



Mense scolastiche: migliora la qualità ma nei rifiuti finisce metà del pasto e della tariffa

Migliora il pasto della mensa ma peggiora l'atteggiamento dei bambini rispetto al cibo. Sono sempre di più gli alunni che hanno paura di assaggiare cibi nuovi e cercano rifugio nella pasta in bianco e nel pane. Diverso è invece l'atteggiamento dove si fa educazione e dove persistono le cucine interne.

Presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati, oggi è stato presentato Il nono Report relativo ai menù scolastici, alla presenza del deputato On. **Claudio Mancini** e a Claudia Paltrinieri e Francesca Rocchi – rispettivamente presidente e vice presidente di Foodinsider. Quest'ultimo è l'osservatorio indipendente che, ogni anno, monitora lo stato della mensa scolastica in Italia, conducendo rilevazioni e questionari di gradimento in molte città d'Italia.

Mense scolastiche: migliora la qualità nel 44% delle scuole

L'indagine, eseguita su un campione rappresentativo di circa un terzo delle mense nazionali, ha rilevato la frequenza, la qualità degli alimenti e l'impatto sull'ambiente dei menù offerti dalle mense scolastiche. È emerso che, rispetto al 2023, **si è innalzata la qualità del 44% dei menù analizzati**, mentre il 29,5% rimane stabile e il 20% mostra, per contro, un calo di qualità (il 6,5%

non è confrontabile con gli anni precedenti). Il miglioramento è significativo in quei Comuni che hanno rinnovato le gare d'appalto, come è successo a Trento, Udine, Frosinone, Rieti e Siracusa.

I dati dell'anno scolastico 2023/24 sono messi a confronto con quelli degli ultimi 5 anni, dimostrando come la legge dei **Criteri Ambientali Minimi** (in vigore dall'agosto del 2020) abbia reso i menù più sani e sostenibili, con maggiore varietà di alimenti, più biologico, più legumi ma anche più prodotti locali e provenienti da cooperative sociali.

Non mancano le criticità in alcune aree

L'indagine mette anche in luce **aspetti negativi importanti**: aumenta il cibo processato e, secondo quanto riferito da numerosi insegnanti, **diminuisce la percentuale di pasto effettivamente consumata**. I maggiori consumi si rilevano nelle scuole dove si fa educazione alimentare, dove ci sono le cucine interne, dove i bambini hanno a disposizione più tempo per il pranzo, dove i refettori sono meno rumorosi e, infine, dove la frutta è servita a metà mattina anziché a fine pasto. Poche sono le realtà sensibili al problema del ridotto consumo, come dimostra il fatto che sono rare le attività di monitoraggio degli scarti; rilevazioni che invece sono indispensabili per comprendere e affrontare il fenomeno.

*«In cima alla classifica del 9° Rating c'è il menù che meglio ha saputo interpretare l'alimentazione come strumento di salute, di rispetto per l'ambiente e di promozione del territorio. È il Comune di Sesto Fiorentino ad aver fatto il salto più alto, passando dal quintultimo posto del 2017 al primo nella classifica pubblicata in questo Report – dichiara **Claudia Paltrinieri**, presidente di Foodinsider – Dall'olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano, alla trota della Lunigiana, al Cefalo della Laguna di Orbetello, alla pasta fresca del Mugello... questi sono solo alcuni dei prodotti di filiera corta che occupano il 73% degli alimenti offerti nel menù. Nella mensa di Sesto Fiorentino la plastica è bandita, così come lo sono i piatti processati”*.

Si confermano di alto profilo i menù di Parma e Fano – secondi a pari merito – e di **Cremona**, che rimane il migliore in termini di abilità gastronomica dei cuochi. Le mense del Sud danno segnali di ripresa, in particolare Bari e Brindisi e soprattutto Siracusa, che conquista 57 punti in più rispetto allo scorso anno.



Si confermano di alto profilo i menù di Parma e Fano – secondi a pari merito – e di Cremona.

Nell'approfondimento, il Report dedica un **focus speciale al pane**, alimento presente a ogni pasto.

*«Nonostante si trovino ancora panini plastificati singolarmente e fatti con farine raffinate 00, sono emerse realtà che offrono più forme e varietà di pane, anche integrale, o fatto con farina di tipo 2; altre che privilegiano i grani antichi e alcune che per rifornire la mensa ricostruiscono le filiere locali, dal grano fino al mulino e al panificio del territorio», aggiunge **Francesca Rocchi**, vice presidente di Foodinsider .*

Le best practice

Il Report racconta anche le **best practice**: iniziative di matrice diversa ma che puntano tutte alla transizione verso una mensa sostenibile. Tra queste, i **progetti europei Horizon** che fanno parte del **Programma Quadro dell'Unione Europea per la Ricerca e l'Innovazione**; attività delle agenzie regionali per lo sviluppo dell'agricoltura; le proposte sostenute dalle fondazioni bancarie fino alle azioni della società civile che a Roma è rappresentata dal [Consiglio del Cibo](#), da cui è nata la proposta di introdurre, una volta al mese, un pasto completamente vegetale per ridurre le emissioni.

*«Con più di 2 milioni di pasti al giorno, le mense scolastiche, oltre a essere un servizio fondamentale che nutre le future generazioni, possono dare un grande impulso al settore dell'Agrifood», – ha affermato il deputato On. **Claudio Mancini** – per questo dobbiamo trovare la strada che consenta ai Comuni di diventare strumento di sviluppo del territorio in chiave sostenibile, attraverso la ristorazione scolastica».*

I primi 10 Comuni classificati e le realtà nonché i soggetti meritevoli di menzione per avere attivato processi di transizione verso una mensa sostenibile saranno premiati a marzo 2025, sempre a Roma, in occasione del *Summit sulla mensa scolastica* organizzato da Foodinsider.

Informazioni: www.foodinsider.it

Data di creazione

11/11/2024

Autore

redazione