

# IL CIBO CHE EDUCA

## Dentro le mense scolastiche italiane



valori

# Il cibo che educa

## Dentro le mense scolastiche italiane

Un dossier di Valori.it

A cura di Rita Cantalino

[www.valori.it/dossier/mense-scolastiche](http://www.valori.it/dossier/mense-scolastiche)

### Indice:

Mense scolastiche in Italia: un diritto a metà	4
Quando la mensa diventa politica climatica	7
Dove la mensa funziona: i modelli che cambiano il piatto	10
«La mensa è parte dell'educazione»: perché il pasto è un atto politico	16
Cosa raccontano le famiglie sulle mense scolastiche	20

Le mense scolastiche in Italia sono uno spazio dove si intrecciano diritti, disuguaglianze, salute pubblica e crisi climatica. “Il cibo che educa” è un viaggio dentro un servizio essenziale, troppo spesso dato per scontato, che racconta che tipo di società stiamo costruendo, a partire da cosa mettiamo nel piatto delle bambine e dei bambini.

# Mense scolastiche in Italia: un diritto a metà

Negli ultimi anni si sono registrati significativi avanzamenti, ma in Italia le mense scolastiche restano un servizio diseguale, che riflette le disuguaglianze strutturali del Paese, evidenti nelle differenze di standard tra Nord e Sud.

Prima di tutto, però, è importante capire quanto e perché si tratti di un settore chiave. Secondo un rapporto di Save the Children e dell'Osservatorio sui conti pubblici italiani, il 27% dei minorenni nel nostro Paese è in sovrappeso o obeso. Uno su 20 vive in povertà alimentare, ovvero non consuma almeno un pasto proteico al giorno. In questo contesto, per molte studentesse e molti studenti il pasto consumato a scuola – che dovrebbe coprire il 35% del fabbisogno energetico giornaliero – è l'unico davvero equilibrato della giornata.

Dal punto di vista delle politiche pubbliche, la ristorazione scolastica è un banco di prova per la transizione ecologica, come mostrano le tendenze più recenti. Sempre più mense riducono la carne rossa, un alimento ad alto impatto climatico e inserito dall'Organizzazione mondiale della sanità tra i «probabilmente cancerogeni». Aumenta invece la distribuzione di frutta, verdura e legumi.

Una ristorazione scolastica virtuosa, tuttavia, ha anche altri impatti ambientali positivi: promuovere cibi sani, locali e a basso impatto significa nutrire non solo i più piccoli e le più piccole, ma anche i territori, preservando la fertilità dei suoli e costruendo una filiera che restituisce valore alla comunità.

Fatte queste dovute premesse, risulta ancora più stridente il contrasto tra le aree del Paese che garantiscono l'accesso a questo servizio e quelle che invece restano indietro. In Italia, infatti, solo un bambino su due, nella scuola primaria statale, fruisce della ristorazione scolastica. E non c'è bisogno di specificare che al Sud le percentuali di copertura crollano.

L'11,2% in Sicilia, il 16,9% in Puglia, il 21,3% in Campania. Le regioni più virtuose restano la Liguria (86,5%), la Toscana (82,7%) e il Piemonte (79,4%). La presenza della mensa è legata all'estensione del tempo pieno, che oggi riguarda appena il 40% degli alunni della primaria. Fanalini di coda, ancora una volta, sono due regioni del Sud: Molise (9,4%) e Sicilia (11,1%).

Come funziona, concretamente, la ristorazione scolastica? È il ministero della Salute a disciplinare il modo in cui dovrebbe essere strutturata l'offerta nutrizionale delle mense.

L'ultimo aggiornamento delle linee guida risale al 2021 e assume come modello di riferimento la dieta mediterranea.

Secondo il Ministero, il pasto scolastico dovrebbe garantire il 35% del fabbisogno nutrizionale giornaliero di studentesse e studenti. E dovrebbe farlo seguendo alcune indicazioni chiave: garantire un'alimentazione ricca di frutta, verdura e legumi; utilizzare solo olio extravergine d'oliva come condimento; limitare la quantità di sale e usare esclusivamente quello iodato; privilegiare i piatti unici per assicurare un adeguato equilibrio nutrizionale; evitare, per quanto possibile, il bis di primo o secondo, incentivando invece quello di verdure.

Si tratta di uno schema di base, che deve naturalmente poter essere integrato con diete personalizzate per diverse ragioni: cliniche (e, in caso di celiachia, anche con flussi separati), etiche o religiose.

La ristorazione scolastica in Italia, tra il 2019 e il 2022, è costata allo Stato 5,7 miliardi di euro. Il costo medio di un pasto per una famiglia con un Isee di 19.900 euro è di 4,30 euro, ma le differenze a seconda del contesto geografico sono enormi. I casi più economici sono quelli di Barletta (2 euro), Cagliari (2,15 euro) e L'Aquila (2,48 euro). Pagano decisamente di più i genitori di Livorno e Trapani (6,40 euro), Parma (6,18 euro) e Reggio Emilia (6,12 euro).

Secondo un'indagine dell'Autorità nazionale anticorruzione, su 195 contratti analizzati nel 79% dei casi gli appalti sono assegnati secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, privilegiando però la qualità rispetto al prezzo. Gran parte dei contratti, infatti, include i Criteri ambientali minimi (Cam) e negli ultimi anni ha introdotto misure aggiuntive. Nel 93% dei casi si tratta della riduzione della plastica, nell'80% della formazione sulla sostenibilità.

L'applicazione dei Cam ha dato slancio alla trasformazione della ristorazione scolastica. Nell'ottica della transizione ecologica vengono proposti menù più sostenibili. Rispetto al 2020, si registra un aumento del 44% dei prodotti biologici e, soprattutto, una crescita di oltre il 500% dei menù composti da cinque o più tipi diversi di cereali.

In alcuni Comuni la mensa diventa anche un motore per l'economia locale. È il caso di Sesto Fiorentino, prima nel rating Foodinsider 2024: la città ha trasformato la mensa in un laboratorio di filiere biologiche locali, dal pane ai latticini. O di Cremona, dove si arriva fino a otto cereali diversi, con un alto tasso di consumo di piatti a base di legumi. O delle Marche, dove viene valorizzato il "pesce povero" dell'Adriatico.

Ma non esistono solo esempi virtuosi. Un'indagine dei Nas del 2024 su oltre 700 mense scolastiche ha riscontrato irregolarità in una struttura su quattro. Gravi carenze igieniche, presenza di insetti o roditori, mancanza di autorizzazioni e frodi dipingono un quadro preoccupante. Sono stati sequestrati 350 chili di alimenti perché scaduti o privi di

tracciabilità. A Treviso un centro educativo è stato sequestrato per assenza di permessi, a Pescara un asilo nido è stato sospeso per carenze strutturali. A Caserta, il titolare di una ditta è stato denunciato per frode nelle pubbliche forniture: rietichettava e distribuiva pasti prodotti da altre aziende.

Resta poi il grande tema degli sprechi. In media, bambine e bambini consumano circa la metà del pasto. Un dato noto soprattutto in modo empirico, attraverso sondaggi tra i docenti, visto che nel 37% delle mense non si monitora quanta parte del cibo venga buttata.

Nel Pnrr è prevista l'apertura di 961 nuove mense scolastiche entro il 2026. Nonostante le disparità dell'offerta già note, però, il 48,6% delle risorse è destinato al Nord, a fronte del 37% per Sud e Isole.

Si sta lavorando per riconoscere la ristorazione scolastica come servizio pubblico da inserire nei Livelli essenziali delle prestazioni (Lep), così da garantire un accesso più universale e tariffe più omogenee. Sarebbe un passo importante, nell'ottica di riconoscere il valore delle mense scolastiche come laboratorio sociale e ambientale, capace di far crescere bambine e bambini, tutelandone la salute e quella delle loro comunità.

# Quando la mensa diventa politica climatica

Da servizio quotidiano a leva politica. La ristorazione scolastica sta assumendo un ruolo nuovo e strategico nelle politiche urbane: non più soltanto il luogo in cui milioni di bambine e bambini mangiano ogni giorno, ma un motore di cambiamento sociale, economico e ambientale. Attraverso la mensa scolastica, le amministrazioni possono incidere su tre fronti – disuguaglianze, salute pubblica e crisi climatica – trasformando la spesa alimentare da semplice voce di bilancio a investimento strategico.

Le più recenti analisi scientifiche sul rapporto tra cibo e salute – a partire dai lavori della EAT-Lancet Commission – ricordano che la malnutrizione, in tutte le sue forme, è oggi una delle principali cause di malattia e disuguaglianza nel mondo. Un dato che lega la qualità delle diete non solo al benessere individuale, ma anche alla tenuta dei sistemi sanitari e sociali. In questo senso, la mensa scolastica diventa il primo presidio pubblico di salute alimentare.

Per molte bambine e molti bambini in Italia, quel pasto – che dovrebbe coprire circa il 35% del fabbisogno energetico giornaliero – resta l'unico davvero equilibrato della giornata. È qui, tra refettori e cucine comunali, che si gioca una partita decisiva: cosa, come e perché si mangia a scuola racconta molto del tipo di società che stiamo costruendo.

Il sistema alimentare globale è uno dei principali motori della crisi climatica, responsabile di circa un terzo delle emissioni complessive. Come ricorda Stefania Amato, Head of food strategy di C40, «il cibo è un elemento che spesso sottovalutiamo, ma che in realtà ha un peso enorme negli equilibri del Pianeta».

C40, la rete che riunisce quasi cento tra le più grandi metropoli del mondo – da Londra a San Paolo, da New York a Roma e Milano – lavora anche su questo: ridurre le emissioni urbane intervenendo sulle politiche del cibo. Oggi oltre la metà della popolazione mondiale vive in città, e questa quota salirà al 70% entro il 2050. È nelle città che si consuma la maggior parte del cibo, ed è da qui che può partire il cambiamento. «Gli strumenti che i sindaci hanno sono strumenti di impatto quasi diretto – spiega Amato – e le mense scolastiche, quando si parla di cibo, sono una leva potentissima».

Il pasto pubblico, e in particolare quello scolastico, diventa così un canale privilegiato per cambiare le abitudini alimentari: l'edificio è pubblico, la spesa è comunale, e il margine di intervento è ampio.

Nel 2019, C40 ha lanciato il programma Good Food Cities Accelerator, un impegno – sottoscritto da 16 grandi città – con un obiettivo preciso: allineare la spesa pubblica alimentare alla Planetary Health Diet, il modello scientifico che indica quali alimenti, e in quali quantità, sono necessari per garantire la salute umana e la sostenibilità ambientale.

«Stiamo cercando di allineare ciò che viene servito nelle scuole a questo schema», spiega Amato. Metà del piatto deve essere composto da frutta e verdura, l'altra metà suddivisa tra cereali integrali, fonti proteiche vegetali e – solo in minima parte – carne, uova e latticini. Nelle città più avanti in questo percorso «la carne rossa è quasi del tutto scomparsa; la carne bianca compare una volta ogni due settimane, e il resto dell'apporto proteico deriva dai legumi». I dati raccolti da C40 mostrano che, tra le città firmatarie del programma, l'acquisto di carne rossa è già diminuito del 15%, mentre quello di proteine vegetali è cresciuto di circa il 45%.

Il consumo di carne, in alcuni Paesi, supera ampiamente i livelli europei. In Italia si attesta intorno ai 70 kg pro capite l'anno, molto meno rispetto agli Stati Uniti, dove il dato resta tra i più alti al mondo. Queste differenze aiutano a capire perché la transizione alimentare assuma tempi e forme diverse da un contesto all'altro.

Il cambiamento è graduale e complesso. Rivedere i menù significa ripensare processi, logistica, gusti. È un lavoro certosino e molto più empirico di quanto si immagini. «A Milano, per arrivare alle polpette di legumi, hanno lavorato per mesi, testando e ritestando le ricette per capire se ai bambini piacessero davvero», racconta Amato.

Una ristorazione scolastica coerente con la Planetary Health Diet e i Criteri ambientali minimi ha ricadute che si estendono ben oltre il momento del pranzo. Ogni pasto sostenibile nutre anche i territori: tutela la fertilità dei suoli, sostiene le filiere locali, crea valore per la comunità.

Va ricordato che la ristorazione scolastica non è ovunque organizzata allo stesso modo. In molti Comuni il servizio è gestito *in house* o da società partecipate – come nel caso di Milano Ristorazione – con team interni di nutrizionisti, controlli sulla filiera e sperimentazioni continue. Questo assetto consente agli enti locali di intervenire direttamente su menù, criteri ambientali e qualità del cibo servito, trasformando la mensa in una vera politica pubblica.

È l'applicazione pratica del cosiddetto approccio *mission-oriented*, che non misura l'efficacia solo sul prezzo più basso, ma sulla capacità di generare valore pubblico. Gli studi parlano chiaro: per ogni euro investito nelle mense scolastiche, i ritorni economici e sociali variano da 1,7 a 35 volte l'investimento iniziale, tra benefici per la salute, l'occupazione e l'economia locale.

In questa prospettiva, la mensa non è più un servizio ancillare, ma un laboratorio sociale e ambientale. Un luogo dove il cibo diventa politica e dove ogni piatto servito può contribuire a orientare la transizione ecologica delle nostre città.

# Dove la mensa funziona: i modelli che cambiano il piatto

A Roma, nel menù scolastico, è previsto un pasto “green” al mese, senza proteine animali. A Milano, il *cartoon* Chef Ambrogio accompagna bambine e bambini alla scoperta di nuove ricette. Il purè di fagioli cannellini, a Bologna, secondo i più piccoli e le più piccole, è una vera delizia: tanto da aver sostituito l’hummus di ceci, che restava spesso nei piatti. A Parma, a mensa, si mangia pane locale, preparato con farine di grano tenero di tipo 0, ottenute da varietà antiche coltivate in provincia e macinate a pietra. In Salento, nel Parco Paduli (Unione dei Comuni delle Terre di Mezzo), il centro di cottura è anche l’Osteria sociale Santi Paduli: qui mamme e papà (ma non solo!) possono degustare lo stesso menù scolastico, contribuendo a superare i pregiudizi sulla qualità del cibo.

La ristorazione scolastica è un ambito complesso, che intreccia diverse competenze istituzionali e sociali. Secondo le linee guida ministeriali deve garantire il 35% del fabbisogno nutrizionale giornaliero di studentesse e studenti. Ma come funziona, concretamente?

Il servizio segue le linee guida nazionali e regionali. A livello territoriale sono fondamentali i bandi, attraverso cui i diversi passaggi della filiera vengono affidati a imprese o cooperative. Oggi i bandi non si limitano più alla ricerca del prezzo più basso, ma sono orientati alla massima creazione di valore pubblico. Le gare sono disciplinate dai Criteri ambientali minimi (Cam), stabiliti dal ministero dell’Ambiente.

Ma la mensa non riguarda solo la nutrizione materiale di bambine e bambini: è anche uno strumento fondamentale di contrasto alla povertà alimentare e svolge un ruolo profondamente educativo nei confronti delle famiglie.

Il ministero stabilisce le Linee guida: lo strumento che definisce l’apporto nutrizionale dei menù scolastici, il numero di pasti dedicati ai diversi tipi di proteine, le composizioni. Poi arriva la realtà: le possibilità materiali di applicarle, le spinte sperimentali dei territori e, sovrani su tutto, i gusti e le abitudini alimentari di bambine e bambini.

Il percorso che porta dai criteri ministeriali al piatto di bimbe e bimbi è lungo e accidentato, e molto più empirico di quanto si pensi. Le amministrazioni fanno tentativi su tentativi, spesso fallimentari, per ottenere l’unico risultato davvero accettabile: piatti vuoti e piccoli utenti soddisfatti.

A Milano, per esempio, le bambine e i bambini hanno bocciato le crocchette di lenticchie. Molto meglio è andata quando il pasto a base di legumi è stato trasformato in un burger (a cui presto verrà affiancata una maionese vegetale). Nell'Unione dei Comuni delle Terre di Mezzo, in provincia di Lecce, il servizio mensa si è trovato di fronte a un classico: nel giorno della pizza, le altre portate – formaggio e verdure – restavano quasi intatte. Oggi vengono servite prima la portata proteica e quella vegetale, e solo dopo la pizza, per la quale c'è sempre spazio. Anche a Parma l'introduzione del pesce due volte a settimana ha incontrato resistenze.

Si procede dunque per tentativi. Tentativi indispensabili, se si considera che circa il 34% degli insegnanti rileva che il 60% dei bambini mangia meno della metà del pasto.

## Roma: la mensa come strumento di inclusione sociale

A Roma la mensa è anche inclusione sociale. Sono più di 12mila le bambine e i bambini che, con un Isee inferiore a 5mila euro, beneficiano gratuitamente della ristorazione scolastica. Un servizio che basterebbe a sfamare ogni giorno una città di medie dimensioni: circa 150mila pasti quotidiani. È uno strumento strategico dell'amministrazione per «fare politica economica, politica del lavoro, politica di sviluppo in ambito agroalimentare», come spiega Silvano Falocco, co-coordinatore del Tavolo mense del Consiglio del cibo di Roma Capitale.

L'amministrazione sostiene un modello costoso, ma virtuoso, basato su piatti cucinati all'interno di ciascuna scuola (643 cucine interne). Questo permette di abbattere la quota di emissioni di CO2 legata al trasporto dei pasti e di rafforzare il legame tra cuochi e bambini. Anche sulla provenienza delle materie prime vigono regole molto stringenti.

Dal punto di vista dell'offerta nutrizionale, la città sta sperimentando l'introduzione di un pasto "green" mensile, approvato su impulso del Consiglio del Cibo. I prodotti cucinati – secondo il bando definito dal Comune – devono provenire da una distanza massima di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio. Il pasto è servito con stoviglie in ceramica e bicchieri di vetro, per eliminare l'usa e getta. Ma non è l'unico intervento di sostenibilità ambientale previsto dal nuovo bando, che introduce un monitoraggio sistematico dell'impatto ambientale del servizio, inclusa l'impronta idrica.

Sono inoltre privilegiati i prodotti dell'agricoltura sociale, privi di caporalato e provenienti da terre libere dalla mafia. I Criteri ambientali minimi sono rafforzati e viene introdotta un'innovazione che riguarda anche la tutela di lavoratrici e lavoratori. Il Comune ha infatti inserito criteri premiali per le aziende e le cooperative che garantiscono i diritti lungo la filiera, in contrasto allo sfruttamento.

## Milano: qualità, trasparenza e lotta agli sprechi

Milano gestisce il servizio mense attraverso una società pubblica *in house*, Milano Ristorazione, che fornisce circa 77mila pasti al giorno. Il bando elaborato dal Comune pone un forte accento sulla qualità di prodotti e servizi. «I criteri che adottiamo – spiega Cristina Sossan, dell'Area Food Policy del Comune di Milano – premiano la qualità (70% del punteggio in gara) rispetto al prezzo». La città ha dato un forte impulso alla sostenibilità, riducendo le emissioni di CO2 equivalente del 35%. Ha inoltre raggiunto la certificazione biologica per le mense di tutti i nidi. La provenienza delle materie prime è trasparente: consultabile online e specificata nei menù che arrivano alle famiglie, con criteri premiali per il commercio equosolidale (per esempio banane e cacao) e criteri sociali legati al lavoro e al genere.

Da diversi anni l'amministrazione è impegnata a ridurre progressivamente la presenza di carne nell'offerta nutrizionale e presta particolare attenzione agli sprechi alimentari. «Gli sprechi – spiega Sossan – si combattono innanzitutto a monte. Ogni giorno si cucina sulla base delle presenze registrate e comunicate dalle singole scuole. A fine pasto vengono poi pesate le eccedenze». Un lavoro che consente, da un lato, di monitorare gli sprechi e, dall'altro, di verificare il gradimento delle pietanze, regolando di conseguenza la strutturazione dei menù. Pane e frutta – gli unici cibi recuperabili, per legge, anche dopo il servizio – possono essere portati a casa dai bambini, tramite gli appositi sacchetti forniti dal Comune, oppure destinati agli enti del terzo settore.

## Bologna: biologico, controllo pubblico e diete inclusive

Anche a Bologna la gestione è esternalizzata ma, come specifica Chiara Serafini, responsabile dell'unità di gestione dei contratti di refezione scolastica, avviene «con la massima attenzione ai controlli da parte del Comune». La quota di materie prime biologiche utilizzate è tra le più alte d'Italia, e consente alla città di accedere proporzionalmente ai fondi interministeriali destinati alle mense scolastiche biologiche. Da tempo Bologna è impegnata nello sforzo di proporre menù vegetali privi di prodotti ultra-processati. Negli anni il servizio ha progressivamente ridotto le proteine animali e dato maggiore attenzione alla varietà di cereali, spesso integrali e biologici, così come all'inclusione di bambine e bambini con diete speciali, mediche, culturali e religiose, comprese quelle certificate halal.

I pasti che arrivano nelle scuole sono preparati non più di quattro ore prima del consumo, secondo un regime "fresco-caldo", e le famiglie possono consultare online menù e schede tecniche di ogni pasto. L'amministrazione ha sviluppato un sistema gestionale personalizzato per i 50 nidi d'infanzia (0-3 anni) a gestione diretta, che consente di centralizzare e monitorare dispense, ordini e ricette. La priorità per il futuro, come

sottolineato da Daniele Ara, assessore alla Scuola del Comune, è «lavorare sulla qualità del lavoro, affinché tutti i lavoratori coinvolti nella filiera, compresi quelli dei subappalti, vedano tutelati i propri diritti».

## Parma: filiere locali e attenzione al lavoro

Anche a Parma è in atto da tempo un percorso per rendere sempre più virtuoso il servizio di ristorazione scolastica. «Già nel 2014 – racconta Annalisa Fortini, referente del servizio comunale di ristorazione – il bando richiedeva una percentuale di biologico molto alta, che sfiorava il 97%». La città utilizza la mensa anche come strumento di inclusione sociale: il pane per alcune scuole è prodotto dal Panificio di Ranzano, gestito dalla cooperativa sociale Onlus Biricc@, impegnata nell’inserimento lavorativo di persone migranti. In altre scuole, invece, il pane è realizzato con grani antichi da un panificio locale, con l’obiettivo di sostenere le comunità periferiche dell’Appennino.

Parma è stata tra le prime città in Italia a introdurre la pesatura degli scarti. Le eccedenze che mantengono la catena fresco-caldo vengono recuperate attraverso progetti con la Caritas. L’offerta nutrizionale è costruita sulla dieta mediterranea, a partire dalle proprietà organolettiche di ogni alimento, con la freschezza delle materie prime come criterio centrale. Il Comune effettua circa mille controlli qualità all’anno sul servizio. Guardando al futuro, l’obiettivo è incentivare ulteriormente l’uso di cereali in chicco e pseudo-cereali.

## Salento: La Buona Mensa e l’agricoltura di comunità

Nel Parco agricolo multifunzionale dei Paduli (Lecce), la cooperativa sociale Santa Fucina gestisce La Buona Mensa. Il progetto di ristorazione scolastica è attivo in otto comuni dell’Unione dei Comuni delle Terre di Mezzo e serve circa 450 pasti al giorno, destinati prevalentemente alle scuole dell’infanzia. Qui la ristorazione è vista come un prodotto culturale: l’obiettivo è orientare domanda e offerta per sostenere l’agricoltura locale.

La cooperativa Santa Fucina, che offre anche servizi per vivere e conoscere il Parco, lavora con una rete di 16 produttori attivi. Il menù viene ricalibrato in base alla stagionalità e alla reale disponibilità nei campi, in un dialogo continuo con gli agricoltori per prevenire gli sprechi a monte, evitando di ordinare colture premature o in eccesso. L’offerta nutrizionale si basa sulle indicazioni dell’Asl, con interventi centralizzati per modularla esclusivamente su prodotti locali. Qui bambine e bambini consumano carne una volta a settimana, mentre, a seconda del calendario, una o due volte viene servito pesce.

Spesso, un piatto vuoto dopo il pasto è il risultato finale di un percorso molto più lungo, che include anche un profondo lavoro culturale con famiglie e insegnanti. Gli strumenti sono diversi e variano a seconda dei contesti. A Roma esistono le Commissioni mensa e percorsi di formazione specifici destinati ai genitori, che entrano fisicamente nelle cucine dei propri plessi scolastici attraverso attività laboratoriali incentrate sul “manipolare i cibi, conoscerli, cucinare insieme”.

L'amministrazione ha inoltre organizzato incontri dal vivo con le cuoche per raccogliere testimonianze, così da avere un quadro più chiaro sia del loro carico di lavoro sia degli esiti di questo lavoro: quali cibi sono più graditi e quali, talvolta, restano nei piatti.

A Parma l'adesione delle famiglie è facilitata da un'app e da un software che permettono ai 180 commissari mensa di effettuare controlli senza preavviso e registrare dati sulle caratteristiche del servizio e sul gradimento. Il Comune organizza anche laboratori di manipolazione e incontri formativi specifici con le famiglie per spiegare le scelte nutrizionali.

A Milano il lavoro culturale viene promosso attraverso strumenti giocosi come il *cartoon* Chef Ambrogio, che da YouTube arriva nelle famiglie per raccontare e spiegare il menù. Ma ci sono anche eventi serali aperti al pubblico, come “Dall'orto alla tavola”: durante questi incontri i bambini partecipano a laboratori, mentre i genitori dialogano con nutrizionisti e cuochi, vedendo direttamente come viene preparato il pasto. In generale, l'amministrazione promuove attivamente la partecipazione dei genitori come commissari mensa.

La cooperativa Santa Fucina, nell'Unione dei Comuni Terre di Mezzo, utilizza i «banchetti della ribellione gentile», come li definisce Giorgio Ruggeri, cofondatore della cooperativa. Si tratta di assemblee pubbliche per la coprogettazione delle regole della mensa. Con bambine e bambini entra in gioco Mariolina la volpina, mascotte del progetto, che racconta storie per invogliarli a mangiare. La prospettiva futura è una certificazione partecipata del valore dei prodotti, perché «non c'è niente di meglio di una mamma o un papà che vadano in campo a verificare davvero come viene coltivato il pomodoro che il loro bambino mangerà a scuola».

Da più di un decennio è in atto un percorso virtuoso che punta a rendere i menù delle mense scolastiche sempre più vari e sostenibili. I dati indicano che sta funzionando. La spinta verso il biologico, incentivato dai Cam, è evidente: nella fascia più alta delle proposte bio si registra un aumento del 44% rispetto a cinque anni fa. Resta però una forte disomogeneità nella qualità, con esperienze virtuose affiancate da territori rimasti indietro. La prima grande frattura, come prevedibile, è tra gli standard medi delle regioni del Nord e quelli delle regioni del Sud, come mostrano le differenze nella copertura del servizio.

Il problema più critico resta lo spreco alimentare. Nonostante la qualità percepita dagli insegnanti sia migliorata, i dati sul consumo peggiorano. Secondo il 60% degli insegnanti, i bambini mangiano solo la metà del pasto; per il 34%, addirittura meno della metà. E nel 37% delle mense non viene monitorata la quantità di cibo scartato.

La mensa scolastica è un investimento strategico ad alto rendimento sociale, ma la sua piena realizzazione richiede un profondo cambio di mentalità e finanziamenti statali dedicati. Come ricorda Claudia Pratelli, assessora alla Scuola di Roma Capitale, la ristorazione scolastica soffre l'assenza di fondi statali direttamente orientati a sostenere il servizio. Senza queste risorse, i Comuni con meno mezzi rischiano di offrire servizi di qualità inferiore.

Da più parti si propone di inserire la ristorazione scolastica nei Livelli essenziali delle prestazioni (Lep), per garantire accesso universale e una maggiore omogeneità di tariffe e standard qualitativi a livello nazionale. In caso contrario, i Comuni che investono di più continueranno a offrire servizi d'eccellenza, mentre quelli che non dispongono degli strumenti necessari rischiano di perpetuare i divari esistenti.

A pagarne le conseguenze non sono solo – e già basterebbe – bambine e bambini, destinatari ultimi del servizio. La mensa è anche un laboratorio sociale e ambientale: un ecosistema in cui ogni elemento lavora in coordinamento con gli altri e influenza le politiche cittadine legate al cibo, al lavoro, e agli obiettivi ambientali e climatici.

# «La mensa è parte dell'educazione»: perché il pasto è un atto politico

La ristorazione scolastica è un potente motore di cambiamento, strategico nella lotta alle disuguaglianze sociali e alla crisi climatica. L'approccio *mission-oriented* utilizza la spesa pubblica come leva diretta per orientare l'offerta verso filiere locali e pratiche più sostenibili. Cruciale per la salute pubblica, garantisce a molti alunni l'unico pasto sano ed equilibrato della giornata, ma in Italia resta un servizio profondamente diseguale.

Ne abbiamo parlato con Claudia Pratelli, assessora alla Scuola di Roma Capitale.

**Come leggere il valore della ristorazione scolastica nel suo insieme: come strumento di contrasto alle disuguaglianze sociali, tutela della salute pubblica e leva contro la crisi climatica?**

La mensa scolastica è un tassello fondamentale delle food policy cittadine, sia per Roma che per tutte le città italiane e del mondo. In primo luogo ha un valore straordinario nel garantire il tempo a scuola. Storicamente nasce per assicurare il tempo pieno, una battaglia cruciale della pedagogia democratica per ridurre gli svantaggi tra chi aveva ambienti culturalmente stimolanti a casa e chi no. La ristorazione scolastica rappresenta anche un processo di democratizzazione della scuola pubblica. Negli anni Ottanta, il fatto che le maestre si sedessero allo stesso tavolo degli studenti ha modificato la relazione gerarchica e autoritaria tra docente e discente, incidendo sulla didattica.

Ha poi una funzione sostanziale di educazione alimentare: si mangia insieme, le stesse cose, imparando in un contesto collettivo e confrontandosi con cibi diversi. Molti bambini e bambine non hanno familiarità con la varietà alimentare, per motivi economici o culturali. La mensa offre loro l'occasione di sperimentare qualità e diversità del cibo in un'esperienza condivisa.

Inoltre, la ristorazione scolastica è uno strumento potente di contrasto alla povertà alimentare. A Roma, per esempio, il 12% degli alunni – circa 14mila bambine e bambini – accede gratuitamente al servizio perché le loro famiglie hanno un Isee inferiore a 5mila euro. La media cittadina nasconde però picchi del 16% nel Municipio XV, del 17% nel V e del 18% nel VI. È un dato che rivela un divario profondo nella garanzia del diritto allo studio e nel contrasto alla povertà alimentare.

La refezione scolastica ha un impatto enorme anche sull'economia locale e sulle filiere produttive. È un pezzo centrale della food policy cittadina: non solo un servizio educativo e sociale, ma anche un motore economico capace di orientare le produzioni locali, valorizzare il territorio e garantire condizioni di lavoro dignitose. Per spiegare meglio cosa intendo: ogni giorno a Roma serviamo circa 150mila pasti. Il menù ruota su nove settimane senza mai ripetere lo stesso piatto. Se avessimo imposto che tutti i municipi servissero lo stesso pasto nello stesso giorno, avremmo esaurito la produzione disponibile di alcuni alimenti. Se, per esempio, si mangiassero uova nello stesso giorno in tutte le scuole, in città non ce ne sarebbero abbastanza.

### **Quali strumenti concreti ha oggi un'amministrazione per incidere sull'offerta nutrizionale, sul contrasto allo spreco e sulla sostenibilità ambientale?**

Gli strumenti principali stanno nella definizione del servizio, che avviene attraverso il bando di gara. È lì che si gioca una parte fondamentale dell'intervento pubblico. A Roma abbiamo appena pubblicato il nuovo bando, frutto di un lungo lavoro di condivisione e coprogettazione, ed è un esempio concreto di come si possa orientare il sistema.

Il bando prevede, innanzitutto, la valorizzazione delle produzioni locali e la riduzione delle emissioni: già nel precedente bando Roma Capitale aveva stabilito che tutti i prodotti dovessero provenire da un raggio massimo di 300 chilometri in linea d'aria dal Campidoglio. Questa regola è stata confermata, con l'obiettivo di sostenere le filiere locali e ridurre le emissioni legate al trasporto. Sono state poi introdotte regole sugli imballaggi, fissando un livello minimo di packaging per i prodotti. Anche sui materiali abbiamo scelto di intervenire: i pasti vengono serviti con stoviglie di coccio e bicchieri di vetro, per ridurre sprechi e inquinamento da monouso. Infine, il bando rafforza i criteri legati alla qualità e alla filiera: è prevista la provenienza da agricoltura biologica o biodinamica, con punteggi aggiuntivi per i prodotti dell'agricoltura sociale e solidale.

Un altro strumento fondamentale è la presenza di cucine interne. Roma ne ha 643, mentre in molte altre città italiane i pasti sono trasportati da centri esterni. Questo sistema riduce le emissioni e migliora la qualità dei cibi, mantenendone le proprietà organolettiche. Inoltre, crea prossimità tra bambini e cuochi. È un modello di qualità, ma anche molto costoso: Roma spende circa 149 milioni di euro l'anno per la refezione scolastica. Tuttavia, l'impatto ambientale è notevolmente più basso, quello sociale nettamente più alto.

Nel nuovo bando sono previste diverse innovazioni. Sono introdotte cucine aperte, utilizzabili per eventi, laboratori e attività di socialità intorno al cibo, per rafforzare l'idea della mensa come bene comune. Sono previsti menù stagionali educativi, con almeno quattro eventi all'anno per introdurre alimenti tipici della stagione, anche poco familiari, come zucca o cavoli, oltre a giornate dedicate alla valorizzazione dei prodotti locali.

Le aziende dovranno rendicontare in modo obbligatorio l'impatto ambientale, incluse l'impronta idrica e quella di carbonio. C'è poi il tema della tutela delle lavoratrici e dei lavoratori lungo tutta la filiera: abbiamo garantito punteggi superiori – molto superiori – alle aziende della Rete del lavoro agricolo di qualità, e considerato criterio premiale il fatto di pagare di più i lavoratori e garantire tutele e rimborsi a chi ha contratti part-time ciclici verticali, che nella maggior parte dei casi riguardano donne.

**I bandi, dunque, sono lo strumento oggi disponibile. Che cosa manca, invece, per migliorare ulteriormente il servizio?**

Mancano finanziamenti adeguati. La mensa è una competenza dei Comuni, ma non riceve fondi statali vincolati. Tutto dipende dalle risorse locali. Avere cucine interne, utilizzare prodotti di qualità, garantire contratti dignitosi: tutto questo ha un costo. Roma ha scelto di investire molto, ma non tutti i Comuni possono farlo. Servirebbero fondi statali dedicati alla refezione scolastica, vincolati alla qualificazione del servizio – rispetto dei Cam, impatto ambientale, tutela del lavoro, sviluppo locale. Senza un intervento statale, si creano enormi disuguaglianze tra territori.

**Cosa cambierebbe se il pasto scolastico venisse inserito tra i livelli essenziali delle prestazioni (Lep)?**

Sarebbe una svolta. È una proposta di Save the Children che condivido pienamente: garantirebbe il diritto allo studio e il contrasto alla povertà alimentare, riconoscendo la mensa come momento costitutivo del percorso educativo.

**Il Pnrr prevede fondi per la ristorazione scolastica. Come evitare che perpetuino le disuguaglianze?**

A Roma i fondi del Pnrr finanziano tre interventi infrastrutturali (nuovi spazi mensa in altrettante scuole). Ma la distribuzione non è equa: una metropoli come Roma e una piccola città come Pavia avevano diritto allo stesso numero di candidature, il che è chiaramente sproporzionato. Il problema è strutturale: servirebbe una regia nazionale unica per la distribuzione delle risorse e una riflessione organica su Lep e finanziamenti.

**Come si costruisce una governance partecipata che coinvolga famiglie e diversi livelli dell'amministrazione?**

Il discorso varia a seconda dei contesti geografici. Posso raccontare cosa abbiamo fatto a Roma. La prima cosa è stata ripristinare le Commissioni mensa, che erano state sospese durante il Covid. Poi abbiamo messo in campo una serie di azioni: un tavolo permanente di confronto con i rappresentanti delle Commissioni mensa di tutti i municipi; una formazione specifica per i commissari, che diventano mediatori tra amministrazione e famiglie; un tavolo centrale allargato con sindacati, aziende, rappresentanti dei municipi e

due membri del Consiglio del Cibo; e una serie di incontri dedicati con dietiste municipali e cuoche, per raccogliere osservazioni dirette sul lavoro e sui piatti.

Nel nuovo bando abbiamo previsto anche laboratori di formazione condivisa tra genitori, insegnanti e personale di cucina, per costruire una grammatica comune del cibo. Le ricerche lo dimostrano: più i bambini sono coinvolti — coltivando, manipolando, cucinando — più sono disposti ad assaggiare anche piatti nuovi. Infine, stiamo lavorando sul contrasto agli sprechi alimentari. Monitoriamo il gradimento dei pasti, inclusi quelli green, e a dicembre avremo i dati per progettare interventi mirati in ogni municipio.

# Cosa raccontano le famiglie sulle mense scolastiche

Sentiamo ora nella dimensione più empirica e quotidiana delle mense scolastiche: ciò che accade davvero nel piatto delle bambine e dei bambini, e come lo vedono mamme e papà. Le testimonianze raccolte provengono da un questionario online compilato da ottanta persone da diverse parti d'Italia, e richiedono due precisazioni importanti.

La prima: non si tratta di un campione statisticamente rappresentativo del servizio mensa a livello nazionale, ma di una raccolta qualitativa di esperienze dirette. Quando compaiono numeri o percentuali, salvo diversa indicazione, si riferiscono esclusivamente alle 80 risposte ricevute.

La seconda: riportiamo quanto dichiarato nelle testimonianze, senza possibilità di verificarne la veridicità. È un esercizio di inchiesta sociale partecipativa, fondato su un patto di correttezza reciproca tra chi condivide la propria esperienza e chi la racconta.

Fatte le premesse necessarie, possiamo entrare nel racconto che emerge dalle testimonianze. Il primo elemento evidente è che, come emerge da questo dossier, la ristorazione scolastica riflette le profonde disuguaglianze territoriali del Paese. Non solo nell'accesso al servizio, ma anche nella sua qualità, che risulta molto variabile.

Quasi la metà delle persone che hanno risposto giudica la mensa «sufficiente»; un terzo la definisce «scarsa», mentre solo il 20% la considera «buona» o «ottima». Un dato interessante è che i servizi più apprezzati sembrano essere quelli dei nidi privati o delle mense gestite direttamente in house.

Le principali criticità riguardano igiene e sicurezza. Diverse testimonianze provenienti da Milano hanno lamentato disservizi e un questionario in particolare riporta la presenza di «insetti, pezzi di vetro, bulloni nei piatti o nel cibo».

Una madre di Firenze si dice preoccupata perché «ci sono stati diversi casi di salmonella», mentre dalla Liguria sono riportati «due episodi di piatti e posate sporchi per due anni consecutivi».

Quando il cibo non è preparato in sede ma trasportato dopo la preparazione, come a Bari, la preoccupazione è duplice. Si temono le «intossicazioni alimentari» e si ritiene scarsa l'igiene dei contenitori e delle condizioni di trasporto. Ma, allo stesso tempo, accade spesso che il pasto arrivi in ritardo «costringendo i bambini a ingozzarsi».

A tutto questo si aggiunge un paradosso nutrizionale. Il pasto della mensa scolastica dovrebbe coprire circa il 35% del fabbisogno giornaliero, ma secondo quanto riportato dalle famiglie, bambine e bambini escono da scuola «sempre» (15%) o «spesso» (37,5%) affamati. Al punto che, all'uscita, è necessaria una merenda più sostanziosa. Non è sempre una questione di quantità delle porzioni. In Liguria, secondo una mamma, «i bambini non riescono a mangiare le verdure» perché poco gradevoli. In generale torna spesso la preoccupazione per l'utilizzo di cibi processati o confezionati come «bastoncini e crocchette» o «formaggini».

Si chiede più varietà nei carboidrati («riso, farro, polenta») anziché la solita pasta, e si sollevano dubbi sulle quantità troppo esigue. Oltre all'uso del sale e degli zuccheri in età precoce, come nel caso di Roma Capitale, dove una madre si stupisce nell'apprendere che agli asili si aggiunge il sale «in misura adatta all'età».

Ci sono situazioni in cui le difficoltà raggiungono livelli inaccettabili per un servizio pubblico destinato a bambine e bambini. Dal comune di Sant'Anastasia, nella città metropolitana di Napoli, arriva il racconto della madre di un bambino diabetico e celiaco. Le etichette con le grammature dei pasti – fondamentali perché «il calcolo dei carboidrati è vitale» – risultano spesso illeggibili. I piatti dedicati ai celiaci, preparati separatamente, vengono descritti come poco adeguati: i secondi «diventano umidi e immangiabili» e le porzioni fornite non coprono il fabbisogno del piccolo, che «viene trattato come se fosse malato solo perché è diabetico». Per garantire un apporto sufficiente, la madre ha dovuto chiedere l'aggiunta di un secondo piatto.

Anche quando le etichette sono leggibili, riferisce, non vengono rispettate le grammature previste dalla dieta. Una situazione simile emerge da Ciampino, dove un'altra madre segnala che la merenda per i bambini celiaci è «inesistente», ridotta a un «misero succo di frutta».

Abbiamo chiesto alle famiglie cosa pensano della transizione verso una ristorazione più sostenibile, con un minore ricorso alle proteine animali o senza carne. Il punto di partenza non è dei più avanzati: il 40,5% dichiara di consumare proteine animali ogni giorno, mentre il 43% lo fa tra due e quattro volte a settimana.

Quanto all'offerta delle mense, la carne viene servita tra due e quattro volte nel 46,2% dei casi, e una o due volte nel 39,7%; il pesce compare una o due volte per quasi l'80% degli intervistati. La metà del campione riferisce inoltre che, una o due volte a settimana, vengono proposti piatti a base di proteine vegetali (legumi, soia, tofu, seitan). Sul profilo nutrizionale complessivo, le opinioni sono divise: il 51,9% si dichiara parzialmente soddisfatto, il 22,8% completamente, il 13,9% insoddisfatto, mentre l'11,4% non risponde.

Sulla possibilità di ridurre parzialmente le proteine animali, metà dei genitori si dice favorevole. Il 49,4% accetterebbe volentieri l'introduzione di una giornata vegana alla

settimana, purché i pasti siano nutrizionalmente equivalenti a quelli abituali; se le giornate fossero più di una, il sostegno resterebbe comunque al 40,5%. Una dieta completamente vegetariana, invece, non sarebbe accettata dal 56% del campione, anche se tre genitori su dieci la prenderebbero in considerazione se supervisionata da nutrizionisti. Quanto a come rendere più appetibili i piatti vegetariani, le famiglie suggeriscono di puntare sulla creatività: «sformati, insalate di cereali e verdure, polpette o burger».

La partecipazione dei genitori è considerata fondamentale per garantire la qualità del servizio e superare i pregiudizi che spesso circondano la mensa scolastica. Il 90% sarebbe disposto a contribuire alla definizione dei menù, se ne avesse la possibilità. Molti, invece, si sentono «tenuti all'oscuro» e vorrebbero un ruolo più attivo e propositivo. Come racconta una madre romana, l'unico modo per esprimere un'opinione su sale o biscotti è lasciare annotazioni che «passano per lamentele da genitori rompiscatole, mentre servirebbero spazi aperti di confronto». È diffusa anche la richiesta di maggiore trasparenza sulla «provenienza delle materie prime» e sulla qualità dei prodotti utilizzati.

La percezione di scarsa qualità è spesso legata a problemi strutturali. In netto contrasto con quanto raccontato dagli amministratori nelle loro testimonianze, molti genitori ritengono che i servizi comunali risentano di «bandi al ribasso» che penalizzano la qualità del pasto. Un'altra criticità ricorrente riguarda la preparazione dei cibi fuori dalla scuola, considerata una debolezza del servizio. Ad Avellino, per esempio, diverse famiglie chiedono di eliminare le porzioni consegnate in «materiale plastico» e di tornare a una distribuzione in loco.

Il nodo centrale resta l'estrema frammentazione del servizio. Finché la ristorazione scolastica non sarà riconosciuta a livello nazionale tra i Livelli essenziali delle prestazioni (Lep), come auspicato da più parti, le disuguaglianze continueranno a persistere. I Comuni con risorse limitate – come Bari o alcune aree della Campania, dove la copertura non supera il 22% – continueranno a garantire un servizio insufficiente. Quelli più ricchi, come Roma o Milano, potranno invece investire in cucine interne, filiere corte e menù più elaborati.

Non si tratta di un tema marginale: la questione mensa è, in definitiva, una questione di equità. Una battaglia combattuta con strumenti limitati – spostamenti di bilancio, scelte virtuose delle amministrazioni – in attesa di una regia nazionale capace di riequilibrare davvero la situazione, a tutela delle bambine e dei bambini.