



## La mensa che nutre. Sfide e opportunità per la comunità e il territorio

Alessandra Manganelli, HafenCity Universität Hamburg  
Claudia Paltrinieri, Foodinsider

Parte integrante degli acquisti pubblici sostenibili, i programmi di mensa scolastica incarnano una visione del cibo come bene pubblico e come motore di sviluppo di una comunità locale. Come tali, i programmi mensa costituiscono il cardine di una food policy. Tale centralità della mensa nella food policy è data dal fatto che il cibo consumato collettivamente si trasforma da bene di consumo privato—e quindi soggetto a logiche di mercato individualistiche e prettamente funzionali—a motore educativo, di sensibilizzazione e socialità. Inoltre, creando comunità e favorendo processi di re-localizzazione, le mense scolastiche hanno il potenziale per innescare processi di trasformazione del sistema alimentare, obiettivo centrale di una food policy. Da un lato, introducendo opportuni criteri sulla provenienza dei prodotti, i programmi mensa possono aiutare a promuovere un’agricoltura locale, basata su filiere corte e specificità regionali, aprendo così fette di mercato locale ai piccoli-medi produttori. Dall’altro, attraverso scelte di menu sostenibili, i programmi mensa, costituiscono un mezzo per incentivare regimi alimentari sani e nutritivi, favorendo il diritto al cibo e contribuendo alla salute ed al benessere delle giovani generazioni (Comitato delle Regioni, 2020). Oltre a ciò, in sinergia con politiche di riduzione degli sprechi alimentari, i programmi mensa possono costituire una leva per favorire resilienza ed economia circolare.

Tuttavia, per far sì che la mensa contribuisca ai suddetti obiettivi politici di trasformazione del sistema alimentare in senso sostenibile ed equo, sono necessari alcuni elementi. Un primo fattore è la volontà politica di autorità locali “illumi-

nate”, e la capacità di “vision” da parte di soggetti pubblici ed altri attori chiave intenzionati a promuovere politiche sulla mensa. A tal riguardo, nel contesto Brasiliano un caso emblematico e molto studiato è la città di Belo-Horizonte, dove i programmi mensa sono parte costitutiva di una politica pubblica integrata sul sistema alimentare, guidata da una visione forte sul diritto al cibo, giustizia sociale, sicurezza alimentare e nutrizionale (IPES Food, 2017b, p. 22). La volontà politica del sindaco Patrus Ananias nei primi anni ‘90, assieme al ruolo di uno staff amministrativo motivato e competente, sono stati tra i fattori chiave nel favorire il successo di questi programmi e la loro longevità (Rocha & Lessa, 2009).

Un secondo elemento, legato al primo, è l’adozione di un approccio sistemico ed integrato alla mensa. Infatti, l’adeguata integrazione della mensa nelle politiche locali garantisce che i programmi mensa siano pensati come una sotto-politica abbracciata dall’intera amministrazione, che si interseca con altri progetti e politiche urbane legate al cibo, alle politiche sociali, alla salute e, più in generale, allo sviluppo sostenibile (Ashe e Sonnino, 2013). Un esempio è l’integrazione di programmi mensa con programmi educativi sul cibo per le giovani generazioni, o con orti educativi e scolastici. In questi casi, la contaminazione tra diversi programmi diventa anche ibridazione tra diversi attori, quali studenti, genitori, insegnanti, associazioni, istituti scolastici, municipalità, creando quindi una comunità del cibo attorno alla mensa. In altre parole, lo stesso approccio sistemico che si auspica per le politiche sul sistema alimentare deve valere anche per i programmi mensa.

Infine, un terzo punto consiste nell'adoperarsi per la messa in atto di quadri istituzionali e di governance multi-livello che facilitino l'approvvigionamento locale e la sostenibilità delle mense "dal campo alla forchetta". Tornando al Brasile, un esempio proviene da Rio de Janeiro, dove il Food Policy Council "CONSEA-Rio" si è impegnato in azioni di advocacy al fine di modificare le linee guida del Comune di Rio in materia di appalti, per soddisfare i requisiti del Programma nazionale Brasiliano sulle mense scolastiche (PNAE) (RUAF, 2019, pp. 42-44). La legge nazionale brasiliana prevede infatti che il 30% del budget federale speso per gli acquisti scolastici sostenga agricoltori familiari, preferibilmente locali (ibid., 2019, p. 42).

In Italia le mense virtuose sono nate grazie ad una precisa volontà politica, come i casi del Brasile, e da un substrato culturale che ha influenzato le scelte dell'Amministrazione. Se guardiamo alle migliori mense italiane di cui si parla nel report del 7° rating dei menù scolastici di Foodinsider l'indagine che monitora lo stato e l'evoluzione del servizio di ristorazione scolastica nel nostro Paese, non è un caso che Parma e Fano siano in cima alla classifica dei migliori menù scolastici mentre Reggio Calabria sia fanalino di coda. Parma si trova nella culla della Food Valley, Fano è conosciuta in tutto il mondo come 'la città dei bambini' e Cremona, al secondo posto, è la città dove è nata la prima mensa scolastica italiana. Dove la mensa ha una radice storica e risente di una cultura del cibo il pasto a scuola è di alto profilo; dove la mensa non appartiene alla tradizione alimentare e scolastica di un territorio, come nella Regione Calabria<sup>1</sup> è difficile trovare un menù di qualità.

In Italia coesistono tre modelli di mensa scolastica che perseguono obiettivi diversi: la mensa che punta a saziare la fame dei bambini che si ritrova in menù 'standard' che privilegiano cibo processato, senza alcun alimento né ricetta che attinge dalla produzione o dalla cultura del territorio; la mensa che mira a nutrire il corpo e la mente delle bambine e dei bambini con menù che mostrano un buon equilibrio delle diverse fonti proteiche e una varietà degli alimenti biologici con i quali si esprime un approccio attento verso la salute e l'educazione; la mensa

che nutre la comunità che si realizza connettendo il cibo offerto a scuola con le produzioni locali che vengono convertite in colture sostenibili per rispondere al bisogno di salute delle bambine e dei bambini e dell'ambiente. Quest'ultimo tipo di mensa scolastica, che troviamo al nono posto della classifica di Foodinsider con il caso di Sesto Fiorentino, rappresenta un modello concreto di come la ristorazione scolastica possa diventare uno strumento di politica sociale, ambientale ed economico per i Comuni.

Il caso della mensa scolastica di Sesto Fiorentino, fornita dall'azienda pubblica Qualità & Servizi, mostra come potrebbero diventare tutte le mense scolastiche, applicando i Criteri Ambientali Minimi che qui sono stati adottati, non per legge ma per scelta di un management visionario, a partire dal 2017. In cinque anni, sono state adottate soluzioni, che ritroviamo oggi nella legge dei Criteri Ambientali Minimi che disciplina le gare d'appalto della mensa scolastica, in vigore dall'agosto del 2020: eliminazione dei piatti processati sostituiti con ricette fatte a partire dalle materie prime sostenibili del territorio, conversione ecologica dei produttori locali (biologico, grani antichi, miglio, legumi); formazione dei cuochi che hanno imparato a cucinare piatti a basso impatto ambientale utilizzando anche parti che generalmente sono considerate 'scarti'; introduzione di ricette della cultura gastronomica locale; eliminazione della plastica da tutti i processi aziendali; monitoraggio sistematico degli scarti e recupero delle eccedenze da destinare agli enti caritatevoli; utilizzo di veicoli elettrici per il trasporto; avvio di attività di formazione ed educazione per creare una comunità del cibo che si riconosca nei valori legati alla salute e alla sostenibilità. Tutte queste azioni non solo promuovono la salute e sono utili al Pianeta ma hanno anche una positiva ricaduta economica su "l'Azienda Toscana" e sui fornitori locali.

La mensa che nutre la comunità e il territorio, prima dell'entrata in vigore dei Criteri Ambientali Minimi, si realizzava solo per merito della volontà di un amministratore visionario, come nel caso dell'azienda pubblica Qualità & Servizi, oggi, con la normativa in vigore dall'agosto del 2020 è un obbligo e un'opportunità per tutte le Amministrazioni. Con i CAM si supera la logica visionaria di pochi amministratori e si realizza quell'approccio sistemico che può avere un impatto, su larga scala, sulla salute delle comunità, così come sull'economia e sull'ambiente.

<sup>1</sup> La Regione Calabria è una delle 5 regioni dove la ristorazione scolastica è un servizio per pochi con una percentuale di alunni che va dal 20 al 37% massimo. Fonte: Savethechildren (Non) tutti a mensa 2018

## Bibliografia

Ashe, L.M. and Sonnino, R., 2013. Convergence in diversity: New York City school food and the future of the food movement. *International Planning Studies*, 18(1), pp.61-77.

Comitato delle Regioni (CdR), (2020). From farm to fork – the local and regional dimension. Parere sulla Strategia Europea From Farm to Fork (EU Green Deal): consultabile qui.

IPES Food (2017b) What makes urban food policy happen? Insights from five case studies. Report dell'International Panel of Experts in Sustainable Food Systems, scaricabile in: [https://www.ipes-food.org/\\_img/upload/files/Cities\\_full.pdf](https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/Cities_full.pdf) (consultato Novembre 2022)

Paltrinieri, C. e Taglietti, V., (2022), Il Caso Qualità e Servizi: tra Legumi e Sviluppo del Territorio, scaricabile in: [https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2022/08/Case\\_study\\_Slow\\_Beans\\_ITA\\_small.pdf](https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2022/08/Case_study_Slow_Beans_ITA_small.pdf) (consultato Novembre 2022)

Rocha, C., Lessa, I., (2009) Urban governance for food security: the alternative food system in Belo Horizonte, Brazil. *International Planning Studies* 14(4):389–400

RUAF (2019) Food Policy Councils, RUAF Urban Agriculture Magazine 36, scaricabile in: <https://ruaf.org/document/urban-agriculture-magazine-no-36-food-policy-councils/> (consultato Novembre 2022)

Paltrinieri, C. (2020) *Mangiare a scuola: la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*; Franco Angeli Editore.

Foodinsider, Report 7° Rating menù scolastici 2021-22, <https://www.foodinsider.it/>

Save the children (2018) (Non) tutti a mensa 2018 <https://www.savethechildren.it/cosa-facciamo/pubblicazioni/non-tutti-mensa-2018>