.

L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Caratteristiche dei prodotti impiegati

L'analisi di questa voce non ha fornito risultati molto rilevanti perché in alcuni casi, anche se da capitolato è prevista una certificazione biologica per una percentuale minima stabilita, non si evince il dettaglio utile a comprendere se le referenze acquistate siano tali nella pratica effettiva.

A fronte di servizi di ristorazione scolastica molto differenti, l'analisi delle risposte per questa domanda del questionario non fornisce indicazioni.

In tutti i capitolati si accenna o si richiede più esplicitamente il servizio di prodotti Biologici, DOP e IGT, per una percentuale che però varia sensibilmente.

I Comuni che richiedono e dichiarano l'impiego di una percentuale di prodotto **biologico** superiore al 50% sono :

- Rocca San Casciano
- Tredozio
- Portico e San Benedetto
- Pratovecchio e Stia
- Chiusi della Verna

Santa Sofia e Premilcuore

Le schede merceologiche di riferimento, fornite dall'ASL, prevedono prodotti biologici (alcuni ortofrutticoli freschi come le mele e le pere in particolare), da lotta integrata solo se sul mercato non sono reperibili da agricoltura biologica, la farina, il pane e prodotti da forno vari, pasta e cereali vari, cereali solubili, legumi, pomodori pelati e/o polpa di pomodoro e/o passata di pomodoro, confetture, camomilla, succhi di frutta, carne bovina.

Il menù è dunque articolato su sei settimane, stagionale, con ampia scelta di verdura e frutta fresca, cereali, legumi, utilizzo di olio extravergine di oliva crudo per tutte le preparazioni, parmigiano reggiano, prosciutto crudo di parma.

Dall'analisi della lista dei fornitori si legge che il 50% delle aziende selezionate possiede una certificazione biologica, però le referenze sono spesso sia convenzionali sia biologiche.

Lo yoghurt e le verdure gelo sono gli unici prodotti segnalati come esclusivamente biologici, mentre il pane, le uova, il secco e i prodotti per l'infanzia vengono acquistati da filiera corta.

L'elenco dei fornitori di Elixir Copra per i Comuni di Santa Sofia e Premilcuore presenta una descrizione di questo tipo per diversi prodotti:



Categoria merceologica	Caratteristiche del prodotto	Fornitore
Uova intere e pastorizzate convenzionali e BIO	Convenzionali e BIO, fornitore locale filiera corta	Eurovo Srl Santa Maria In Fabriago- Lugo(RA)

La Elior specifica che “ *la % di fornitori certificati, selezionati per la gestione dell’appalto in oggetto, ISO 9001:2008 supera il 50%.*”

La qualità è garantita da un controllo delle schede tecniche dei prodotti e dall’obbligo di presenza di una corretta etichettatura.

Rocca San Casciano e Portico San Benedetto

Le schede merceologiche presentate sono molto dettagliate, allo scopo di richiedere all’azienda che eroga il servizio di:

- Cercare di variare il più possibile le preparazioni;
- Offrire preparazioni semplici, saporite e nutrienti, utilizzando esclusivamente alimenti stagionali, provenienti **quanto più possibile da agricoltura biologica certificata**;
- Proporre piatti della tradizione gastronomica locale mediterranea con l’uso di prodotti tipici e tradizionali, avendo cura di garantire un buon livello di gradimento ed accettabilità del menù da parte dei bambini;
- Rendere il pasto un momento piacevole per favorire l’educazione al gusto attraverso l’individuazione e il riconoscimento dei colori e dei sapori dei cibi;
- Trasmettere messaggi educativi espliciti finalizzati a promuovere uno stile alimentare sano, anche nell’ambito extrascolastico.

I prodotti biologici (o da coltivazione biologica e lotta integrata) utilizzati sono:

- Prodotti ortofrutticoli freschi (mele e pere in particolare, provenienti da lotta integrata, solo se sul mercato non sono reperibili da agricoltura biologica);
- Farina, pane e prodotti da forno vari;
- Pasta e cereali vari (riso, orzo, miglio, mais, farro, cous-cous, semolino,);
- Cereali solubili (es. orzo);
- Legumi;
- Pomodori pelati e/o polpa di pomodoro e/o passata di pomodoro;
- Confetture;
- Camomilla;
- Succhi di frutta;
- Carne bovina.

I prodotti equo e solidali sono sempre raccomandati e se non presenti devono almeno provenire da agricoltura biologica (per esempio lo zucchero e le banane).

Le carni devono essere nazionali, alimentate con mangimi *OGM free*, prive di ormoni della crescita. Stessi criteri per le carni avicole per le quali si richiede l'allevamento a terra.

Le uova sono richieste fresche e pastorizzate.

Il latte può essere fresco e intero, oppure scremato UHT.

Alcuni formaggi sono richiesti DOP e IGT.

Bagno di Romagna

Alcune caratteristiche del prodotto sono fornite nel bando di gara, sotto la voce "qualità delle merci utilizzate", indicando quanto segue: *"deve contenere l'indicazione della provenienza, nazionale o estera, degli eventuali marchi, della tipologia di prodotto con indicazione della classificazione delle carni, dei formaggi e dei latticini, dei prodotti ortofrutticoli, degli oli e dei condimenti"*.

Si crea una maggiore chiarezza confrontando questa descrizione con la lista dei fornitori di Gemos, che indica la provenienza e la tipologia dei prodotti impiegati, prevedendo una parte del fresco e del gelo ortofrutta biologico, di provenienza regionale e nazionale.

Alcune referenze, come il latte e alcuni formaggi, sono di provenienza estera (Austria e Germania), mentre la carne è convenzionale, nazionale o regionale.

Tredozio

La scelta delle referenze rispetta la legge regionale n.29 del 04.11.2002: *"Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva"*, la quale all'art.9 *"Forniture e loro aggiudicazione"* prevede che la selezione dei prodotti forniti per la preparazione dei pasti sia costituita in misura complessivamente non inferiore al 70% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, dando priorità a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

In particolare, per la preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria è obbligata ad utilizzare i seguenti prodotti da produzione biologica:

Pasta di semola, riso, orzo perlato, mais, farro, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, succo di frutta, yoghurt, miele, formaggi freschi.

Tutti i prodotti ortofrutticoli specificati nelle schede merceologiche devono provenire da agricoltura biologica.

Potrebbero inoltre essere richiesti altri prodotti biologici, IGP e a Km 0 proposti dall'appaltatore in sede di offerta.

Bibbiena



Slow Food® Italia

Il Comune di Bibbiena utilizza tassativamente prodotti non OGM, richiede l'impiego di prodotti provenienti da filiera corta, tipici e tradizionali, di prodotti equo e solidali, biologici, nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP, IGT). Non specifica una percentuale minima.

Le carni bovine devono essere prodotte in Toscana, di prima qualità.

La carne suina deve essere di prima qualità ma non è richiesto che sia di provenienza nazionale.

Il prosciutto cotto deve essere tassativamente privo di polifosfati.

La carne avicola è richiesta regionale o nazionale, da allevamento a terra. La carne deve essere priva di ormoni della crescita e antiormonali.

Il coniglio non ha indicazioni specifiche, sebbene debba essere di prima qualità.

Il pesce è surgelato, delle specie merluzzo/ nasello, platessa, mustella, ombrina, cernia, sogliola e palombo. La provenienza può essere nazionale ed estera.

Le uova sono fresche di categoria A.

Il latte impiegato è l'UHT parzialmente scremato.

Alcuni formaggi sono DOP, come il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, sono presenti differenti tipologie tipiche e alcuni formaggi di fantasia, come il formaggio fuso tipo Philadelphia.

Tutte le referenze ortofrutticole devono essere locali e/o nazionali garantendo il maggior utilizzo possibile di prodotti stagionali.

Dalle schede merceologiche si legge che: *“La fornitura della frutta e della verdura deve prevedere una molteplicità di tipi e di varietà per consentire agli alunni la conoscenza di un'ampia gamma di produzioni agricole e una stimolante varietà di gusti”*.

Pasta pane e cereali non sono biologici, ma spesso si trova un riferimento al rispetto dell'artigianalità e per il riso all'importanza delle differenti varietà sempre per le ragioni sopra descritte.

Gli oli impiegati sono di semi ed extravergine di Oliva.

Poppi

Poppi utilizza le stesse medesime merceologiche di Bibbiena, fornite dall'USL di Arezzo.

L'unica differenza sostanziale è la mancanza del riferimento iniziale riguardante il divieto di utilizzo di prodotti GM.

Chiusi della Verna e Pratovecchio Stia

Chiusi e Pratovecchio utilizzano esclusivamente fornitori locali, Toscani o nazionali. Il proposito di TUTTIGIORNI è di valorizzare e mantenere il più possibile il legame con il territorio per favorire processi di buona economia locale.

Inoltre, in ottica di un continuo miglioramento, la cooperativa prospetta una sempre più strutturata attività di monitoraggio dei fornitori stessi.

Come spiega la Cooperativa *“funge da coordinatore della centrale di acquisto per conto delle consorziate esecutrici del servizio, assumendo il ruolo di gestore dei contratti con i fornitori”*.

Solo per Pratovecchio Stia, si servono da quindici fornitori differenti su circa 70 coinvolti nel servizio complessivo della cooperativa.

Di seguito elenco i prodotti biologici impiegati:

- **Yogurt**
- **The**
- **Pasta, cereali e farine**
- **Banane**
- **Ortaggi, di stagione**

I prodotti da commercio equo e solidale sono invece il cous cous e le banane.

Le carni avicole devono provenire da allevamenti a terra, favorendo sistemi di filiera corta ove possibile.

Il pane deve subire un processo di lievitazione naturale.

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati, lattosio e carragenina.

Il pesce surgelato prevede il solo impiego di merluzzo, nasello e sogliola. Sono escluse specie come halibut e pangasio.

San Godenzo

Tutti i prodotti sono reperiti direttamente a livello locale, specialmente il pane artigianale (cotto nel forno a legna) e la carne, acquistata dal macellaio locale.

Si garantisce il più possibile la qualità complessiva, anche se non è specificata la percentuale di prodotti biologici e certificati.

Non ci sono pervenute le schede merceologiche, sappiamo dal confronto diretto che alcune referenze come il pesce surgelato e alcune verdure non sono selezionate in modo specifico.

Somministrazione dell'acqua

L'acqua è servita in caraffa in tutti i casi.

Merenda

Per merenda s'intende lo spuntino di metà mattina che può essere previsto nel servizio, ma che non è sempre garantito.

Consentire ai bambini e ai ragazzi di portare diversi snack e spuntini da casa, in autonomia, può determinare diverse ricadute negative. Gli studenti consumano spesso merendine poco salutari e



Slow Food® Italia

molto caloriche, inadeguate al loro fabbisogno giornaliero complessivo, calcolato con precisione per la programmazione dei menu del servizio di ristorazione.

La merenda diventa un elemento di squilibrio che può influire sul livello di appetito durante il pranzo, contribuendo al rifiuto del pasto.

È bene riflettere anche sul costo giornaliero del genitore per l'acquisto di queste merende autogestite, che spesso può essere piuttosto elevato (spesso può superare abbondantemente l'euro).

Alla luce delle frequenti problematicità legate al costo del pasto, sarebbe bene riflettere sulla spesa aggiuntiva giornaliera sostenuta dal genitore per merende e spuntini e ragionare su un servizio più completo in coerenza con l'obiettivo di fornire un pasto sano, equilibrato e sostenibile.

La merenda offerta nei Comuni che la prevedono consiste in frutta fresca o yoghurt (quest'ultimo indicato solo a San Godenzo) in tutti i casi esaminati.

La merenda è dunque prevista nelle scuole dell'infanzia di **Santa Sofia, Premilcuore e Galeata**, a **San Godenzo**, a **Tredozio** solo per il nido e l'infanzia.

A **Bagno di Romagna** è distribuita la frutta per l'iniziativa ministeriale "frutta nelle scuole", progetto che però utilizza frutta anonima, spesso presentata sotto forma di quarta gamma per facilitarne la somministrazione, senza abbinarvi un vero intervento di educazione.

Procedura di rilevamento avanzi e recupero per scopi caritatevoli

La procedura di rilevamento degli avanzi è praticata in tre Comuni: Pratovecchio Stia, Tredozio e Poppi.

A Poppi e a Pratovecchio è prevista la compilazione di una "check list" da parte degli addetti al servizio; per quanto concerne Pratovecchio Stia è stato precisato che il rilevamento avviene durante tutto il primo mese di servizio e si ripete una volta ogni due o tre mesi.

Il Comune di Poppi non ha fornito dettagli.

A Tredozio si effettuano la pesatura ed il conteggio degli avanzi a campione, con frequenza non specificata.

Il recupero parziale per scopi caritatevoli è in elaborazione nei Comuni gestiti da TUTTIGIORNI, anche se tutti i Comuni segnalano le notevoli difficoltà logistiche e organizzative di questa procedura. Si è provato specialmente con i canili, che però hanno regole precise rispetto all'alimentazione animale con scarsa possibilità di utilizzo.

TUTTIGIORNI sta provando a ragionare in termini di rivampatura e successivo abbattimento della temperatura dei pasti in legume fresco caldo, per veicarli in legume freddo a persone anziane sole o svantaggiate.

Va detto che alcuni Comuni (per esempio, San Godenzo) producono uno spreco quasi nullo grazie

alla forte operazione di educazione alimentare e del gusto durante il servizio.

A Pratovecchio, la cooperativa BETADUE ha calcolato che, a regime attuale, i pasti giornalieri da destinare a soggetti svantaggiati non supererebbero gli 8 pasti ogni 200 cucinati.

È necessario ragionare sul fatto che lo spreco spesso deriva dal tipo di gestione del servizio, ad esempio le mense a gestione diretta e con un numero di pasti giornalieri più contenuto come San Godenzo, producono uno spreco pressoché nullo.

Raccolta differenziata

I dati raccolti non sono molto attendibili, spesso non è stata ottenuta una risposta precisa oppure si è dato per scontato che l'applicazione del metodo di raccolta differenziata dei rifiuti nel Comune prevedesse tale attenzione anche per le scuole, cito per esempio il caso di Bibbiena.

Secondo quanto appreso, Tredozio è l'unico Comune che ha dichiarato di non fare la raccolta differenziata, Bagno di Romagna non ha risposto alla domanda del questionario, Pratovecchio Stia e Santa Sofia non la praticano attualmente ma la stanno per introdurre.

Commissione mensa e valutazione del servizio

La Commissione Mensa (CM) è un organismo non obbligatorio ma auspicabile, 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.

In tutti i casi esaminati, la composizione della CM prevede uno o più rappresentanti dei genitori, delle insegnanti, il Dirigente, i rappresentanti del Comune (che possono essere anche i responsabili del servizio), i rappresentanti della ditta di ristorazione (se presente), i cuochi e gli inservienti (soprattutto in caso di gestione diretta), il dietista e/o un rappresentante dell'Asl.

La CM è costituenda a Santa Sofia e Bagno di Romagna, sembra presente in tutte le realtà esaminate tranne che a Portico e San Benedetto.

A San Godenzo la CM non è attiva per via dell'assenza di lamentele e al complessivo gradimento del servizio.

Frequenza di riunione della commissione mensa

	due o tre volte l'anno	Ad hoc	Frequenti, più di tre volte l'anno
Santa Sofia e Premilcuore(costituenda)	X	X	
Chiusi della Verna		X	X



Slow Food® Italia

Bibbiena	X	X	
Poppi	X		
Bagno di Romagna(costituenda)		X	
Tredozio		X	
Pratovecchio Stia	X	X	
Rocca San Casciano		X	

Il gradimento complessivo del servizio viene valutato con diversi strumenti, il primo è diretto tramite la valutazione della Commissione Mensa, che può accedere al servizio di ristorazione scolastica.

Metodi di rilevazione del gradimento in mensa

	Diretto: CM	Conteggio e pesatura avanzi	Questionari per gli utenti	Osservazione diretta addetti al servizio
Chiusi della Verna	X		X	X
Bibbiena	X		X	
Poppi**			X	
Bagno di Romagna (costituenda)		X		
Tredozio			X	X
Pratovecchio Stia *	X		X	
Rocca San Casciano	X			
Santa Sofia e Premilcuore	X		X	
San Godenzo				X

*La valutazione del gradimento del servizio avviene quotidianamente durante il primo mese e prosegue regolarmente ogni tre mesi.

** La valutazione quotidiana, indiretta, tramite la valutazione degli avanzi.

A Portico e San Benedetto può essere effettuato un controllo su richiesta.

Attività educative

Osservando le risposte ai questionari e riepilogando quanto appreso nel corso delle interviste, è possibile suddividere le tipologie di attuazione delle attività educative (rispetto ai temi del gusto e dell'alimentazione) in:

- **Fortemente praticate:** regolari, costanti, coerenza effettiva fra temi e servizio.
- **Debolmente praticate:** indicazioni poco precise, attività svolte in passato ma non

- perpetuate nel tempo.*
- **Non praticate:** assenti.

Attività educative fortemente praticate

Le attività educative in corso sono effettuate nei Comuni di **Poppi, Bibbiena, Pratovecchio Stia, Chiusi della Verna e San Godenzo.**

Nelle scuole di **Poppi** vengono dedicate due ore alla settimana all'alimentazione, con un'ora di approfondimento sui temi del cibo principi di compostaggio, attività manuali e ricerche.

Esiste un progetto di orto didattico nella materna di Torricella. Non sono stati forniti altri dettagli.

A **Bibbiena** dal 2009 sono organizzate delle attività di educazione alimentare per i bambini.

Inizialmente il programma era svolto dalla ditta fornitrice (Cir Food Eudania), con un proprio specialista.

Per l'anno scolastico 2014-2015 il Comune di Bibbiena in collaborazione con la Coldiretti, ha lanciato un progetto più ampio e articolato per promuovere i prodotti genuini della filiera corta e per creare nei bambini una coscienza da futuri consumatori, coinvolgendo anche le fattorie didattiche e i produttori del territorio.

Bibbiena ha firmato un protocollo con la Coldiretti, con cui s'impegna per tre anni proprio per dare corso al progetto didattico, condiviso con gli Istituti scolastici di Soci e di Bibbiena.

Attualmente sono realizzate delle settimane a tema anche in mensa (es. olio, pane, castagne) capaci di creare un bel collegamento con la didattica in classe.

E' stato inoltre proposto un laboratorio di cucina per le famiglie (bimbi e genitori) che però non è stato ripetuto a causa del magro successo riscosso dall'iniziativa.

Pratovecchio Stia e Chiusi della Verna sono gestiti dalla Consorzio Casentino sociale, che prevede l'educazione alimentare, la didattica del gusto e l'organizzazione di visite ai produttori già all'interno della propria offerta.

A questo proposito si organizzano visite e incontri anche per i genitori che sembrano dimostrare un buon apprezzamento.

La scuola di **Corezzo**, nel plesso di **Chiusi della Verna**, cura un orto didattico.

San Godenzo è una scuola che fa parte della rete "*Senza Zaino*" che applica il metodo "learning by doing".

L'ora del pasto a San Godenzo è un vero e proprio corso di educazione del gusto e di esercizio al rispetto reciproco.

Durante il pasto, è prevista la presenza di una bidella in sala mensa per badare ai ragazzi, una cuoca, un aiuto cuoco, e una persona in sala, l'autista, per servire e pulire.



Slow Food® Italia

Ciò consente una pausa ristoratrice per le maestre.

Attività educative debolmente praticate.

Santa Sofia e Premilcuore, Tredezio.

A **Santa Sofia** è presente un orto didattico, denominato “l’Orto del Moro”.

Nell’anno corrente sono state attuate delle attività educative solo per le scuole dell’infanzia, a cura della società di ristorazione Elicor Copra, che offre un vasto ventaglio di attività e laboratori su gusto e alimentazione.

Tredezio ha svolto delle attività a cura della ditta appaltatrice in passato ma non sono ora in corso.

Attività educative non praticate.

Bagno di Romagna, Portico e San Benedetto, Rocca San Casciano.

Bagno di Romagna aderisce al progetto ministeriale “frutta nelle scuole”.

In questo momento **Portico San Benedetto** e **Rocca San Casciano** non attuano forme di educazione alimentare.

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. Si rivela un ottimo strumento di comunicazione fra utenti e amministrazione.

A oggi, tale documento non è presente in nessuno dei Comuni in esame anche se, per Chiusi della Verna e Pratovecchio Stia, si sta ragionando sulla sua stesura. Questi due Comuni, che si avvalgono del servizio in affidamento diretto alla Cooperativa sociale Beta Due, sfruttano la comunicazione della sezione dedicata del sito di BETADUE, dedicato al progetto TUTTIGIORNI.

I menù sono facilmente reperibili online o nei siti dei Comuni, ma le descrizioni specifiche sul servizio sono spesso insufficienti, dato dimostrato dal difficile reperimento di materiali online riscontrato per questa ricerca.

Costi del servizio

■ costo per il Comune

■ costo massimo utente

■ incidenza materia

valore espresso in euro



Slow Food® Italia

La tabella riporta i costi in euro di ogni Comune, riferiti al pasto unitario (comprensivo dei costi amministrativi e di servizio e al netto dell'IVA) sostenuta da ogni Comune, con il costo massimo del pasto per l'utente finale.

Alcuni Comuni si sobbarcano buona parte del costo del servizio, mentre altri lo caricano quasi interamente sull'utente finale.

I dettagli dei costi sono allegati.

Va specificato che ogni Comune inoltre applica delle tariffazioni diverse, che elenco di seguito:

- **Tariffa Unica:**

A Poppi, gli utenti del nido e dell'infanzia pagano 3,90 euro mentre le primarie e secondarie di primo grado pagano 4,50 euro. Applicano un'unica tariffa a Bagno di Romagna, Tredozio e San Godenzo.

- **Tariffa differenziata per reddito:**

Rocca San Casciano (prevede tre fasce che pagano il 100%, il 90% e l'80%), Pratovecchio Stia (prevede tre fasce, dal 100% al 50% all'esonero), Bibbiena (prevede una riduzione per redditi particolarmente bassi con un costo di 1,60 o di 2,40 euro).

- **Tariffa differenziata per residenti e non residenti:**

Bibbiena (4,00 euro residenti e 6,00 euro per i non residenti),

Chiusi della Verna (4,50 euro per i residenti e 6,22 euro per i non residenti nei comuni dell'Unione)

- **Esoneri:** per ragioni sociali o per redditi particolarmente bassi, si può richiedere l'esonero in tutti i Comuni.

- **Tariffe a scalare dopo il secondo figlio:**

Bibbiena (3,20 euro il secondo figlio, 2,00 euro il terzo ed esonerato il quarto),

Chiusi della Verna (il secondo figlio paga al 50% e il terzo è esente),

Portico e San Benedetto (5,50 euro dal secondo figlio)

- **Altro:**

Santa Sofia, Galeata e Premilcuore prevedono tariffe differenziate per scuole.

Galeata applica un ricarico sul costo della mensa se l'utente richiede anche il servizio di trasporto mattutino.

Il dato dell'incidenza del costo della materia prima sul costo del pasto unitario non è stato richiesto fin da subito, resta che in molti non hanno comunque saputo fornire una risposta. Questa mancanza di consapevolezza rispetto al peso del costo e della qualità della materia prima può comunque fornire un piccolo spunto di riflessione. I Comuni che nel complesso gestiscono il servizio con più attenzione e cura delle materie prime (Chiusi della Verna e Pratovecchio Stia) o che se ne occupano direttamente (San Godenzo) sono stati in grado di definire tale incidenza sul costo complessivo del pasto.

Si può tenere presente, in linea più generale, che esso rappresenta circa il 30 % del costo finale del pasto unitario.

Il dettaglio dei costi è indicato nella tabella presente all'inizio del paragrafo.

Riflessioni sul servizio

Riassumo le riflessioni riportate dagli intervistati sul servizio di ristorazione scolastica che all'interno del questionario erano suddivise in due voci: una relativa ai punti deboli individuati e l'altra riguardante le pratiche da mantenere e i punti di merito.

Le tabelle che seguono offrono una visione d'insieme delle riflessioni.

PUNTI DI FORZA	Bibbiena	S. Godenzo	Port.	Chiusi	Santa Sofia	Prat.stia	Tredozio	Bagno di romagna	Rocca	Poppi
Affidabilità, precisione e pulizia del personale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
rapporto qualità prezzo	X	X			X					
qualità della cucina		X			X					X
apertura al cambiamento e			X				X	X	X	



Slow Food® Italia

disponibilità										
cucina interna	X	X	X	X						X
Qualità dei prodotti	X		X	X	X					X

Più in generale, si può osservare il fatto che l'affidabilità, la precisione e la pulizia del personale sono le qualità del servizio più apprezzate dalla totalità delle amministrazioni, ed esiste inoltre la consapevolezza del valore attribuibile ad una cucina interna alla scuola.

Riferendoci allo scopo del progetto intrapreso dal Parco e da Slow Food, che vede un inserimento di prodotti del territorio secondo criteri improntati alla qualità, è necessario sottolineare quale sia il significato a questa attribuito.

San Godenzo, Santa Sofia, Chiusi, Pratovecchio e Stia e poppi sono i Comuni che rilevano maggiormente l'importanza dell'utilizzo di prodotti di qualità, il più possibile locali e stagionali, è però curioso che il servizio non sia mai giudicato in base alla sua bontà e alla sua qualità sensoriale.

PUNTI DI DEBOLEZZA	bibbiena	san godenzo	portico	chiusi	santa sofia	pratovecchio stia	tredozi	bagno di romagna	rocca	poppi
costo del servizio troppo alto per il comune			X					X	X	
alcune referenze migliorabili	X	X			X					
servizio veicolato	X				X	X	X	X		X
carenza di attività educative			X		X		X	X	X	
basso monitoraggio			X		X		X	X	X	
difficoltà nel gestire i bisogni di tutti gli utenti										X
Gestione dei rifiuti				X		X				

Il servizio veicolato è il punto segnalato come maggiormente critico dalle amministrazioni che lo effettuano, seguito dalla carenza di attività educative e dal basso monitoraggio del servizio.

Per Bagno di Romagna, Rocca e Portico San Benedetto il problema è rappresentato dal costo troppo alto del servizio sostenuto dal comune. Per Bibbiena, San Godenzo e Santa Sofia, alcune referenze potrebbero essere sostituite con prodotti di migliore qualità (ad esempio il pesce surgelato, il latte UHT, le uova pastorizzate ecc).

Una gestione più accurata dei rifiuti è pensata come un obiettivo di necessario raggiungimento solo nei due Comuni che affidano il servizio alla Cooperativa Beta Due, a Poppi si specifica la gestione di tale pratica in capitolato, con un paragrafo dedicato allo smaltimento rifiuti.

Solo il Comune di Poppi riterrebbe necessario il miglioramento della gestione del servizio mensa in funzione delle diverse fasce di età.

Santa Sofia

Punti di forza: personale affidabile e disponibile, cuoche molto competenti. Il funzionario intervistato ha espresso soddisfazione per il rapporto qualità prezzo dei prodotti impiegati dalla ditta.

Punti di debolezza: Il pesce sembra essere la pietanza meno gradita in assoluto, si verifica moltissimo spreco soprattutto da parte delle scuole secondarie di primo grado. Le cuoche segnalano poco controllo da parte delle insegnanti nell'orario della mensa.

I buoni mensa sono ancora cartacei, l'educazione alimentare risulta carente.

Bagno di Romagna

Punti di forza: aperto interesse nel progetto, disponibilità.

Punti di debolezza: basso monitoraggio del servizio, andrebbero pianificate le attività educative, sarebbe auspicabile il coinvolgimento di fornitori locali per migliorare l'indotto del territorio.

Rocca San Casciano

Punti di forza: Qualità della cucina espressa.

Punti di debolezza: Si è verificato un problema significativo di defezione dal servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primarie, sarebbe necessario comprenderne le cause.

Per i Comuni piccoli, con scuole che hanno pochi pasti annui e richieste troppo specifiche (come quelle del capitolato mantenuto fino ad oggi) non è facile trovare una società di ristorazione



Slow Food® Italia

disposta a fornire il servizio. Se questo avviene, spesso i costi ad esso legati sono troppo alti. Per questo motivo, l'ufficio preposto vedrebbe in modo positivo la nascita di una piattaforma di distribuzione.

Tredozio

Punti di forza: ottima comunicazione e collaborazione interna, ambiente intimo.

Punti di debolezza: si vorrebbero proporre delle attività educative, aumentare le referenze locali per migliorare l'indotto del territorio.

Portico e San Benedetto

Punti di Forza: Si tratta di una realtà di ristorazione scolastica davvero piccola, la cucina (interna alla scuola) è concessa alla ditta in comodato d'uso, il personale è esterno.

Punti di debolezza: il costo del servizio è ritenuto troppo caro, vorrebbero modificare il capitolato (la richiesta attuale è del 70% di prodotto biologico) ma allo stesso tempo continuare con la gestione indiretta. Sembra esserci una reale difficoltà di approvvigionamento.

Chiusi della Verna

Punti di forza: positiva la recente informatizzazione del sistema di accreditamento pasti, già presente un buon coinvolgimento dei soggetti sul territorio, esistono progetti di educazione alimentare ben avviati, fra cui citiamo l'iniziativa didattico- educativa dell'orto nella scuola di Corezzo.

Punti di debolezza: andrebbe incrementata la gestione degli avanzi e la messa a punto della raccolta differenziata, la divisione delle tariffe per i residenti ed i non residenti andrebbe unificata.

San Godenzo

Punti di forza: sono tutti soddisfattissimi del servizio, ottima comunicazione diretta con il personale, realtà piccola ma virtuosa di gestione della ristorazione scolastica, azione educativa continua ed efficace.

Punti di debolezza: si potrebbe migliorare la referenza del surgelato e dell'ortofrutta, purtroppo l'approvvigionamento è complicato per alcuni prodotti.

Poppi

Punti di forza: presenza di una cucina interna, tempi di veicolazione minimi e affidabilità, la persona che cura il servizio è la stessa da anni.

Punti di debolezza: servire differenti fasce di età (dal nido alla scuola primaria di primo grado) crea molte difficoltà nella stesura di menù coerenti e graditi da tutti.

Pratovecchio Stia

Punti di Forza: molta disponibilità, collaborazione, buone referenze.

TUTTIGIORNI garantisce un servizio di reale qualità, dovrebbero avviare a breve dei progetti di redistribuzione dello spreco.

Punti di debolezza: il servizio è diviso fra due gestioni differenti, gli iscritti sono in aumento e a breve si assisterà a un'effettiva mancanza di spazi, probabilmente si proverà a proporre una riqualificazione del refettorio esistente, ampliandolo.

Il metodo dell'affidamento diretto comporta un rinnovo anno per anno.

Il trasporto del pasto veicolato, seppur a 500 metri, presenta delle criticità.

Bibbiena

Punti di forza: la precisione, la pulizia, la disponibilità da parte dell'azienda e del personale, la bontà della cucina. Sarebbe positivo poter allargare il servizio ai Comuni limitrofi che lo richiedano.

Punti di debolezza: alcune referenze potrebbero certamente migliorare, per esempio il pesce surgelato (Findus) che spesso è sgradito ai bambini.



SCENARI FUTURI

Premettendo che ogni Comune svolge il servizio di ristorazione scolastica con professionalità, nel limite delle proprie risorse attuali, sicuramente è possibile individuare margini più o meno grandi di miglioramento in ognuna delle realtà esaminate.

A indagine effettuata, coerentemente con gli obiettivi del progetto *Pensa che mensa nel Parco*, di sensibilizzazione della popolazione cliente delle mense verso una dieta tosco-romagnola, buona e sana e di creazione di un indotto economico per le aziende agricole del territorio; possiamo ipotizzare un percorso e alcune attività per perseguirli:

- A) Creare una mappatura delle aziende agricole presenti nei versanti toscano (casentino) e romagnolo (prov FC) del Parco specificando referenze prodotte, modalità produzione e quantità;
- B) Entrare nel merito delle grammature delle referenze utilizzate attualmente nei vari centri cottura per verificare quali referenze il territorio è in grado di fornire;
- C) Verificare costi e benefici dell'avvio di un paio di piattaforme di raccolta, prima lavorazione e distribuzione dei prodotti locali (e non) ai centri di cottura dei due versanti del Parco: Casentino e di Forli-Cesena.
- D) Strutturare un capitolato tipo che promuova la scelta dei prodotti di qualità e del territorio, laddove sono disponibili assieme ad un menù che tenga conto della stagionalità, del territorio e della cultura gastronomica locale.

- E) Promuovere un percorso di educazione alimentare e del gusto della cultura gastronomica tosco-romagnola, aperta a piacevoli e proficue contaminazioni con le altre culture entrate a popolare le vallate, che preveda, ad esempio:
- a. L'incontro fra produttori e popolazione del territorio cliente delle mense: commissione mensa⁵, alunni, insegnanti, bidelli, genitori, cuochi e addetti delle aziende/cooperative di ristorazione,
 - b. Momenti di educazione sensoriale,
 - c. Momenti di conoscenza delle altre culture gastronomiche, dando priorità a quelle che popolano le classi,
 - d. Momenti di elaborazione di ricette e cucina condivisa con genitori, aziende/cooperative di ristorazione, produttori e studenti.

DOCUMENTI ALLEGATI

Bibbiena: capitolato d'oneri cartaceo e online, intervista dettagliata cartacea e online.

Santa Sofia: disciplinare di gara, capitolato d'oneri online, intervista dettagliata, menù nido e infanzia, schede di fornitura e lista fornitori di Copra Elicor. Scheda con proposta delle attività educative di Copra Elicor (tutto cartaceo).

Chiusi della Verna: elenco dei prodotti di TUTTIGIORNI per Corezzo, intervista.

San Godenzo: intervista poco dettagliata, visita in loco e pranzo in mensa da Valeria Cometti ed Elena Sandrone.

Bagno di Romagna: intervista dettagliata, capitolato d'oneri e contratto pasti (online), schede di fornitura.

Tredozio: capitolato d'oneri, planimetria, menu e intervista cartacea.

Portico e San Benedetto: capitolato d'oneri online (uguale per Rocca San Casciano), intervista poco dettagliata.

⁵ La commissione mensa ha un ruolo fondamentale nel servizio di refezione scolastica, il commento di un genitore può essere decisivo per la valutazione e la modifica di una referenza e almeno, è accolto e considerato dall'amministrazione e dalla ditta. Alcune situazioni dimostrano però che non si può dare per scontato che un genitore possieda i giusti parametri di giudizio o che sia sempre erudito a sufficienza da poter esprimere una valutazione oggettiva; spesso questo "potere/opportunità" può rappresentare una lama a doppio taglio.

Per questo crediamo che una formazione specifica per i membri della commissione (tutti, non solo i genitori) sia determinante per fornire gli strumenti adeguati di assaggio e valutazione della qualità del pasto in mensa.



Slow Food® Italia

Rocca San Casciano: capitolato d'oneri online, intervista dettagliata, categorie merceologiche, DUVRI, Menù.

Poppi: capitolato d'oneri, intervista molto dettagliata (auto-compilata e spedita via mail, non è avvenuto il confronto diretto), lista dei fornitori.

Pratovecchio Stia: offerta tecnica di TUTTIGIORNI, intervista dettagliata con Michele Vignali di BETADUE, capitolato speciale d'appalto per la fornitura, rispettivamente, di carne fresca, frutta e verdura, prodotti da forno, esempio di lettera d'invito al cottimo fiduciario utilizzata per frutta e verdura, scheda tipo di gradimento del pasto, elenco di prodotti e fornitori.

Ricerca e Relazione Finale

Elena Sandrone, Ufficio Educazione Slow Food Italia

Ricerca e Revisione

Valeria Cometti, Commissione Educazione Slow Food Italia

Con il contributo di

Gabriele Locatelli, Lia Cortesi, Antonio Ciappi

Si ringraziano i referenti del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni interessati dall'indagine, per la disponibilità e il tempo che hanno dedicato alle interviste e alla compilazione dei questionari, e tutti coloro che hanno reso possibile questa ricerca.

Ufficio Educazione di Slow Food Italia
Via MendicITÀ Istruita, 14-12042 Bra (CN)

11 Giugno 2015