



Area Servizi Scolastici
Ufficio Pubblica Istruzione

Regole da adottare

avvio "Progetto per il recupero dei pasti non somministrati"

Aprile 2023

Le cattive abitudini alimentari diffuse ormai in tutti i paesi "industrializzati" hanno generato un considerevole spreco di alimenti che potrebbe essere evitato o destinato a soddisfare le esigenze di altri consumatori più bisognosi.

L'educazione alimentare rappresenta lo strumento che permette di ottenere comportamenti alimentari corretti e induce scelte alimentari consapevoli soprattutto quando le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest'ottica, particolare importanza assume il momento della ristorazione scolastica, che riveste un ruolo primario per la consapevolezza, la salute ed il benessere fisico dei bambini.

Gli sprechi non sono una novità, per quanto riguarda la ristorazione scolastica si stima che nelle scuole italiane venga sprecata una percentuale tra il 20 e il 30% di tutto il cibo servito a mensa.

Al vertice degli sprechi troviamo i vegetali genericamente intesi (**legumi e verdure**), **crudi o cotti, frutta e pesce**, in genere, ma anche carne, il tutto dovuto al fatto che le pietanze preparate con questi alimenti risultano a volte poco apprezzate dagli alunni.

Secondo stime della FAO, entro il 2050 sarà necessario incrementare la produzione di cibo del 60%, per soddisfare il fabbisogno alimentare globale e tutto ciò rende lo spreco alimentare una delle sfide più importanti che la nostra società si trovi ad affrontare, soprattutto alla luce delle ricadute sociali ed economiche che questo ha.

Eliminare gli sprechi di cibo permetterebbe inoltre di limitare il quantitativo di rifiuti, di salvaguardare le risorse disponibili - acqua, suolo, energia - e di tutelare la biodiversità.

Lo spreco alimentare è un fenomeno che nasce da una serie di convenzioni o abitudini sbagliate particolarmente consolidate negli individui. Nella ristorazione collettiva è dovuto in parte al rifiuto di quei prodotti che non siamo abituati a consumare e che, quindi, non rispondono ai singoli requisiti estetici ed in parte alle cattive pratiche adottate a livello domestico, dove spesso, anche in modo del tutto involontario, non si dà la giusta importanza al valore del cibo.

Per quanto sopra, il nostro Comune, nell'ambito di quanto previsto nell'allegato A - art. 1.5 "Specifiche tecniche del servizio di refezione" di rimando all'art. 17 del Capitolato speciale d'appalto, col supporto dell'Associazione Gruppo 29 Maggio e dell'Associazione Gruppo Alpini,

attiverà a breve il proseguo del progetto per il recupero di tutti gli alimenti che, in quanto non somministrati durante le fasi di ristorazione scolastica, potranno essere destinati all'alimentazione delle famiglie più bisognose.

Perché questo progetto si realizzi, è necessario e fondamentale che il personale scolastico e della società di ristorazione forniscano l'adeguato supporto ed impegno per migliorare l'educazione alimentare, garantire un'alimentazione bilanciata, ed il contenimento degli sprechi durante la somministrazione degli alimenti agli studenti, rispettando le poche regole di seguito elencate:

- ove possibile evitare di servire la doppia razione dei primi piatti asciutti;
- se una preparazione (vedi tipologie esemplificate sopra in grassetto) non è gradita, servirne comunque una minima quantità (assaggio), ma non fornire la razione completa;
- servire nel piatto di ogni commensale, unitamente al secondo, la porzione prevista di contorno, se non gradito servirne comunque una minima quantità (assaggio).
- Per i secondi piatti, ove possibile, si adotti il sistema della mezza razione, integrandola a necessità.
- Cercare di evitare il ripasso per i piatti più graditi, c.d. "bis".
- Cercare di evitare l'eccessiva razione rispetto a quanto lo studente possa consumare.

Si consideri che il cibo avanzato nel piatto, dal punto di vista psicologico fornisce al bambino l'idea che l'alimento "non abbia valore" e che si possa buttare, sminuendolo in tutte le sue fondamentali funzioni, essenziali invece per il sostentamento e per l'educazione etica, economica ed ambientale dei futuri adulti.

A tal proposito si richiamano espressamente:

- Le *"Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"* – Ministero della Salute Aprile 2018;
- Le *"Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"* Agosto 2022, in attuazione del Decreto Generale della Sanità n. 9922 del 30/04/2021;
- L' *"ABC contro lo spreco alimentare"*, progetto formativo di Regione Lombardia promosso e coordinato dalla Direzione Generale Ambiente e Clima.

Confidando di poter contare sulla Vostra preziosa collaborazione per far sì che nulla vada sprecato, si precisa che **con decorrenza dall'avvio del nuovo menù Primavera-Estate 2023**, tutte le parti coinvolte nella refezione scolastica, dovranno rispettare le regole sopra indicate nel momento della somministrazione.

Si ringrazia per l'attenzione prestata

Il RUP di progetto
Linda Piovani

Il DEC
dott. Pio Valeriano Cattane

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. lgs. N. 39/1993