

Atti del convegno

Ripensa la mensa **TERRA, CIBO, COMUNITÀ**

Due giorni di incontri online per pensare a un nuovo modello di ristorazione scolastica, dall'educazione al cibo allo sviluppo sostenibile del territorio

27 Febbraio 2021

**Il valore della nuova mensa: cibo che rigenera la terra,
dà lavoro buono, nutre la comunità**

28 Febbraio 2021

**Bambini che imparano a gustare il cibo, a conoscerlo, a trattarlo
bene, a raccontarlo (dall'Orto in Condotta alla nuova mensa)**

Contiene il manifesto conclusivo

Una campagna per la "nuova mensa"



Slow Food®
Scandicci

A cura di Slow Food Scandicci

Sbobinatura dei testi: Francesca Leonelli, Viola Migliorini, Virginia Orlacchio

Raccolta materiale (testi, foto, slides) degli autori dei testi: Giovanna Licheri

Coordinamento editoriale, revisione testi: Mauro Bagni

Grafica e impaginazione: Leonardo Fallani



Si ringrazia Qualità & Servizi SpA per il contributo concesso per questa pubblicazione

Questa pubblicazione è disponibile anche in versione elettronica su:

www.slowfoodscandicci.it/ripensalamensa

27 Febbraio 2021

Prima giornata

Il valore della nuova mensa: cibo che rigenera la terra, dà lavoro buono, nutre la comunità

Con gli interventi di:

**Filippo Fossati
Lorenzo Falchi
Emiliano Fossi
Francesca Rocchi
Iacopo Marini
Rossella Muroni
Edoardo Prestanti**

**Antonio Ciappi
Fiamma Tofanari
Caterina Barbuti
Giaime Berti
Raoul Tiraboschi
Roberto Burdese**

guarda la registrazione
video dell'incontro:



bit.ly/rIm-1



Filippo Fossati

Amministratore Unico di Qualità & Servizi SpA

Introduzione alla prima giornata

I promotori di questa iniziativa sono Slow Food Scandicci e l'azienda Qualità & Servizi. Perché questi due soggetti oggi vi propongono una riflessione sul tema della mensa? Slow Food perché lavora da molto su questo tema: la prima elaborazione del progetto "Pensa la mensa" risale a circa quindici anni fa. Qualità & Servizi esiste da tanto tempo ma, da tre anni almeno, prova, oltre che a pensare la mensa, a farla, sui criteri che Slow Food ci ha suggerito nella sua storia e con le sue iniziative. Noi collaboriamo spesso con Slow Food Scandicci e con altri livelli di questa associazione ed, essendo un'azienda pubblica che rappresenta i comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa e Carmignano, abbiamo pensato insieme di proporre una revisione, un nuovo appuntamento per parlare della mensa e fare delle proposte, perché quello che sta avvenendo in Italia non ci piace.

Noi pensiamo di rispondere con qualche idea alternativa e da questa discussione ci piacerebbe che uscissero delle idee per il cambiamento, perché il tema della mensa è troppo importante per essere trascurato e noi siamo in un territorio che non lo trascura affatto: la nostra mensa è migliorata, è utile al territorio e quindi noi sentiamo la responsabilità di proporre un cambiamento che abbiamo cominciato a fare sulla nostra pelle.

Tre punti. Primo: **la mensa dà da mangiare**, anche a chi mangia poco perché ha delle difficoltà di accesso al cibo e a chi mangia male, perché non riesce ad assicurarsi un cibo sano. Noi viviamo in un territorio, da questo punto di vista, abbastanza fortunato, ma cosa sappiamo sulla presenza delle mense in Italia? C'è un dato di qualche giorno fa, uno studio di *Openpolis*, che dice che dei 40.160 edifici scolastici statali presenti nel Paese, solo il 26%, cioè 10.598, sono dotati di mensa. Potrebbe essere un dato impreciso, perché comprende anche le scuole medie e superiori (dove tradizionalmente la mensa non è presente), però, se si va a vedere come questo dato è distribuito sul territorio, vediamo che le scuole che hanno uno spazio mensa sono il 60% in Toscana, Piemonte e Friuli e solo l'8% in Sicilia, Campania e nel Meridione. Abbiamo inoltre il rapporto di *Save the Children* di qualche anno fa, che dice che nel Meridione il 33% dei bambini (dagli 0 agli 11 anni) accede a un servizio di mensa, in Toscana il 66% (a Firenze quasi il totale dei bambini vi accede), ma comunque ciò significa che in mezza Toscana la situazione non è positiva. In Italia ci sono inoltre 1.200.000 bambini in povertà assoluta, 5.000.000 in situazioni di povertà relativa e quando si hanno queste situazioni si ha difficoltà ad accedere non solo alla mensa, ma alla scuola in generale.

La mensa è insomma un diritto essenziale, come lo è la scuola: così viene definito dalla legge, che afferma che deve essere assicurato. La scuola si allunga come orario, le mense si fanno e paga la fiscalità generale: questo è l'obiettivo. Oggi non è così perché è un servizio a domanda e non di carattere essenziale.

Secondo punto: **il tempo mensa è tempo scuola**. Lo dice il Ministero, la letteratura scientifica, la realtà. Come si potrebbe fare educazione alimentare al cibo e al gusto se non si mette per un verso il naso fuori dalla scuola (e Slow Food lo fa, per esempio attraverso gli Orti in Condotta), ma anche se non si usa il tempo della mensa, se non si esce dal tempo della classe e non si approfitta della mensa, con allegria e leggerezza, ma provando a educare all'olfatto, al tatto e al gusto? E qui ci vogliono investimenti da parte del governo sulla scuola, perché serve personale, servono strutture e nuovi spazi per gestire questo aspetto decisivo dell'educazione. All'interno della scuola stessa, per i genitori e gli insegnanti la mensa risulta spesso un corpo estraneo da sorvegliare: è giusto che ci sia questo tipo di rapporto di tipo ispettivo? Le scuole sono poi in gran parte in gestione ad aziende *for profit* che stanno lontano. Il servizio deve essere invece al di sopra del sospetto e nessuno deve avere come fine il guadagno personale: la mensa buona è un patto fra soggetti che vogliono la salute dei bambini attraverso la salute e la bontà del cibo, quindi la bontà del territorio. La mensa andrebbe fatta quindi insieme, a partire dai menù, dalle cotture, dalla conoscenza degli alimenti, con la partecipazione dell'insegnante e dei genitori con funzioni direttive, non più solo funzioni ispettive. Così il nuovo servizio pubblico dovrebbe promuovere una partecipazione effettiva, non più una delega a un soggetto privato ed esterno alla comunità locale, alle famiglie e alla scuola.

Terzo punto: **il valore della mensa è valore per il territorio**. Questo è un aspetto per il quale l'attenzione delle persone è cresciuta negli ultimi anni. L'ordine di grandezza del peso della materia prima utile per il pasto di un singolo bambino si aggira intorno ai 500 grammi: questo significa che per una classe ci vogliono 10 chili e per una scuola 100 chili di materia prima al giorno, per 200 giorni l'anno, cioè 200 tonnellate di frutta, verdura, cereali, carne, in un anno in una cittadina di medie dimensioni. Dove comprare allora questa materia prima, da quali produttori, con quali caratteristiche, a che prezzo? Tutto questo può cambiare il volto di un territorio, salvare un'azienda agricola, aiutarla a migliorare la performance ambientale (la riduzione dell'emissione di CO₂ e l'inquinamento); può aiutare la ricerca della qualità, ricostituire un paesaggio rurale e urbano che in quella zona si sta perdendo, sostenere il lavoro agricolo e riportare i giovani a un buon lavoro agricolo, oppure può avere conseguenze contrarie, se si fanno altre scelte, se si fa scegliere tutto alle piattaforme internazionali della distribuzione alimentare, che cercano il prezzo più basso nella borsa delle materie prime alimentari globali, per cui il calo dei prezzi spinge il piccolo produttore ad abbandonare l'agricoltura o a trasformarla in un'agricoltura intensiva, fondata sulla competizione, sulla resa per ettaro, sull'uso di diserbanti, sull'eccessivo nutrimento azotato del terreno, con un costo ambientale pazzesco. Di tutta l'anidride carbonica dispersa nell'atmosfera, quella prodotta dall'agricoltura e dall'allevamento è il 20% in Italia e più del 30% nel resto del mondo; poi si ha l'inquinamento dei pesticidi e dei diserbanti, quello delle plastiche per il packaging, quello per il trasporto in cella per centinaia di migliaia di chilometri.

È chiaro che noi dobbiamo scegliere e chiedere che venga sempre scelta la prima alternativa: già le leggi dicono di privilegiare il km 0, la filiera corta, il cibo biologico, ma poi vengono bloccate perché hanno utilizzato strumenti imperfetti per affrontare questa questione. Purtroppo è notizia di oggi che le grandi aziende della ristorazione italiana hanno chiesto pubblicamente di non ottemperare nemmeno ai criteri minimi dettati dalle leggi, perché ritenuti eccessivi. La transizione ecologica in agricoltura è una cosa diversa: richiede azioni più profonde, scelte urbanistiche sul territorio, politiche territoriali che sostengano le imprese che si muovono verso la pulizia, la salvaguardia dell'ambiente, il miglioramento della qualità; richiede la creazione di reti territoriali e alleanze tra produttori, consumatori, cittadini e associazioni interessate.

Noi pensiamo quindi che la mensa scolastica debba stare, nella sua gestione, nelle mani sicure di chi può e vuole avviare queste politiche, cioè il sistema pubblico, perché la mensa è uno strumento molto potente per rendere possibile una parte di questo sviluppo pulito, sociale, sostenibile, troppo potente per non usarlo e darlo a chi ha invece l'obiettivo di fare profitto a tutti i costi.



Lorenzo Falchi

Sindaco di Sesto Fiorentino (FI)

Saluto

2

È per me un piacere portare un saluto a questa bella e sicuramente interessante iniziativa, realizzata da Slow Food Scandicci con la collaborazione di Qualità & Servizi, la nostra azienda di ristorazione scolastica.

Per noi è centrale poter riflettere e approfondire insieme l'importanza della ristorazione scolastica, quanto questo elemento conti nell'educazione e nelle politiche educative della nostra comunità, in particolare dei nostri più piccoli concittadini.

In questi anni abbiamo sostenuto, incoraggiato e voluto con forza la trasformazione che Qualità & Servizi è riuscita a fare, grazie al grande impegno del proprio direttore, dei propri amministratori, delle tante lavoratrici e dei tanti lavoratori che si sono rimessi in gioco in questi anni ripensando il ruolo della mensa, non più come un servizio industriale ma come un servizio alla comunità, che mette insieme quella che noi chiamiamo “la comunità del cibo”: genitori, studenti, bambini, famiglie, insegnanti e produttori locali del nostro territorio, che tutti insieme lavorano per accrescere la cultura del cibo, della sostenibilità ambientale e sociale. Dalle mense passa il futuro della nostra comunità e siamo davvero felici che Qualità & Servizi possa essere riconosciuta ormai a livello nazionale come una delle pratiche migliori da seguire e a cui guardare.

Da parte nostra non ci stancheremo mai di migliorare, di accogliere suggerimenti e stimoli, come saranno quelli che verranno dalle due giornate organizzate da Slow Food Scandicci e dalla nostra azienda. Ci teniamo molto, le ascolteremo e saranno tutti consigli preziosi per migliorare ancora di più questo lavoro a cui teniamo molto e che siamo convinti serva molto, a maggior ragione in questo momento, alla nostra comunità.



3

Emiliano Fossi

Sindaco di Campi Bisenzio (FI)

Saluto

Ci tenevo a esserci e a portarvi il mio saluto, che sarà breve ma non solo istituzionale. Credo che noi stiamo vivendo un momento particolarmente complicato e al tempo stesso particolarmente stimolante: quello che ci porta la pandemia credo sia un grande elemento di cambiamento e i grandi elementi di cambiamento hanno in sé aspetti indubitabilmente negativi, come quelli che stiamo verificando, ma anche grandi opportunità. Io credo che la cosa peggiore che potremmo fare sia non renderci conto di questo e, quando poi sarà terminata la fase della pandemia più acuta e quando saremo dunque fuori dal tunnel, ricominciare nello stesso modo o con le stesse modalità con le quali ci siamo entrati. Io credo che dobbiamo provare fin da ora a mettere in campo quegli elementi di riflessione, di approfondimento e di discussione che ci facciano cogliere le opportunità della fase che stiamo vivendo, che non consistono solo nelle risorse che arriveranno dal Recovery fund e come verranno indirizzate – aspetto certo fondamentale vista l'importanza e la strategicità storica di questo provvedimento – bensì una questione più profonda, cioè le modalità in cui vogliamo ripartire, qual è il modello su cui ci vogliamo attestare per il prossimo futuro, qual è il paradigma culturale che mettiamo al centro. Se è sempre quello del mercatismo allo stato puro, dell'idea del libero mercato come panacea di tutti i mali e dell'individualismo più sfrenato, oppure se proviamo a costruire un modello diverso centrato sulla persona e le relazioni tra le persone, su un modo diverso di vivere il nostro ambiente e di coniugare il tema della sostenibilità ecologica e dell'ambiente, verso un modo di vedere il mondo imperniato sulla giustizia sociale.

Tutti questi ragionamenti si ricollegano secondo me in modo stringente al tema che stiamo discutendo oggi, cioè il ruolo della mensa e della refezione scolastica, come servizio pubblico, nelle nostre comunità. Perché se noi vogliamo ricostruire comunità che si basano sulla persona, sulla relazione tra le persone, sull'elemento della coesione sociale, su un'idea di comunità collaborativa, aperta e inclusiva che si basi sulla reciprocità, sulla solidarietà, sul dono e sull'aiuto reciproco, allora il tempo mensa non può essere soltanto il momento in cui si parcheggiano i bambini a scuola e si dà loro da mangiare quello che passa il convento. Al contrario, deve essere un luogo centrale di ricostruzione di una comunità basata su questi aspetti, perché dentro la mensa si educa, si cresce, si assume consapevolezza e quindi si diventa cittadini migliori.

Questo è ciò che stiamo provando a fare con Qualità & Servizi nel nostro piccolo, che in realtà non è più tanto piccolo, assolutamente consapevoli delle nostre forze e anche dei necessari limiti al nostro agire, cioè l'idea della comunità del cibo, che ha dentro il tema dell'ambiente, della sostenibilità e dell'ecologia, del rispetto dei diritti delle persone, a cominciare da quelli dei lavoratori. E un luogo dove si lotta contro lo spreco alimentare, si

acquistano gli abbattitori alimentari nelle scuole perché si recupera il cibo e si rimette nel circuito dell'aiuto alle persone, è un luogo dove si fa educazione per i ragazzi ma anche per le famiglie, si valorizzano i produttori locali e la filiera corta, si mettono insieme una serie di aspetti che davvero provano a costruire quella comunità che potrebbe essere l'elemento da cui ripartire appena usciti da questo tunnel in cui siamo purtroppo entrati.

Vi auguro una buona discussione, che credo sarà sicuramente foriera di grandi stimoli che ci aiuteranno a migliorare il nostro lavoro.



Francesca Rocchi

Delegata Slow Food Italia per le mense scolastiche

Saluto

4

Stavo ripensando alla bella introduzione di Filippo Fossati, ma anche alle parole dei sindaci: tanta strada è stata fatta in questi ultimi tre anni. Come ricordava Fossati, noi come Slow Food già da tempo abbiamo cominciato a capire che la mensa fosse al centro di un discorso trasversale sul cibo. Dodici anni fa, proprio da questa intuizione, nasceva il progetto “Pensa che mensa”. Applicare i modelli riferiti alla mensa scolastica attraverso gli strumenti che di solito Slow Food mette in moto non è stato però così immediato e, dunque, qui si apre la prima riflessione.

Sicuramente Slow Food si distingue in tutto il mondo per essere in grado di attualizzare dei progetti che siano replicabili, come ad esempio gli Orti in Condotta. Ricordo Carlin Petrini con la vanga in mano mentre eravamo al congresso di Sanremo, dove è nata l'idea; ma poi l'elaborazione di tutto lo staff e di tutte le persone che si occupano di questi temi e la rete hanno fatto la differenza in questo progetto, che è stato in grado di adattarsi ai tanti territori. Siamo poi entrati dentro alle cucine degli Osti e li abbiamo convinti a prendersi cura del territorio, della biodiversità e ad adottare dei presidi, e lo abbiamo fatto attraverso cultura ed educazione alimentare nelle famiglie, anche in maniera dilettantistica: noi vogliamo essere popolari, non abbiamo nessuna velleità di diventare i grandi master del sistema cibo; noi vogliamo che tutti siano in grado di capire che cosa succede dietro alla produzione di un prodotto o che cosa succede quando acquistiamo e mangiamo.

La nostra forza è quindi essere popolari; l'altra forza è la rete.

Quando pensiamo di applicare questi due concetti al progetto della mensa cominciano a esserci i primi problemi. Abbiamo ascoltato due sindaci che ci dicono che sono convinti e hanno adottato il sistema probabilmente migliore d'Italia, che è quello di Qualità & Servizi, in una regione come la Toscana che è un modello e un riferimento anche a livello governativo. Il problema è fare queste cose in quei posti dove non c'è nemmeno la cucina, dove bisogna che questo abbia un passo diverso, cioè che si decida che la mensa fatta in un certo modo sia

un diritto inalienabile e che lo sia per tutti, non solo per quelli che lo capiscono prima degli altri. Il discorso della mensa si è infatti incagliato anche per questo, perché poi le varie territorialità e i diversi governi del territorio hanno in qualche caso snobbato completamente le sollecitazioni che venivano; altri invece hanno ascoltato, ma questa differenza non è più possibile. Le giornate di oggi e di domani hanno secondo me questo scopo: ricordarci che noi oggi qui in Toscana vogliamo ripensare la mensa (idea che nasce proprio dal territorio, ecco la sua forza), ospiti dell'azienda che questo cibo lo prepara così bene, ma anche che è stata la rete che ha pensato di organizzare questo evento.

Questo è potentissimo, è proprio ciò che serve, un'organizzazione dal basso: dobbiamo pensare che questo stesso ragionamento, proprio attraverso la rete, è stato fatto anche in Polonia, in Bulgaria, in Cecoslovacchia, in Giappone e negli Stati Uniti, dove tutto questo è veramente un problema, non solamente di diritto al cibo, ma anche proprio di divisione per la salute delle persone. Io credo quindi che il nostro ruolo sia questo. Noi siamo militanti attivisti che sanno di avere la capacità per cambiare la mensa, attraverso il modo in cui Slow Food replica i propri progetti. Quello dunque che serve adesso, e che spero venga fuori alla fine di queste due giornate, è rendersi conto che farlo è possibile, perché basta creare una filiera di lavoro, creare una progettualità che sia adattabile nei territori e si riuscirà a portare avanti questo progetto fino in fondo.

Sono sicura che da questo ripensamento della mensa verranno fuori delle risorse, attraverso tutte le esperienze che sentiremo, perché già adesso abbiamo un interlocutore nella Commissione Ambiente della Camera come Rossella Muroni: abbiamo cioè già cominciato a far interferire la politica dentro ai nostri discorsi, ed è giusto che sia così, perché noi abbiamo bisogno di queste alleanze.

Io sono qui con voi pronta a dare una mano nel momento in cui ci siano delle proposte, quindi grazie ancora e buon lavoro a tutti.



Jacopo Marini

Presidente Cooperativa "Tre Monti" di Stribugliano (GR)

Dal Monte Amiata l'esperienza di una piccola cooperativa che ha "incontrato" da poco "la nuova mensa"

5

Parlo come presidente della cooperativa "Qualità e Territorio", che gestisce un piccolo caseificio di Stribugliano, quindi il mio non sarà un intervento da sindaco. Siamo una piccola realtà, anche molto giovane, nata nel 2019 insieme ai dipendenti storici di un caseificio di Stribugliano, frazione di Arcidosso (GR) sul Monte Amiata, un posto fantastico, una vera e propria terrazza sul mare, in un territorio straordinario che ha una biodiversità molto ricca. Questo caseificio, fondato alla fine degli anni Sessanta, ha poi avuto varie gestioni più o meno fortunate; nel 2013 c'è stato un incendio che ha danneggiato le celle dello stabilimento,

che è stato chiuso per tanti anni, poi un imprenditore maremmano ha fatto degli interventi alle celle e l'ha fatto ripartire, anche se nel dicembre del 2018 ha deciso di chiudere l'attività.

Come sindaco di Arcidosso ero venuto in contatto con questa realtà, ovviamente perché si trova nel mio comune e avevo visto delle potenzialità importanti, sia dell'impiantistica presente in questo stabilimento, ma soprattutto perché c'erano professionalità e maestranze di assoluto valore: alcuni dei dipendenti hanno fatto solo ed esclusivamente il lavoro di casaro. In questo paesino di 250 abitanti, in cui la maggior parte delle persone è anziana, alcuni giovani hanno visto una fonte di opportunità di lavoro in questo stabilimento, soprattutto nel passato quando arrivava a impiegare anche venti persone. Noi abbiamo quindi deciso di salvare lo stabilimento, ma anche e soprattutto questa professionalità e questa conoscenza che erano maturate nel corso del tempo.

Dopo aver fatto degli interventi di riqualificazione dello stabilimento, siamo partiti con la produzione a novembre del 2019 e abbiamo iniziato a lavorare con due conferenti che si trovano vicino allo stabilimento e ci forniscono il latte. Quando avevamo un po' di prodotto è venuto il Covid e siamo quindi rimasti chiusi dentro lo stabilimento senza poterci muovere per commercializzare il prodotto e provare a farci conoscere. Fino a giugno sono stati mesi molto difficili, abbiamo cercato di tenere duro e di resistere, ma ci siamo anche un po' impauriti. Poi qualcosa si è mosso, a partire da giugno e luglio, quando ci hanno riaperto, fino alla fine dell'anno: abbiamo iniziato a lavorare, a fare un po' di fatturato e ad avere anche dei riscontri positivi sul prodotto. A fine anno è uscita la gara di Qualità & Servizi, a cui abbiamo partecipato e, con grande gioia e orgoglio, abbiamo appreso la notizia che eravamo risultati vincitori di questa gara. Come tutti sappiamo, Qualità & Servizi è un'eccellenza nazionale, quindi il fatto che prenda i nostri prodotti vuol dire che ci trova qualcosa di positivo, perché rispecchiano quella filosofia che anche noi nel nostro piccolo molto umilmente condividiamo.

Noi vogliamo cercare di fare qualcosa, puntando sulla qualità, per salvare i nostri territori, per tenerli vivi, per cercare di dare anche un piccolo contributo perché si possa cambiare questo sistema economico che produce tanta povertà e ingiustizie in alcune altre parti del mondo e benessere in altre. Che però, se ci si pensa bene, è un benessere spesso e volentieri privo di bellezza, di qualità: se appunto si pensa al cibo che è privo di cose buone, perché con l'industria alimentare qualcosa si perde nei confronti di piccole industrie del territorio, che possono beneficiare di materie prime importanti e processi produttivi che hanno a che fare con l'artigianalità e non con una dimensione industriale del lavoro.

Questa occasione che ci è capitata con Qualità & Servizi a inizio anno ci fa quindi vedere il futuro con un po' più di speranza; sappiamo che anche il 2021 sarà un anno per noi come per tutti molto complicato, però è stata una bella iniezione di fiducia che ha fatto bene anche a tutti i dipendenti. Insomma, c'è entusiasmo, perché poi la nostra realtà vive di questo, perché si basa sulla passione, sull'amore per il territorio, sulla passione nel fare e nel cercare di far bene il proprio lavoro senza voler pensare a fare grandi profitti. Per noi è importante poter offrire occasioni di lavoro a questa piccola realtà: come dicevo sette dipendenti su dieci sono proprio di Stribugliano, gli altri tre vengono da paesi limitrofi.

Parlando poi di questa iniziativa che avete organizzato e della filosofia che sta dietro al lavoro di Slow Food e di Qualità & Servizi, credo meritoriamente insieme al sistema istituzionale della Piana fiorentina, non posso che dire che qui si stanno toccando temi giusti che soprattutto in questo momento storico andrebbero posti al centro dell'attenzione della politica e delle istituzioni, non solo a livello locale ma anche a livello generale: quindi il cibo e le mense, soprattutto le mense scolastiche che riguardano la vita dei nostri bambini, hanno un valore importantissimo.

Il cibo, come hanno detto i relatori che mi hanno preceduto, è cultura: a tavola spesso si passano momenti di convivialità e di gioia, è insomma un momento importante della vita

dell'uomo; quindi io credo che porre la giusta attenzione a questo tema, puntando su certi valori che possono innescare processi virtuosi anche per i territori, è un tema che vi fa onore. La mia non è piaggeria, è una convinzione profonda. L'aver messo questi temi al centro dell'attenzione in questa fase storica è importantissimo, e un'iniziativa come questa (e ora parlo anche da sindaco) andrebbe riproposta anche in altre realtà territoriali. Per esempio, penso a come vengono gestite le mense sull'Amiata: per ora attraverso l'erogazione di un servizio offerto da una cooperativa del territorio, un servizio devo dire di qualità, ma spesso e volentieri con le regole degli appalti e dei massimi ribassi. Queste forniture spesso vanno fuori, e se vanno fuori a cooperative che forse hanno dimensione più grande e più "industriale", probabilmente si rischia di perdere quella qualità che invece è necessaria, soprattutto se si parla di bambini.

Speriamo di poter continuare a lungo questo rapporto di collaborazione con Qualità & Servizi e, in virtù di questo rapporto, di poter crescere anche noi, perché siamo consapevoli che ancora dobbiamo migliorare, che tanta strada ancora c'è da fare, anche se sembrava impossibile che dopo un anno dal nostro avvio si potesse essere già a parlare di questa esperienza.



Rossella Muroni

Vicepresidente Commissione Ambiente della Camera dei Deputati

Il cibo buono sano e giusto si impara a scuola

6

Ci tenevo moltissimo a essere qui con voi, anche perché con Francesca Rocchi e con Slow Food abbiamo già lavorato sul cibo di qualità, sul cibo buono sano e giusto. Non solo nel mio passato con Legambiente, ma anche nel mio ruolo di parlamentare, ho avuto l'occasione e l'onore di ospitare alla Camera la presentazione del rating sulle mense scolastiche italiane, in cui si dava uno spaccato, secondo me importante, del punto in cui ci troviamo rispetto a questa progressione.

Mi preme sottolineare come in questa fase di crisi sociale, pandemica ed economica, noi dobbiamo a maggior ragione rivendicare e raccontare quanto il cibo sia centrale in alcuni nodi, che possono renderci più resilienti a crisi di questo genere: parlo in particolare del cibo come cultura, come fattore di socialità e come garanzia di coesione e legame con il territorio. Purtroppo abbiamo a che fare con una legislazione e con un'organizzazione che rendono davvero difficoltoso realizzare questi obiettivi, anche per quei sindaci e per quelle comunità che credono fortemente nell'utilizzo e nella valorizzazione del momento della mensa scolastica come fattore culturale, ma anche di trasformazione e di consapevolezza.

Uno degli elementi che sta emergendo con sempre maggiore forza è che questa crisi pandemica sia legata esattamente a un'aggressione da parte dell'uomo alla biodiversità.

Questo è un aspetto che magari, tra noi che siamo convinti di questi temi, è abbastanza scontato, eppure per mesi ci è stato detto: «Che c'entra il Covid con il mutamento climatico e con la biodiversità?». C'entra tantissimo, perché è una questione di squilibri creati tra uomo ed ecosistema; c'entra tantissimo con i modelli alimentari, con la sicurezza della filiera alimentare ed è fondamentale, e secondo me è nostro compito, mettere alla luce e rendere note queste connessioni, perché la qualità del cibo e il tema della salute sono esattamente quelle connessioni di realtà che devono dare spazio e protagonismo ai cittadini e alle cittadine, sin dalla più tenera età.

Io credo che la consapevolezza dei giovani rispetto al tema del mutamento climatico sia frutto sicuramente dell'impegno di Greta Thunberg, ma anche di trent'anni misconosciuti di educazione ambientale che tutte le associazioni hanno fatto nelle scuole. Noi quindi sappiamo che la scuola è un punto nodale del cambiamento culturale e sociale, per cui la cosiddetta transizione ecologica di cui ora tutti si riempiono la bocca ha assolutamente bisogno di un luogo e di una realtà profondamente conosciuti e riconosciuti dai ragazzi e dalle ragazze. È anche un punto di lotta alle diseguaglianze, perché il cibo sano, buono e giusto fornito nelle mense scolastiche attacca al cuore uno degli elementi più evidenti e più crudeli di diseguaglianza presente nel nostro paese, per cui nei mesi del Covid non avere la scuola a disposizione ha voluto dire per tanti ragazzi e tante ragazze non avere a disposizione un cibo sano e di qualità almeno una volta al giorno.

È quindi fondamentale raccontare quanto sia centrale occuparsi di mensa: noi non ci occupiamo solo di un luogo, ma di un diritto di cittadinanza, di salute e di consapevolezza da parte dei ragazzi e delle ragazze. Per questo è fondamentale legare la mensa a tutta la filiera agricola e raccontare, anche attraverso la qualità del cibo e il diritto al cibo buono, quanto sia necessario per esempio interessarsi alla vicenda della PAC (la riforma della politica agricola comunitaria), perché lì si sta andando in direzione esattamente opposta al *Green new deal*, e la mobilitazione che stiamo provando a mettere in piedi in Italia, con un forte collegamento a livello europeo, è importantissima. È quindi fondamentale portare questa mobilitazione nel luogo in cui si incontrano i cittadini e le cittadine e le famiglie, perché se non raccontiamo alle famiglie quanto sia importante la mensa scolastica, peraltro in piena crisi economica e pandemica, si rischia di non trovare un fattore forte di connessione e di rimandare la questione a un momento successivo alla fine della pandemia. Invece è fondamentale raccontare questa connessione tra le condizioni drammatiche che ci troviamo ad affrontare e il fatto che la crisi economica aggrava questo “non diritto” al cibo buono e sano. Perché è vero che in crisi economica e pandemica sono cresciuti i livelli di consumo del cibo biologico, è vero che il lockdown ha spinto tutti a tornare dietro ai fornelli, ma è anche vero che uno dei primi fattori su cui le famiglie italiane risparmiano è esattamente la qualità del cibo. Questo è un elemento di crudeltà, è un metro della cittadinanza effettiva dei bambini e delle bambine.

Vi ringrazio quindi di questa occasione e nel mio ruolo di vicepresidente della commissione ambiente rimango a vostra disposizione. Vi ho detto di questo lavoro che stiamo facendo a livello europeo con la PAC con alcuni europarlamentari, e spero che Slow Food trovi il modo di essere presente anche in questa avventura, perché credo che sia fondamentale, mai come ora, fare rete e trovare tutti i luoghi necessari e più opportuni per rendere questo tema una priorità per la politica e per i cittadini.



Edoardo Prestanti

Sindaco di Carmignano (PO)

La mensa torna in Comune

7

Il percorso che abbiamo fatto a Carmignano è stato lungo e anche meditato. Quando noi ci siamo insediati come giunta nel 2016, ci siamo dati un obiettivo, molto semplice a dirsi più difficile da fare, che era quello di avviare sul nostro territorio una transizione ecologica, di avviare un percorso incentrato sulla sostenibilità della nostra comunità, ma con la possibilità di rendere protagonisti tutti quegli elementi e quei soggetti centrali nello sviluppo economico e sociale del nostro territorio.

Faccio questa premessa. Carmignano, da un punto di vista occupazionale, ha due punti forti: quello manifatturiero, del distretto tessile pratese, e quello dell'agricoltura e del turismo. Questi ultimi due settori sono molto connessi l'un con l'altro; quindi per noi era indubbio che la transizione ecologica doveva iniziare da questi protagonisti, da tutto quel territorio aperto che è la cornice ma anche il motore di sviluppo.

Noi abbiamo da subito fatto nostri, in questa politica di sviluppo sostenibile, i principi di Slow Food del buono, pulito e giusto. Un cibo quindi di ottima qualità, da ottimi prodotti ma intesa anche come metafora di uno sviluppo che è capace di produrre dei prodotti buoni. Pulito, quindi l'idea che questa transizione doveva iniziare e proseguire sulla strada del biologico, del biodinamico e dello sviluppo naturale, che cerca di tenere fuori l'utilizzo dei fitofarmaci nelle colture, ma anche delle battaglie fatte sul nostro territorio contro alcune grandi opere, come l'aeroporto di Firenze o il termovalorizzatore, che sono battaglie per la salute pubblica, intesa anche come salute dell'ambiente, di quella casa comune che ospita tutti noi. Infine, il tema del giusto, che è fondamentale, perché uno dei paradigmi di questa economia lineare è l'insostenibilità ambientale, quindi la distruzione sempre più forte del nostro ambiente rispetto a quel debito ambientale, quindi tutte quelle risorse che andiamo a distruggere prima ancora di poterle riprodurre in modo naturale.

Però c'è un'altra forma di ingiustizia connessa a questo modello di sviluppo, ossia quella che vede aumentare le disuguaglianze fra i ceti più abbienti e i ceti più poveri.

Per noi quindi questi tre punti di Slow Food non sono soltanto le linee guida dell'associazione, ma fanno parte della nostra visione del futuro. Faccio una premessa: noi abbiamo sviluppato anche un'idea molto critica sulla possibilità, come è stata propagandata dagli anni '90 in poi, per cui la gestione pubblica è foriera di cattiva gestione manageriale ed economica. Noi crediamo nella gestione pubblica di alcuni settori strategici, ovviamente quelli che riguardano i beni comuni, e per noi la mensa non è un servizio ma un bene comune, è qualcosa che dà dignità alla nostra comunità ed è un momento fondamentale della vita della nostra comunità e dei nostri ragazzi. Arrivati quindi alla fine del bando che vedeva un soggetto privato che dal 2011 a oggi ha gestito il nostro servizio di mensa, abbiamo iniziato da subito a lavorare, non con degli spot ma con azioni concrete, per giungere a una

ripubblicizzazione all'interno di una società con capitale interamente pubblico e anche con una governance estremamente democratica, frutto non solo di calcoli aziendalistici ma che ha anche quella che nel bilancio sociale viene definita la *mission*, la visione chiara del futuro, cioè quella di produrre buon cibo, fare educazione alimentare e creare una comunità del cibo che tenga assieme i nostri agricoltori.

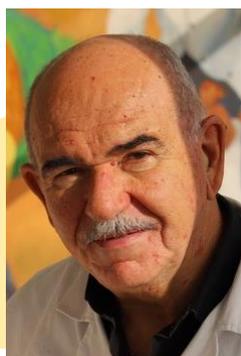
In questo noi abbiamo visto una leva di sviluppo sano del nostro territorio, che, come tante altre realtà agricole, purtroppo sta scivolando sempre di più verso le monoculture intensive dell'olio e soprattutto del vino. Questo sviluppo passa attraverso la possibilità di riconnettere i nostri produttori, anche quelli più piccoli, con la mensa scolastica e quindi dare loro la possibilità di aprire a quella policoltura che arricchisce di biodiversità e anche di bellezza il nostro territorio e in questa biodiversità c'è anche la realizzazione di un ecosistema che favorisce ancora di più l'agricoltura biologica.

Non c'è dubbio che con questo sistema noi impediamo l'uscita di risorse economiche ingenti verso prodotti realizzati da multinazionali del cibo, che spesso producono in modo non molto rispettoso dell'ambiente e dei lavoratori, e queste risorse restano qui ad alimentare una comunità che produce in modo sano, produce buon cibo e soprattutto vanno ad aiutare quegli agricoltori che diversamente si troverebbero in una situazione di grandissima difficoltà economica.

A questo però si unisce la possibilità di fornire ai nostri ragazzi un cibo di alta qualità, che non nutre solo il corpo ma anche la mente, perché tutta quella formazione, quell'educazione alimentare è per noi un seme che piantiamo che permette anche alle famiglie e ai genitori di entrare in un percorso di alimentazione salubre.

Per noi quindi ripubblicizzare il servizio mensa, per cui ringrazio sia Filippo sia Antonio per tutto l'aiuto che ci hanno dato nel favorire questo passaggio, non è stata una scelta statalista e assistenzialista, come è stata bollata dalla campagna elettorale e dalla televisione, accuse frutto di una visione ideologica che vede nel privato l'unica soluzione. Noi invece abbiamo spiegato che la ripubblicizzazione non è un ritorno al passato, ma è un guardare con coraggio al futuro, a un futuro che Qualità & Servizi rappresenta a pieno nello spirito della visione di Slow Food, rappresenta la possibilità di un pubblico che funziona da un punto di vista economico, da un punto di vista di mission, ossia di dare un futuro sostenibile ma anche innovativo da un punto di vista politico ed amministrativo, un futuro dove il cibo è un bene comune e dove la connessione tra la rete dei nostri agricoltori e la mensa scolastica permette di sostenere il reddito dei nostri piccoli agricoltori e di creare biodiversità attraverso un'agricoltura sana e biologica.





Antonio Ciappi

Direttore e Animatore di Qualità & Servizi SpA

La nuova mensa valorizza i produttori locali per un cibo buono, pulito, giusto e sano

L'azienda Qualità & Servizi è per me il risultato di un grandissimo lavoro che nasce nel 2003, 18 anni fa, reso possibile attraverso Slow Food e i suoi principi. Quando uscì *Buono pulito e giusto* di Carlo Petrini, lo lessi come fosse un'illuminazione. È riuscito a far conciliare le mie idee con la mia professione, dopo 44 anni che lavoravo in questo settore. La possibilità di realizzare questi principi e questi ideali mi ha fatto andare in questa direzione lentamente (slow), ma con la tenacia e la corazza della chiocciola che incontra e ha incontrato tanti ostacoli e tanti problemi, ma che è riuscita nel suo intento!

scarica le slides:



bit.ly/r1m-ciappi

Nel 2017, grazie alla visione lungimirante e a una scelta politica, i sindaci della Piana fiorentina mi hanno chiamato a portare avanti e realizzare sul territorio questi principi. Allora erano tre i comuni soci dell'azienda, nel 2021 sono sei. Si sono aggiunti altri tre comuni e oggi abbiamo un settimo comune che ha chiesto di poter entrare nella nostra compagine sociale, Barberino di Mugello. Questo ci riempie di grandissima gioia.

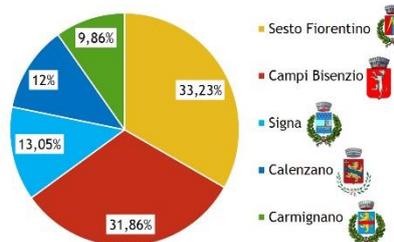
Sulla scia dei dati del 2018-2019 pre-Covid, con speranza e positività vorrei darvi quelli che si prevede siano i dati futuri: quando supereremo il Covid arriveremo a un fatturato intorno ai 9-10 milioni; riusciremo a servire più di due milioni di pasti all'anno; avremo ben 12 centri di cottura, più di 200-230 dipendenti e più di 60 addetti alla distribuzione, con un affidamento del servizio prolungato fino al 2030.

Qualità & Servizi S.p.A.

- Fatturato a.s. 2018/2019: 7.526.000 €
- Utile netto a.s. 2018/2019: 262.000 €
- Pasti annui serviti: 1.300.000
- 11 centri cottura
- 800 tonnellate di cibo all'anno
- 194 dipendenti (10 in ufficio, 50 in produzione, 134 in distribuzione)
- 60 addetti mensa per la distribuzione affidata a cooperative di servizi
- Ingresso del Comune di Carmignano nella società
- Affidamento del servizio prolungato al 2030

Siamo un'azienda 100% pubblica

COMPAGINE SOCIALI 2021



Qualità & Servizi SpA: numeri e compagine sociale



Qualità & Servizi SpA: fornitori locali e prodotti di filiera corta

Il pilastro portante è e sarà la gestione *in house*, compiuta dai comuni sulla base della nostra realtà, della bontà del nostro prodotto e del nostro servizio.

Vorrei soffermarmi sul concetto del **GIUSTO**. Riuscire a realizzare un servizio che ci ha portato attualmente al 72% di fornitura locale, all'82% di prodotti di filiera corta, con cinque tonnellate di cibo al giorno: è una cosa straordinaria, quando si tratta di realizzare questo in maniera completamente sostenibile.

Cosa vuol dire in maniera sostenibile? Qualità & Servizi basa il suo fatturato sulla retta che pagano volontariamente i cittadini, gli abitanti di questi comuni, che iscrivono i loro figli alla mensa. Il servizio di refezione scolastica non è obbligatorio, è una scelta. Qualità & Servizi non è finanziata da nessuno, si sostiene sulla base di questo e sostiene a sua volta dei prezzi riconosciuti agli agricoltori e agli allevatori in maniera sostenibile per loro, in maniera che possa essere valorizzato e riconosciuto ciò che viene fatto.

Prima avete visto alcune facce, tra cui Jacopo Marini e i suoi colleghi del caseificio di Stribugliano, ma io vorrei parlarvi di tutti quei volti e quelle storie che in tutti questi anni sono stati dietro ai nostri prodotti, di come viene fatto il pane di filiera della Piana fiorentina, fatto con i grani che crescono dove qualcuno vorrebbe realizzare la famosa pista dell'aeroporto, che vengono macinati in un antico mulino di Montespertoli, il Paciscopi. Parliamo di persone che credono nel lavoro che fanno e lo fanno con dignità e grande amore. Mi ricordo la prima volta che sono andato al mulino e Paciscopi mi ha detto: «Antonio, noi la farina di tipo 0 non si dà ai bambini. Noi si dà farina di tipo 2, farina di grani antichi».

Parliamo di un problema. Tante aziende ci dicono: «Non è possibile realizzare questo, non c'è il prodotto». Non è assolutamente vero. Come si fa ad attivare la filiera della carne di manzo allevata all'aperto come quella della Cooperativa agricola di Firenzuola che ci sostiene? Semplicemente pensando ai prodotti che ci vengono consegnati, tenendo conto che un animale ha tante parti da utilizzare e quindi creando dei menù per poter sostenere

questo progetto. Lo stesso facciamo con il pollame locale di Settimello. Tutte queste sono grandissime vittorie che abbiamo raggiunto dopo anni di lavoro, amore e dedizione.

I nostri dipendenti all'inizio, nel 2017, non credevano che questo fosse possibile e ciò è stato realizzato pensando a Slow Food. Ringrazio in modo particolare Slow Food Scandicci che ci ha dato questa grande opportunità. Io sono veramente orgoglioso ed emozionato per questo.

Pensate ai prodotti, come quello del pesce di Orbetello. Siamo riusciti anche quest'anno ad aiutare i pescatori: non sapevano come utilizzare l'orata, quella dei loro mari, della loro laguna, perché con la chiusura dei ristoranti avevano un'eccedenza che non sapevano come impiegare, e noi l'abbiamo messa nei nostri menù.

Pensiamo alla pasta di grani antichi del pastificio Fabbri che diamo ai bambini.

Potrei parlare per ore ed ore di tutto ciò. Dietro questo ovviamente ci sono tante figure, tante facce, ma soprattutto devo ringraziare i nostri dipendenti che sono diventati la componente fondamentale perché si riescano a realizzare queste cose. Abbiamo instaurato il lavoro in team, abbiamo introdotto il welfare aziendale per far sentire ai nostri dipendenti un senso di appartenenza a questo marchio, perché loro sono i motori di tutto questo.

C'è una visione a 360 gradi. Parlavamo prima di come il pubblico può rappresentare un discorso di efficienza e di buon utilizzo delle risorse. Noi stiamo cercando di fare un percorso verso una società *benefit*, perché pensiamo veramente di diventare «*green from farm to fork*». Non vogliamo che sia un progetto da realizzare negli anni: vogliamo organizzarlo ora, oggi, attuando i CAM (Criteri Ambientali Minimi) e non facendo come le aziende che dicono che non è possibile.

Abbiamo eliminato la plastica, anche dalle diete speciali. Abbiamo investito comprando dei macchinari, come quello per realizzare dei pesti di verdure e fare in modo che i bambini mangino le nostre verdure (pesto di cavolo nero, di broccoli). Abbiamo investito più di 200 mila euro, in un momento di Covid, per ideare un carrello per poter portare i pasti all'interno delle classi. Stiamo facendo un'altra cosa importantissima: stiamo lavorando per la rilevazione del *carbon footprint* del nostro menù, perché noi vogliamo misurarci. Sappiamo che abbiamo tanti passi da fare e abbiamo in mente tante cose che ancora dobbiamo risolvere per essere veramente coerenti con questo concetto del *green procurement*.

Questo è quello che noi cercheremo e porteremo avanti con tutta la nostra forza e con il cuore, sapendo che è giusto quello che facciamo, non solo per noi ma per l'intero pianeta.



Qualità & Servizi SpA



Fiamma Tofanari

Presidente Slow Food Livorno

L'importanza della cooperazione: la Strategia Alimentare di Livorno e il ruolo svolto dalla Condotta

9

Certi percorsi e certe collaborazioni non nascono per caso anzi hanno bisogno di tempo e lavoro per crescere e consolidarsi, parafrasando Lucrezio: «Nulla nasce dal nulla».

Proprio in questi giorni come Slow Food Livorno stiamo festeggiando i 10 anni dei nostri Orti in Condotta. Siamo partiti con una decina di classi e oggi sono circa 100 quelle coinvolte con un bacino di oltre 3000 bambini. È stato soprattutto grazie a questa attività che le amministrazioni, che si sono susseguite nella nostra città, hanno nel tempo cominciato a conoscerci e ad apprezzarci; mentre noi abbiamo cercato di formare una piccola rete tra le realtà locali del mondo del cibo a noi vicine.

Ecco quindi che, quando agli inizi del 2017 ha preso il via il progetto partecipativo **SALUTE: Strategia Alimentare di Livorno**, proposto dal Dott. Giaime Berti in rappresentanza dell'Università di Firenze, accolto e co-finanziato dal Comune e dall'Autorità alla Partecipazione della Regione Toscana, è stata la stessa amministrazione a invitarci a conoscere il progetto. Vista l'assonanza tra i nostri principi fondanti e i propositi del percorso, Slow Food Livorno ha deciso fin da subito di affiancare come partner l'Università di Firenze nella realizzazione del progetto.

La fase focale del processo partecipativo è stata quella dialogico-deliberativa che era costituita da otto incontri pubblici in cui si è andato formando il Piano del Cibo per la Città. Ogni singolo incontro ha affrontato un problema specifico (alimentazione sostenibile, mensa ed educazione alimentare, filiera corta, cibo locale, offerta turistica e ricaduta ambientale, lotta allo spreco) e si è diviso in due parti. La prima di approfondimento, con un'introduzione fornita da esperti dell'argomento, e una seconda ai tavoli di lavoro, dove tutti i partecipanti hanno potuto esprimere le loro idee e proporre delle azioni da portare avanti per migliorare, ove possibile, la situazione preesistente.

Il **Piano del Cibo** nasce quindi come un patto tra cittadini e amministrazione per garantire a tutti un'alimentazione sostenibile. Al suo interno sono stati individuati quattro ASSI strategici sui quali promuovere delle **linee di intervento**:

- 1) Rafforzare la filiera corta sostenibile come strumento per lo sviluppo locale.
- 2) Promuovere l'educazione alimentare e migliorare le mense.
- 3) Lotta allo spreco e alla povertà alimentare.
- 4) Creare una rete, una "comunità pratica del cibo".

Questo rappresenta il cuore del progetto e, al tempo stesso, la cornice all'interno della quale cittadini e Amministrazione possono lavorare insieme per portare avanti, in maniera organica e condivisa, nuovi progetti legati al cibo che risultino significativi per la nostra città.

Perché un progetto come questo possa attuarsi realmente è necessaria una corresponsabilizzazione di tutti gli attori del sistema del cibo locale, in modo che da una realtà fatta di tante molteplicità frammentate si passi a una rete coordinata.

A questo scopo è nato il **Consiglio del Cibo**: una forma di governance (nel nostro caso una Consulta) che si propone di affiancare e supportare l'Amministrazione in questo percorso, sostenendo il coordinamento tra tutti gli attori del sistema alimentare, analizzandone il funzionamento, elaborando idee, identificando proposte innovative in questo campo e svolgendo un'opera di sorveglianza sulla corretta attuazione delle stesse.

Un risultato importante che abbiamo raggiunto è quello di essere riusciti, per primi in Italia, a vedere istituzionalizzata la nostra strategia (aprile 2019), con una integrazione del testo dello Statuto Comunale che sancisce il diritto al cibo come diritto di cittadinanza:

«Ogni cittadino di Livorno ha diritto ad avere un accesso regolare, permanente e libero ad un'alimentazione sostenibile (salutare, rispettosa dell'ambiente & senza sprechi, equa & giusta, primariamente locale), capace di rispondere al fabbisogno fisico e mentale individuale necessario a condurre una vita degna, accettabile da un punto di vista culturale e religioso e in modo tale da garantirne l'accesso anche alle generazioni future».

Slow Food Livorno è stata presente durante tutte le fasi del processo partecipativo cercando di far conoscere a tutti le nostre idee e i nostri principi. Lo abbiamo fatto invitando in qualità di relatori alcuni rappresentanti della nostra rete (quali cuochi dell'Alleanza, rappresentanti di Presìdi, esperti di mense scolastiche, ecc.), ma anche sedendo ai vari tavoli di discussione per stabilire un confronto diretto e un dialogo con tutte le persone e le rappresentanze presenti, portando avanti con forza le nostre tematiche.

Dal momento che al termine di ogni incontro era previsto un momento di convivialità, ci siamo inoltre occupati del catering cercando di sfruttare questa occasione per presentare realtà di piccoli produttori, cuochi, trasformatori che operano nel nostro territorio, seguendo le regole del «buono, pulito e giusto» e provando a far nascere una rete di conoscenze e di possibili collaborazioni.

Infine, siamo entrati a far parte del Consiglio del Cibo, all'interno del quale abbiamo proposto e portato avanti alcuni progetti relativi soprattutto all'educazione alimentare e nel quale attualmente io rivesto il ruolo di coordinatrice. A questo proposito, mi piace segnalare il progetto "**3 Esse: Salute, Saperi, Sapori**", proposto da Slow Food Livorno, che si rivolge alle scuole dell'infanzia e mira a un miglioramento della mensa scolastica, anche attraverso un percorso di educazione alimentare che coinvolge strettamente genitori e/o nonni.

Recentemente il progetto della Strategia Alimentare di Livorno ha ottenuto un importante riconoscimento internazionale; infatti si è classificato terzo al *Citizen Engagement and Deliberative Democracy Festival* tenutosi a Bruxelles e promosso dall'Unione Europea tra tutti i paesi della Comunità. Per questa occasione è stato preparato un video che può essere visionato all'indirizzo web qui accanto, dove sarà possibile trovare ulteriori informazioni sulla nostra Strategia.

guarda il video:



bit.ly/strategia-livorno

Ovviamente c'è molto lavoro ancora da fare, ma in conclusione possiamo dire che cooperare si può, anzi si deve, e che, anche se molte volte il percorso può apparire difficile e faticoso, vale sicuramente la pena di proseguire su questa strada, perché collaborare non significa perdere la propria identità, ma vuol dire crescere insieme.



Caterina Barbuti

Assessore alla Cultura di Terranuova Bracciolini (AR)

La mensa del territorio per la comunità

Grazie a Slow Food Scandicci e Qualità & Servizi per aver organizzato questo incontro. È stato molto interessante ascoltare esperienze lontane, ma vicine dal punto di vista della visione che intendono portare avanti.

Il progetto che abbiamo intrapreso come Amministrazione parte da lontano, anche il nostro con una società a totale partecipazione pubblica. Abbiamo iniziato una sperimentazione, partendo dalla legge della Regione Toscana che prevede l'introduzione di prodotti bio e di filiera corta, con 100 pasti nelle mense degli asili nido. Quindi abbiamo fatto un passo avanti, proponendo di allargare queste buone pratiche a tutto l'Istituto comprensivo di Terranuova Bracciolini che fornisce circa 1000 pasti al giorno. Abbiamo proposto il progetto "Pescatore verde", che prevede di inserire nel menù settimanalmente il pesce fresco, in collaborazione con i pescatori di Orbetello e Viareggio.

Contemporaneamente abbiamo previsto incontri con i genitori per cercare di raccontare quale lavoro c'è dietro la produzione di ogni prodotto che i bambini mangiano a scuola. E quindi mettere al centro la figura di chi concretamente produce nel nostro territorio, per esempio, la verdura, la frutta o l'olio. E questo per fare sì che cresca tra i genitori la consapevolezza nel privilegiare le produzioni locali. Secondo noi questo è fondamentale per dare una risposta anche alle giovani generazioni che si avvicinano alla produzione agricola e che trovano difficoltà a farla diventare sostenibile da un punto di vista economico, specie quando si impegnano a mantenere la produzione di varietà tradizionali a vantaggio della biodiversità. Non dobbiamo dimenticare che chi lavora la terra di fatto contribuisce alla salvaguardia del territorio e del paesaggio.

Grazie al sostegno e agli stimoli dati negli anni all'Amministrazione comunale da parte di Slow Food, noi abbiamo cercato di ascoltare tutti i suggerimenti, come ci sembra interessante l'esperienza che abbiamo sentito poco fa da parte di Slow Food Livorno.

E siamo sempre disponibili a ricevere contributi che ci aiutino anche a correggere in corsa il nostro impegno nel mettere sempre al centro la considerazione del cibo come un diritto assoluto, e quindi la mensa come un diritto di ogni bambina e di ogni bambino.

E non dimentichiamo la correlazione che questo porta nei confronti della lotta alle disuguaglianze, per l'integrazione concreta che avviene nello scambio di conoscenza di ricette tradizionali locali con quelle dei paesi di origine dei bambini inseriti nella scuola. Tutto questo a vantaggio delle condizioni di vita di tutta la comunità.



Giaime Berti

Istituto di Management, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.
Presidente del Consiglio del Cibo di Livorno. Fondatore di Buono x Tutti®.

Comunità del cibo e piattaforme digitali per la filiera corta

È un grande piacere poter partecipare oggi, e dare il mio piccolo contributo. Questo dicembre la Strategia alimentare di Livorno è stata premiata con il *Social Innovation Prize* come una delle tre esperienze più innovative d'Europa di democrazia partecipativa. La strategia alimentare, come Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, era quella di supportare un'amministrazione locale a proporre un progetto di avanguardia; siamo riusciti a fare una cosa che non ha fatto nessuno in Europa, cioè accanto al piano del cibo ogni assessore comunale si è impegnato, nel suo settore, a identificare degli interventi concreti per realizzare questo piano del cibo e per realizzare il diritto al cibo. La strategia alimentare di Livorno deve molto al contributo di Slow Food, grazie al contributo straordinario di Fiamma Tofanari e Valentina Gucciardo con gli orti, che sono un esempio anche in Europa.

scarica le slides:



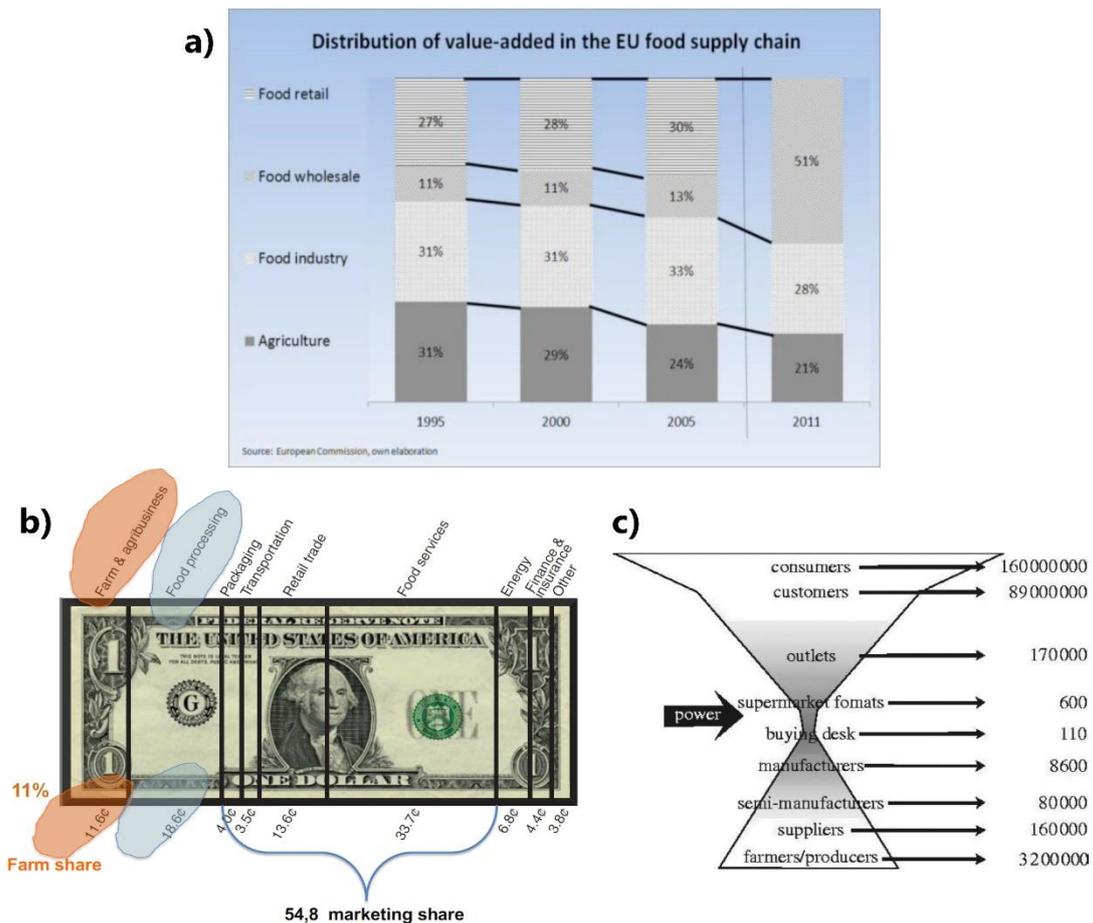
bit.ly/rIm-berti

Quello di cui vorrei parlarvi oggi sono le piattaforme digitali per la filiera corta. Non sto qui a dirvi quelle che sono le problematiche della filiera agroindustriale globale, problematiche ambientali ovviamente. Faccio un esempio: uno dei maggiori danni ambientali della perdita di biodiversità è l'agricoltura, è una delle maggiori cause di perdita di biodiversità ambientale, ma potrei andare avanti con innumerevoli esempi anche dal punto di vista sociale. Sono partito dal punto di vista delle imprese agricole, perché sono lo strumento attraverso cui si produce il cibo che è l'elemento di congiunzione tra l'uomo e la natura. Nonostante le politiche agricole favoriscano le grandi aziende industriali, la maggior parte delle imprese agricole sono piccole aziende familiari; tuttavia queste piccole aziende familiari sono cacciate fuori da un mercato e da un sistema del cibo, dalla produzione alla distribuzione, che non consentono loro un reddito economico per stare in piedi e produrre. Questo è anche la causa dei grandi dissesti territoriali, soprattutto in Italia: abbiamo visto le tragedie delle Cinque Terre, le tragedie di Massa, di Lucca e di Livorno. Vediamo tante tragedie di dissesto idrogeologico e questo perché fondamentalmente, al di là dei cambiamenti climatici e quindi dell'intensificazione in un arco di tempo molto ristretto delle precipitazioni, non esiste mantenimento del territorio. Chi fa il mantenimento del territorio sono le aziende agricole e i castagneti. La maggior parte dei nostri castagneti sono castagneti da frutto, sono coltivati, e la mancanza delle aziende agricole, soprattutto nelle nostre realtà, è una perdita enorme, sia per l'autosufficienza alimentare ma anche a livello ambientale.

Un dato estremamente importante è quello riguardante la salute, che è la cosa a cui teniamo di più, e l'impatto sociale è il principio cardine su cui si basano esperienze innovative, esperienze di frontiera come quella di Qualità & Servizi. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, un terzo delle malattie cardiovascolari e tumori possono essere evitati grazie ad una sana alimentazione. In Italia i costi economici della

cattiva alimentazione sono di 40 miliardi di euro l'anno. Un recente studio ha stimato che, se si considerassero anche i costi ambientali, la cifra sarebbe più alta del 114%. E se considerassimo anche i danni alla salute di un cibo non sostenibile, a che costi arriveremmo? Quando il costo del prodotto non è pagato, perché il prezzo sul mercato non è quello “giusto”, allora quel costo o lo si paga con l'ambiente – spendiamo un milione di euro al giorno per i danni derivanti dal dissesto idrogeologico – o lo si paga con la salute. Giusto per darvi un dato sull'importanza delle mense scolastiche e di progetti come quello di Qualità & Servizi: l'Italia ha il “primato” in Europa per sovrappeso e obesità nei bambini tra i 6 e i 9 anni. Questo è un dato di fatto non confutabile, che ci deve spingere a cercare modelli alternativi.

A Londra, prima di ritornare in Italia, ho studiato queste piattaforme digitali per la filiera corta, che dovrebbero aiutare i produttori ad accedere al mercato. Il grafico in figura fa vedere come dal 1995 al 2011 nella filiera agroalimentare l'agricoltura è passata dal 30% al 21% e la distribuzione alimentare dal 27% al 51%. Negli anni il valore economico legato al cibo è stato espropriato all'agricoltura da parte della distribuzione, e oggi il dato è ancora più basso. In figura vediamo quanto accade oggi negli Stati Uniti, che sono ancora più “avanti” rispetto a noi in questa “degenerazione”: per ogni dollaro speso per il cibo all'impresa agricola va solo l'11%, cioè 11 centesimi, mentre il 55% va alla distribuzione. La figura mostra anche come, a fronte di moltissimi consumatori e produttori, nel mezzo troviamo il collo di un imbuto, che sono quei pochi soggetti che si occupano della distribuzione, quelli che controllano il mercato e, potendo controllare il mercato, controllano come deve essere fatta la produzione e quali devono essere i prezzi.



Alcuni dati rilevanti sulla ripartizione di costi ed operatori nel mercato alimentare europeo (a,c) e statunitense (b)

Agli agricoltori viene espropriato il valore economico, tanto che il Parlamento Europeo ha emanato una direttiva nel 2019 proprio sulle pratiche commerciali sleali nei rapporti tra le imprese di filiera agricola alimentare. I meccanismi che hanno scatenato questa direttiva sono quelli della doppia asta, o “asta al doppio ribasso”: i supermercati chiedono ai fornitori quale è il prezzo più basso che sono disposti ad offrire, poi, a partire da quel prezzo in giù, si fanno le offerte. Immaginate quello che succede per le aziende agricole che devono comunque sostenere dei costi di produzione. Questo porta anche allo schiavismo, al caporalato, ai fenomeni degenerativi nel sud Italia con i pomodori, ma anche nel nord est con l'allevamento bovino. Tutto questo è determinato dal fatto che esiste una lunghissima filiera per cui dalla produzione agricola, per arrivare al consumatore, bisogna fare tantissimi passaggi: l'intermediario porta il prodotto al grossista, il grossista lo porta alle centrali di acquisto, le centrali d'acquisto lo portano alla grande distribuzione e poi la grande distribuzione al consumatore; e in questa filiera il valore economico si perde.

C'è chi si sta attrezzando per mettere in contatto diretto produttori e consumatori. Un esempio è Amazon, che sta costruendo un settore negli Stati Uniti dedicato alla frutta e verdura, dove ci sono dei centri di raccolta, una sorta di supermercato, per cui uno fa l'acquisto online e poi va a ritirare, oppure viene consegnato direttamente a domicilio. Il controllo della filiera agroalimentare rischia di cadere in mano alle grandi multinazionali, il cui obiettivo è il puro perseguimento del profitto. Potete immaginare cosa vuol dire se grandi multinazionali come Amazon hanno il potere di controllo sul cibo? Rispetto a questi pericoli c'è una disconnessione tra produttori locali e consumatori locali. Esistono già tante forme di filiera corta, ci sono i gruppi di acquisto solidale, i mercati contadini, le vendite dirette, le cooperative; però, se andiamo a vedere quanto queste filiere corte incidono sul mercato, ci accorgiamo che l'impatto è quasi nullo. Queste filiere sane, per la salute e per l'ambiente, arrivano soltanto ai consumatori molto consapevoli; non riescono ad arrivare ai consumatori ordinari, né ai ristoranti o alle mense, dove invece si dovrebbe riuscire a fare il grande salto di qualità.

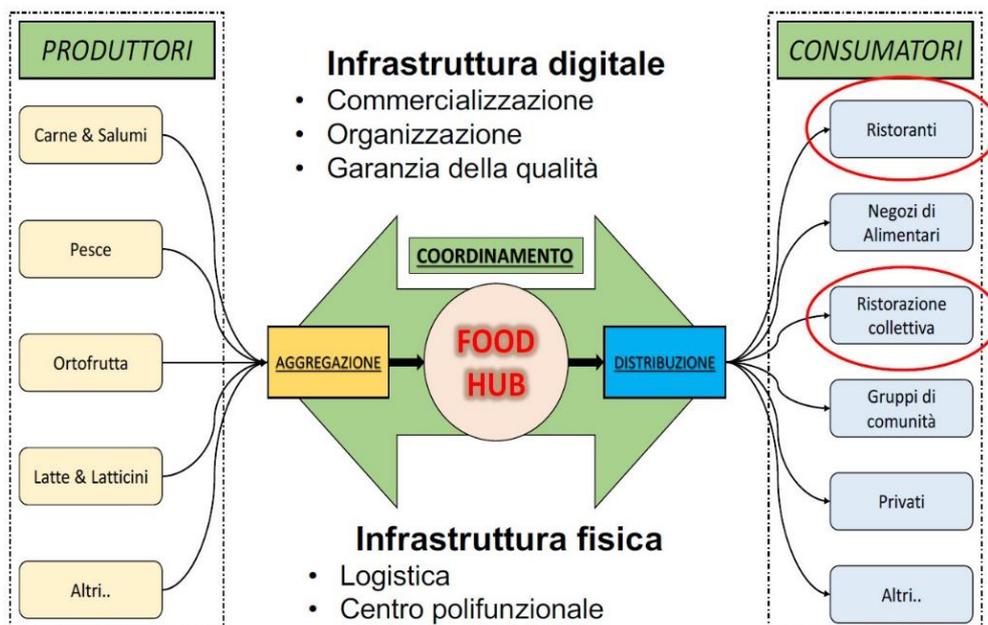
Concordo pienamente sul fatto di recuperare la dimensione politica e pubblica del problema, perché il cibo non è una *commodity*, non è un bene di consumo come lo possono essere un paio di scarpe. Dal cibo dipende la salute dell'uomo e dell'ambiente.

Quindi, come riuscire a rimettere in contatto i produttori locali con i consumatori? Io ripeto sempre questa famosissima frase di Fuller, uno dei più grandi inventori nella storia americana: «Non cambierai mai le cose combattendo la realtà esistente. Per cambiare qualcosa costruisci un modello nuovo che renda la realtà obsoleta».

Questo è quanto ha fatto Qualità & Servizi.

Credo che anche i *food hub*, di cui vi parlerò, siano una realtà nuova che rende il vecchio obsoleto. Quale è lo scopo del *food hub*? È quello di mettere direttamente in connessione la produzione agricola con il consumatore, come mostrato nella figura alla pagina seguente.

Per fare questo il *food hub* si appoggia a un'infrastruttura digitale, per gestire innanzitutto l'aspetto della commercializzazione: i ristoratori, le mense, i gruppi di comunità, i negozi, i cittadini privati, devono poter acquistare online dai produttori locali. Pensate al successo di Airbnb: prima uno aveva una casa che poteva offrire in affitto, però non era nella possibilità di connettersi con un consumatore/affittuario dall'altra parte del mondo. Il digitale ha permesso questa connessione, consentendo di gestire la transazione economica e quindi di poter affittare la casa. Il principio del *food hub* è lo stesso: utilizzare le tecnologie digitali, non per connettere noi con un produttore di banane in Africa, ma per mettere in connessione un ristorante con il produttore locale.



Struttura di un Food Hub digitale locale

Un altro problema è quello dell'organizzazione: tantissimi ristoranti vorrebbero fare filiera corta, ma dal punto di vista organizzativo gestire le consegne di 10-15 produttori diversi è complicatissimo. C'è poi l'aspetto riguardante la garanzia della qualità: ci vuole un soggetto che sia in grado di dare garanzie e valutare se quel prodotto comprato localmente sia davvero buono. Uno studioso americano parla della *local trap*: qualsiasi cosa locale va bene? No, anche il produttore locale può utilizzare pesticidi o antibiotici per gli animali, perciò non è detto che il locale sia sostenibile. C'è quindi bisogno di un soggetto che sia in grado di dare una garanzia di qualità del prodotto.

Oltre all'infrastruttura digitale, il *food hub* deve appoggiarsi anche a un'infrastruttura fisica, in grado di gestire la logistica, aggregando la produzione di tanti piccoli ed occupandosi della sua distribuzione. In questo modo il ristorante, o la mensa collettiva, non si deve più preoccupare di gestire i quantitativi singolarmente. Il *food hub* si occupa di gestire la grande quantità di prodotto, ad esempio i pomodori per una mensa, mettendo insieme 10 agricoltori diversi che producono pomodori: Qualità & Servizi ordina il quantitativo di pomodori richiesto e questo viene poi consegnato dal *food hub*. Questi modelli si sono sviluppati molto in Canada, negli Stati Uniti e in Inghilterra (come ho avuto modo di studiare quando ero a Londra).

In Italia ci sono già piattaforme che forniscono servizi simili ai consumatori finali. Il punto chiave è riuscire a dare rilievo alla ristorazione collettiva, alle mense pubbliche, perché quello può essere il centro per la ricostruzione di una comunità locale – e qui faccio l'esempio di Qualità & Servizi – soprattutto quando c'è il 100% di partecipazione pubblica. A questo si associa anche una visione di impresa etica. Faccio riferimento a Olivetti: l'impresa vive grazie alla comunità e dovrebbe contribuire al benessere della comunità, che sia il benessere salutare, il benessere della giusta retribuzione, il benessere dell'ambiente. Un'impresa di questo tipo si deve naturalmente costituire come impresa etica. Il nocciolo è la commercializzazione e la logistica, cioè riuscire a offrire un servizio concreto attraverso cui il cibo può andare dai produttori ai consumatori; ma il *food hub* deve offrire molto altro.

Vi cito due esempi molto belli. Il primo è "Conserve", un progetto di Capannori che si occupa di trasformare i prodotti agricoli che andrebbero sprecati perché hanno delle

ammaccature o perché la loro forma non è perfetta: questi prodotti vengono trasformati in conserve (sottoli, sottaceti, passate di pomodori, succhi di frutta...) che vengono poi vendute secondo un'ottica sociale. Un'altra esperienza bellissima che ho studiato (nella mia attività di ricerca mi sto dedicando molto al tema dello spreco alimentare) è quella di “Magazzini sociali” a Potenza, che produce birra a partire dal pane raffermo e destina i ricavi della vendita a un progetto di lotta alla povertà alimentare.

Questi sono degli esempi delle funzioni che il *food hub* dovrebbe svolgere.

Come Scuola Sant'Anna di Pisa, stiamo studiando un modello per realizzare un *food hub* nella piana fiorentina. In collaborazione con Qualità & Servizi, abbiamo deciso di concentrarci sullo studio della logistica, per vedere come si potrebbe costituire un sistema di logistica locale per l'approvvigionamento dei servizi e su questo incentrare lo sviluppo della filiera corta. Noi crediamo che questo sia possibile. Quali sono i costi? Come deve avvenire a livello organizzativo? Stiamo aspettando i risultati di questo studio per poter portare avanti il progetto insieme a Confcooperative Toscana.

Questo è un esempio concreto di come si possono mettere insieme il privato con il pubblico, insieme per il bene della collettività (Elinor Ostrom, la più grande studiosa dei beni pubblici e premio Nobel per l'economia, la chiama coproduzione). Questo può essere un esempio perfetto di una dimensione etica, dove anche l'impresa, in questo caso il *food hub*, svolge una funzione pubblica, produce delle politiche pubbliche. Non dobbiamo demonizzare il pubblico solo perché molte volte non fa il suo dovere – Qualità & Servizi e i comuni che sostengono questa realtà ci dimostrano il contrario – ma al tempo stesso non si deve demonizzare l'impresa. L'impresa deve essere demonizzata quando non è etica. Un'impresa etica può essere invece una risorsa importante per il territorio.

Credo che questa sia una grande possibilità, che si deve e si può concretizzare insieme alle amministrazioni locali e regionali, una grande occasione per costruire comunità locali del cibo.



Raoul Tiraboschi

Slow Food Bergamo

*Refezione scolastica e politiche attive del cibo:
un esempio di advocacy*

12

Ho trovato molti interventi estremamente interessanti, a partire dall'Amministratore Unico di Qualità & Servizi, dal suo Direttore, e da ultimo il Professor Berti. Le tematiche sono davvero attuali e credo che sia importante proseguire oltre questa due-giorni, mantenere un appuntamento costante di aggiornamento sulla tematica delle mense e delle refezioni scolastiche. Ritengo sia fondamentale per la formazione di chi se ne sta occupando, per continuare un'azione culturale costante su queste tematiche.

Sono il fiduciario della Condotta Slow Food di Bergamo, nonché coordinatore del tavolo *Food Policy* della città di Bergamo. Questo tavolo è nato nel 2014 come tavolo agricolo e da lì si è poi sviluppato; all'inizio del 2019 abbiamo sottoscritto il patto di Milano e siamo tra le 210 città del mondo che hanno sottoscritto questo accordo. In questo tavolo ci sono più di 20 realtà partecipanti: Università, Camera di Commercio, Coldiretti, Confagricoltura, Parco dei Colli, diverse associazioni, Comune e Provincia. Da questo tavolo sono nati cinque sottogruppi operativi importanti, tra cui un tavolo (su cui stiamo lavorando molto in questo momento) che si sta occupando di sostenere l'Amministrazione Comunale nel percorso di avvicinamento alla redazione del nuovo bando per la refezione scolastica nel Comune di Bergamo.

I casi che ci sono stati spiegati oggi sono molto diversi dalla realtà della città di Bergamo. Nello studiare le diverse situazioni di eccellenza in Italia, dal Trentino fino alla Puglia passando per Milano, ogni città, ogni territorio ha una sua specificità. Si passa dal caso di Milano, che con Milano Ristorazioni fa più o meno 75000 pasti al giorno e come Qualità & Servizi è una società interamente pubblica, fino al caso di Bergamo, che come altre città deve invece predisporre un bando di gara (a livello europeo, visto che si tratta di alcune decine di milioni di euro), entro il quale è possibile inserire, nel rispetto della normativa vigente, alcune specifiche richieste.

Ne è un esempio il tema del *food hub*, su cui nella nostra provincia si sta lavorando in maniera molto decisa. È un tema che ci sta portando a costruire un percorso, in particolar modo da parte di privati e di cooperative sociali, di strutturazione di una piattaforma che raccolga le produzioni locali a filiera corta, in questo caso anche biologiche e sociali. Abbiamo infatti la fortuna di avere il primo "biodistretto sociale" d'Italia: 24 produttori biologici si sono consorziati e hanno al loro interno anche una particolare attenzione alle persone in svantaggio sociale.

Noi abbiamo una serie di questioni aperte alle quali stiamo cercando di trovare una soluzione, prendendo esempio da altre città e confrontandoci con altre amministrazioni, per capire quali sono i vincoli in un bando di questo tipo, che per forza di cose deve misurarsi con la realtà del territorio. Questo perché la volontà di valorizzare il più possibile la filiera corta si va a scontrare con la capacità produttiva della filiera corta; oppure si va a scontrare con il prezzo del prodotto biologico di filiera corta rispetto al prezzo di mercato delle medesime referenze; oppure si va a scontrare con il tema dell'organizzazione produttiva.

E qui faccio un esempio reale dell'anno scorso: per la troppa produzione, durante l'estate ci siamo ritrovati con una quantità enorme di zucchine e di melanzane biologiche in avanzo. A Bergamo la "Dispensa Sociale" della città si occupa della raccolta e della riduzione degli sprechi di cibo, per poi destinarli alle famiglie in difficoltà; ma la quantità di prodotti in eccesso era talmente grande da non riuscire nemmeno a distribuirli. Anche i tentativi di creare laboratori di trasformazione, in modo da riutilizzare le eccedenze di prodotto di altissima qualità, perché di filiera corta, non sempre sono andati a buon fine; ci sono state esperienze di cooperative sociali che sono partite acquistando un laboratorio, hanno pensato alle ricette, all'etichettatura, alla trasformazione e alla vendita, ma poi non hanno avuto un riscontro positivo.

Io credo che il tema della mensa sia davvero una cartina di tornasole dello stato di salute del territorio. Nel nostro caso abbiamo anche un'esperienza di eccellenza che è quella del piccolo comune di Scanzorosciate, dove il lavoro di Slow Food e di Enrico Radicchi è stato prezioso nel ricostruire una relazione stretta negli anni. Serve tempo per costruire relazioni di fiducia, ma col passare del tempo l'appalto che l'amministrazione comunale ha predisposto prevede per esempio che il pane sia prodotto con la farina coltivata nel comune, che sia il fornaio locale a produrre il pane e che questo pane non venga sprecato. È l'esempio virtuoso di un comune piccolo, dove si possono mettere in atto queste ed altre iniziative, compreso lo sviluppo di un orto didattico molto significativo.

Lavorare su una scala più grande significa pensare. Per esempio, il comune di Bergamo lavora su circa 5000 pasti al giorno. Dal momento che la necessità di materia prima è così importante, non è semplice ricondursi immediatamente a un percorso così bello e direi esperienzialmente straordinario come quello che il Direttore di Qualità & Servizi ci ha raccontato. L'idea che la filiera corta sia il primo magazzino da cui le mense scolastiche si riforniscono è un'idea che si sta cercando di inserire nel bando; chi poi vincerà il bando dovrà essere in grado di rispettare i vincoli che avremo inserito, che sono una certa percentuale di biologico, una certa percentuale di filiera corta. Da questo punto di vista anche la filiera corta, che produce secondo i tempi dell'agricoltura, dovrà essere stimolata a rispondere a quelle che sono le esigenze del bando, quindi a produrre in relazione a una progressione della percentuale di richieste di filiera corta che eventualmente si potrà inserire nel bando. Tutto questo, però, è un percorso che richiede tempo, che richiede l'adesione dei produttori.

Un obiettivo importante è quello di poter partecipare al bando del Ministero legato alle mense biologiche, che ha dei livelli molto alti di inserimento di prodotto biologico di filiera corta e che costringe le amministrazioni che vanno a bando a inserire dei paletti molto elevati. Il problema è che non sempre la materia prima è reperibile nella quantità e nella costanza che la refezione quotidiana richiede.

Questo è un passaggio molto importante. Da un lato c'è un percorso culturale, un'azione molto importante che va fatta verso i cittadini e verso le famiglie; perché è chiaro che, nel momento in cui si ha un prodotto stagionale a filiera corta che ai bambini non piace – ed è inutile metterlo all'interno della dieta predisposta dall'Asl per quanto riguarda la mensa scolastica – è possibile, come anche Qualità & Servizi ci ha mostrato, creare delle ricette per fare in modo che quel cibo possa anche piacere ai bambini. Dall'altro lato, la quantità di prodotto locale deve essere pianificata in maniera tale per cui la piattaforma, in questo caso il *food hub* che si sta immaginando di costruire, riesca a reperire il cibo, il prodotto, la materia prima, e possa poi rifornire le mense scolastiche e coloro che hanno vinto il bando.

In questo senso, sarebbe anche molto importante costruire un percorso di tracciabilità certificata. Un'esperienza molto importante che si sta sviluppando è quella della tracciabilità mediante la cosiddetta *blockchain*, mediante un *QR code* apposto sul prodotto finale che in pochi secondi, attraverso l'inquadratura del codice, ci possa far vedere tutti i passaggi che il prodotto ha avuto dalla produzione fino alla refezione scolastica. Questo permetterebbe da un lato di identificare con certezza il produttore, dall'altro di monitorare che la qualità alimentare del cibo sia sempre elevata, che la sicurezza alimentare sia mantenuta ai livelli richiesti dalla legge, che la certificazione sia sempre controllata e verificabile proprio perché ci sono degli standard da mantenere.

L'esperienza che abbiamo nel tavolo è molto trasversale e va dalla valorizzazione delle produzioni locali alla valorizzazione nell'ambito turistico. Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura nel 2023 e i temi della filiera corta, della ristorazione, del turismo legato all'enogastronomia, e quindi a tutti questi produttori e a queste esperienze di cui sto raccontando, dovranno essere valorizzati.

In tutto questo percorso il tavolo *Food Policy* deve anche tener conto del fatto che la cittadinanza non è ancora a un livello di preparazione e di capacità tale da saper scegliere il prodotto a filiera corta. Lo dico perché per noi i Mercati della Terra sono prima di tutto un luogo di comunicazione, di educazione e di incontro con la cittadinanza. In quegli spazi sarà importante valorizzare non solo i Mercati della Terra, ma anche quelli delle altre realtà. I mercati agricoli, più in generale, sono dei momenti di continua educazione alla centralità del cibo e all'apprezzamento di questo, con i laboratori del gusto e tutte le nostre esperienze Slow Food. Bisogna lavorare sui produttori, perché credano in questa filiera, perché siano

supportati da una domanda. Bisogna formare, e questo è un tema secondo me centrale: formare i funzionari dei comuni, fare in modo che siano in grado di apprezzare il valore di queste scelte, ma soprattutto, dal punto di vista tecnico, che siano in grado di predisporre i bandi nel modo corretto.

Perché purtroppo questi temi sono relegati in un grande bando fatto di 60-70 pagine, dove l'ambito della filiera e della certificazione della qualità del cibo è una parte residua. Questo tema è un tema civico, un tema politico e da questo punto di vista mi ha fatto piacere sentire come Qualità & Servizi stia facendo politica, nel senso che sta costringendo le realtà con cui si sta relazionando a un percorso culturale sociale e di crescita non indifferente.

Un altro punto molto importante è la ricerca scientifica. Io credo che le università siano un luogo centrale dove le amministrazioni, i privati e le associazioni possano avere dei riferimenti. Non tutte le città hanno la fortuna di avere un'università e dei docenti che si appassionano su questo tema. Credo che sia importante che i professori, come il Prof. Berti ma anche altri che nel corso del tempo abbiamo incrociato, continuino le loro ricerche e le comunichino con questa modalità semplice ma molto efficace.

Insieme ad associazioni, amministratori, realtà di refezione scolastica, cittadini e ricercatori universitari, possiamo davvero incidere e fare in modo che il tema delle mense scolastiche sia veramente un tema politico e anche didattico. Mi piacerebbe fare in modo, per quanto riguarda Slow Food, che i bambini che si cibano a scuola di qualsiasi cibo di filiera corta, siano in grado non soltanto di apprezzarne la bontà, ma anche di imparare qualcosa da riportare a casa ai genitori.

Quindi in questo senso auspico veramente che incontri come quello di oggi possano essere frequenti, perché il tema è davvero importante ed è un tema del presente. Con i bandi *Horizon Europe* la Commissione Europea va a investire in maniera molto forte sui temi della sostenibilità, dell'educazione alimentare, del cibo e della salute.

Slow Food e tutto il mondo che lo circonda devono assolutamente salire su questa onda. Slow Food ha in sé delle qualità, delle tematiche e delle esperienze così significative e così comprensive che ha proprio il compito, il dovere di guidare questo percorso.

E a questo riguardo le esperienze che abbiamo ascoltato siano davvero di buon auspicio.





13

Roberto Burdese

Slow Food Italia

Conclusioni della prima giornata: «Si può fare!»

Buongiorno a tutti, ci tenevo a lasciare una testimonianza in questo appuntamento, perché il tema che trattate oggi mi sta particolarmente a cuore, perché mi sta a cuore ovviamente mantenere questo rapporto di amicizia con la condotta Slow Food di Scandicci e perché sono un testimone del lavoro che sta facendo Qualità & Servizi.

Sono entrato in Slow Food ormai trent'anni fa e ricordo che una delle mie prime esperienze nel congresso di Slow Food Italia del 1991, il terzo congresso nazionale dell'associazione, fu proprio quella di parlare di mense, ossia se ci dovessimo occupare della ristorazione collettiva o meno. Ai suoi albori l'associazione si stava occupando soprattutto del "buono", in quella fase della nostra storia, che poi è diventata "buono, pulito e giusto"; però c'era già quel tema, già ce ne occupavamo. Ricordo che solo pochi anni dopo, nel '94, iniziavamo a lavorare in alcuni progetti e a pubblicare articoli e testi che cercavano di ragionare attorno alla qualità che doveva essere garantita: ci doveva essere un minimo garantito nei servizi di ristorazione collettiva. In particolare, ci stava a cuore il tema delle scuole, perché avevamo nel frattempo iniziato la nostra attività di educazione alimentare e del gusto nelle scuole, quindi le cose ovviamente si legavano.

Ebbene, io per quasi trent'anni mi sono sentito dire da amministratori pubblici, da gestori di mense, da dirigenti scolastici e da imprese (perché parlando di ristorazione collettiva e di mense tocchiamo tantissimi settori diversi) che si poteva fare meglio di quello che si stava facendo. Ciononostante, la mensa "buona, pulita e giusta", la mensa che diventa motore di un'economia agricola di qualità sul territorio, la mensa che produce cibo che fa bene e non solo che non fa male alle persone, insomma tutte queste cose non potevano stare assieme, perché alla fine c'era la questione del costo che non era sostenibile, perché le casse pubbliche o quelle degli utenti non se lo potevano permettere.

Un giorno sono arrivato a conoscere gli attori di quello che oggi è il progetto di Qualità & Servizi, per primo Antonio Ciappi, poi Filippo Fossati e Francesco Dini, poi anche le altre persone che hanno animato questo meraviglioso progetto; e non ho solo assaggiato quello che si mangia in quella mensa, ma ho anche indagato sui numeri di come funziona questo progetto. Grazie a loro ho potuto conoscere i fornitori, ascoltare le famiglie dei bambini che beneficiano di questo servizio, e da tutte queste persone ho sentito dire che questa cosa si può fare, e che si può fare ovunque, non solo lì per una fortunata coincidenza. Certo, a fare la differenza sono le persone, e lo vediamo benissimo in questo caso, ma le persone possono fare la differenza anche altrove: ecco perché per noi questo è un progetto importante, perché non è più soltanto teoria, ma è pratica; che ci dimostra che si può fare ovunque, che è solo una questione di volontà e di scelta. Mai come oggi abbiamo bisogno di queste scelte

coraggiose, mai come in un momento storico come quello che stiamo vivendo è necessario avere il coraggio di buttare via tutto quello che non funziona e ricominciare da capo su basi nuove, copiando anche da quelli che l'hanno già fatto e che sono riusciti a farlo funzionare.

Volevo quindi dire che sono un testimone, che quello che ho visto l'ho raccontato negli articoli che abbiamo scritto all'interno dell'associazione e che in ogni altra occasione in cui mi capiterà di poterlo raccontare lo farò, perché sono convinto che questo possa diventare (visto che siamo in un'epoca di virus) un "virus buono", che contamina tante altre esperienze in maniera positiva e che si diffonde.

Avere un nuovo modello, un esempio, è fondamentale, e noi ce l'abbiamo, e una giornata come questa è importantissima per le conclusioni a cui arriverete, per portare avanti questo messaggio e per fare in modo che possa arrivare a un gran numero di vostri colleghi in tutta Italia e anche fuori, grazie alla rete Slow Food.

Quindi forza e coraggio, andate avanti così!

In bocca al lupo e grazie per questo invito.

Ripensa la mensa
TERRA, CIBO, COMUNITÀ



28 Febbraio 2021

Seconda giornata

**Bambini che imparano a gustare il cibo,
a conoscerlo, a trattarlo bene, a raccontarlo
(dall'Orto in Condotta alla nuova mensa)**

Con gli interventi di:

**Giovanna Licheri
Claudia Paltrinieri
Mariella D'Amato
Eleonora Lano
Francesco Dini
Barbara Nappini**

**Maria Grazia Piliero
Eleonora Tancredi
Paola Nicolini
Ai Onodera
Maria De Biase
Annalisa D'Onorio**

guarda la registrazione
video dell'incontro:



bit.ly/r1m-2



Giovanna Licheri

Presidente Slow Food Scandicci

1

Introduzione alla seconda giornata

Benvenuti a questa seconda giornata del convegno «Ripensa la mensa: terra, cibo, comunità», organizzato da Slow Food Scandicci e Qualità & Servizi SpA in collaborazione con Slow Food Toscana e Slow Food Italia. Questo evento è parte del programma di **Terra Madre Salone del Gusto 2020**, che ha avuto inizio a Torino l'8 ottobre 2020 e proseguirà in forma "diffusa" fino ad aprile 2021, proponendo un percorso di visita online per accompagnare il pubblico a esplorare una nuova geografia alimentare, non per confini politici, ma per aree omogenee del mondo:

- 1) le aree montane e collinari, con i loro prodotti e progetti per la cura del territorio;
- 2) le comunità costiere e delle acque interne, impegnate nella tutela di mari, fiumi, laghi, nella pesca sostenibile e nella lotta all'inquinamento;
- 3) il tessuto urbano e il suo rapporto con la campagna attraverso orti, mercati contadini e gruppi d'acquisto;
- 4) le pianure, dove l'agroecologia si propone come sistema per contrastare monoculture, desertificazione e deforestazione.

Le quattro aree riuniranno delegati ed espositori dalle Alpi alle Ande, dai Mari del Nord ai grandi fiumi europei, dai nascenti villaggi Slow Food alle città creative, dalla Pianura Padana alla savana africana.

Ieri pomeriggio abbiamo trattato il tema «Il valore della nuova mensa: cibo che rigenera la terra, dà lavoro buono, nutre la comunità», ascoltando rappresentanti di Slow Food, di Qualità & Servizi, di istituzioni locali e non solo, di produttori locali. Stamani tratteremo il tema: «Bambini che imparano a gustare il cibo, a conoscerlo, a trattarlo bene, a raccontarlo: dal progetto Orto in Condotta alla nuova mensa», avendo con noi rappresentanti di genitori, insegnanti, alunni, rappresentanti di Qualità & Servizi che interagiscono con loro nelle scuole, formatori, docenti universitari. L'obiettivo che ci proponiamo di raggiungere stamani è quello di mettere in risalto **l'aspetto educativo-didattico del lavoro nell'orto e del momento della mensa a scuola.**

A partire dal lockdown e in vista anche del rientro a scuola, ci sono stati numerosi convegni e incontri a distanza sul tema "mensa". Si è parlato molto degli aspetti organizzativi, di quelli economici, si è esaminato l'aspetto normativo, quello qualitativo del cibo, di come reperire le materie prime, l'aspetto nutrizionale, ecc...

Noi oggi vogliamo soprattutto far emergere come centrale, appunto, l'aspetto educativo della mensa a scuola, una **"nuova" scuola**, in cui anche la cosiddetta "pausa pranzo" diventi momento di crescita culturale e sociale.

Come ricordato ieri da Roberto Burdese nelle sue conclusioni, Slow Food da più di 20 anni si è impegnata nell'educazione al cibo, in modo particolare sull'aspetto educativo del cibo a scuola (educazione ambientale, alimentare, del gusto).

Il paradigma di tutta la nostra filosofia è diventato «Buono, pulito e giusto», e poi anche «sano»: qualità, rispetto dell'ambiente, rispetto di chi lavora. A proposito di quest'ultimo, generalmente si parla poco degli aspetti normativi, contrattuali, retributivi; ci fa piacere che invece ieri siano stati trattati.

Slow Food Scandicci da 25 anni, fra i diversi progetti portati avanti nei territori di riferimento della Condotta, ha privilegiato, fin dall'inizio, quello dell'educazione dei più giovani, in collaborazione con istituzioni pubbliche, insegnanti, genitori, produttori (ci sarà chi ne parlerà in modo più dettagliato), e ha da sempre affrontato il problema della necessità di una stretta sinergia con la gestione della mensa. Non in tutti i territori questo è stato possibile, perché i Comuni, come è emerso anche in vari interventi di ieri, hanno delegato il discorso dell'educazione al cibo alle società appaltatrici, che partono, nella maggior parte dei casi, da presupposti e obbiettivi diversi.



Claudia Paltrinieri

Osservatorio Mensa

Genitori e mense: da «commissari» a costruttori

2

La mia esperienza come commissario in mensa inizia nel lontano 2009, quando la prima delle mie tre figlie è entrata alle elementari. Da qui è nata la mia passione che poi mi ha portato a costruire **Foodinsider** (www.foodinsider.it) nel 2015: il risultato di un'esperienza di commissari mensa e di rappresentanti nelle commissioni mense di Milano e di una serie di altre realtà italiane.

scarica le slides:



bit.ly/r1m-paltrinieri

Cosa possono fare i genitori per la mensa scolastica?

Sulla base della mia esperienza e di quella di altre realtà italiane dove i genitori sono stati protagonisti di un grande cambiamento e miglioramento della mensa scolastica, i genitori possono essere commissari mensa, quindi far parte di un organo volontario che si istituisce all'interno delle scuole (è un organo istituzionale riconosciuto dalle linee di indirizzo della ristorazione scolastica che ogni anno si istituisce all'interno delle scuole) con un suo regolamento. Inizialmente bisognerebbe fare un percorso di formazione, perché troppo spesso i genitori sono ignari di quelle che sono le indicazioni di una corretta alimentazione, per cui capita spesso che i genitori ragionino sulla base del gusto dei propri figli e quindi richiedano la sostituzione di alcuni piatti soltanto perché non piacciono ai propri bambini.

Si dovrebbe avere competenze rispetto a indicazioni su una alimentazione sana; si dovrebbe conoscere il capitolato, il contratto di riferimento della propria mensa scolastica che deve avere un regolamento che disciplina le attività delle commissioni mensa e si dovrebbe conoscere anche quali sono i criteri ambientali minimi (CAM) che regolano il servizio di ristorazione scolastica in Italia. Questo aspetto è importante perché i CAM introducono il 50% di biologico nelle mense scolastiche e prevedono che non ci sia pesce processato e fritto.

In questo modo si può controllare la propria mensa con le indicazioni di legge. I genitori possono controllare il gradimento del pasto, quindi possono fare ispezioni in mensa.

Ricordo che la prima volta che sono andata in mensa, ero assolutamente ignara di che cosa fosse una buona alimentazione, perché non era prevista questa formazione, quindi assaggiai un piatto che mi spaventò, perché sapeva di ammoniaca (era una crocchetta di pesce). Controllare, quindi, la qualità delle materie prime e andare nelle cucine per controllare il processo di elaborazione dei pasti.

Una volta consolidato il gruppo mensa, insieme ad altri genitori ho costituito Foodinsider: ci siamo organizzati e abbiamo pensato di mettere in condivisione queste informazioni con altri genitori, non solo i commissari mensa. Abbiamo trovato il modo di pubblicare il risultato delle nostre ricerche e fare delle statistiche sul gradimento, per avere la possibilità poi di confrontarsi con i fornitori e chiedere il cambiamento dei piatti sulla base del grado di accettazione.

Abbiamo fatto una serie di serate di educazione alimentare: ci sembrava sempre più importante il coinvolgimento dei genitori e anche la consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione sana sia a casa che a scuola, perché volevamo creare una sorta di comunità del cibo intorno alla scuola. Attraverso questa comunità del cibo si ha la possibilità di fare importanti iniziative e progetti, come abbiamo fatto noi nella nostra scuola, grazie a un'alleanza con l'associazione dei genitori, la commissione mensa e il Dirigente scolastico.

Una serie di iniziative che abbiamo organizzato nel tempo sono i laboratori del gusto per i genitori, il finanziamento di un laboratorio di cucina che ha fatto sì che l'educazione alimentare entrasse nel curriculare della scuola, fino alla creazione di convenzioni con ristoratori per creare una alternativa al fast food per i ragazzi delle scuole medie (che dopo la scuola uscendo in gruppo andavano a mangiare da McDonald's), così da poter mangiare sano e gustoso a prezzi vantaggiosi.

I genitori hanno un grande ruolo non solo nella scuola ma anche nella città: c'è la possibilità di far parte delle commissioni cittadine che negoziano con il Comune e con i fornitori per migliorare il servizio mensa. L'esempio che porto è quello di Bologna, che nel 2016 aveva una situazione difficile in mensa: i genitori del comitato cittadino hanno creato un coordinamento, organizzato due scioperi che hanno aperto la strada alla negoziazione col Comune, hanno chiesto di intervenire nella definizione del capitolato e nella nuova gara d'appalto hanno chiesto l'80% di prodotti "bio" in mensa. L'anno successivo il ministro dell'agricoltura Martina ha fatto un decreto che premiava con dei fondi i comuni che fornivano un'alta percentuale di biologico e nel 2018 Bologna ha ottenuto un fondo pari a 3 milioni di euro grazie proprio a questo 80%. Hanno anche abbassato le tariffe della mensa, dai 6 euro che pagavano a 5 euro, e hanno messo un tetto agli utili della azienda appaltatrice chiedendo che questi fossero reinvestiti nella qualità del servizio della mensa. Hanno chiesto e ottenuto di introdurre le lavastoviglie nelle scuole per evitare la plastica.

Innanzitutto bisogna creare consapevolezza e sviluppare conoscenze. Fare rete con altre commissioni mensa di altre città alimentando il confronto. Essere vigili e continuare a fare ispezioni. Perseguire degli obiettivi comuni in modo da lavorare in maniera coordinata (Foodinsider organizza formazioni gratuite alle commissioni mensa anche in collaborazione

con altre realtà). Essere visionari, come nella realtà di Perugia, dove i genitori non sono soltanto dei meri controllori, ma sono entrati a far parte dell'organo decisionale della mensa scolastica: scelgono quali fornitori utilizzare, definiscono il menù scolastico grazie a un gruppo di genitori nutrizionisti, contribuiscono alla partecipazione ad alcuni bandi internazionali per il finanziamento del biologico per la mensa scolastica.

Di tutto questo parlo nel libro che ho scritto *Mangiare a scuola: la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo* (edito da Franco Angeli).

Per concludere ricordo la sentenza della Corte di Cassazione del 2019, che ha citato il ruolo delle commissioni mensa, dichiarando che i genitori devono poter influire sulle scelte riguardanti la modalità di gestione del servizio mensa: i genitori non sono controllori, ma sono e possono essere dei veri costruttori di un modello di mensa scolastica migliore.



Mariella D'Amato

Responsabile Educazione Slow Food Scandicci e Referente territorio Lastra a Signa

Il nostro raccolto: dagli Orti in Condotta ai Laboratori del Gusto e di Cucina

3

Sono Mariantonietta D'Amato, detta Mariella, responsabile del gruppo Educazione di Slow Food Scandicci e referente del territorio di Lastra a Signa. Negli anni abbiamo realizzato la Comunità del Cibo, grazie alla folta rete di soci, che ci ha permesso, dalla terra al piatto, di avviare progetti meravigliosi. Vi parlerò, dunque, dei tre progetti educativi realizzati nel Comune di Lastra a Signa prima della pandemia 2019: Orti in Condotta, "Mani in Pasta" e "Leggere... che Gusto!"

scarica le slides:



bit.ly/rIm-damato

Gli **Orti in Condotta** nascono nel 2005 con il coinvolgimento di una scuola primaria del territorio di Lastra a Signa (a Malmantile). In seguito, si sono aggiunte altre tre scuole, permettendoci di realizzare un percorso completo: dalla scuola materna fino alla scuola secondaria di primo grado. In totale le classi interessate al progetto nell'anno 2019 erano 22, con un numero di soggetti coinvolti, tra insegnanti e alunni, di circa 550.

Dopo il primo impianto dell'orto da parte della Condotta, il lavoro è stato svolto sul campo principalmente dalle insegnanti di varie discipline insieme agli alunni. Importante è la figura del "Nonno ortolano", socio volontario che s'impegna ad avere uno stretto contatto con le insegnanti referenti per una buona riuscita dell'orto. I genitori svolgono il ruolo fondamentale di accompagnatori nel cammino delle scoperte che l'orto regala! Ne è un esempio il libro realizzato dai ragazzi **Il piatto che preferisco**. I mercati, le feste, i laboratori, la formazione, gli incontri con i produttori locali arricchiscono il progetto degli orti.



22
classi coinvolte



550
Alunni e insegnanti



volontari



Nonni Ortolani



Genitori



Gli Orti in Condotta di Lastra a Signa (FI)

Il secondo progetto di cui vi parlo è quello delle **“Mani in pasta”**, un laboratorio, anch’esso svolto nelle scuole, in cui i ragazzi imparano a conoscere e manipolare le farine attraverso la realizzazione di piatti. È un progetto nato dapprima attraverso laboratori aperti a tutti i bambini in occasione di eventi promossi dalla Condotta. Successivamente ci siamo rivolti alle scuole. Siamo partiti dalle classi degli orti per poi arrivare a tutti i bambini di 4 e 5 anni delle scuole materne e a tutte le classi prime e seconde della scuola media. Un numero di 700 alunni coinvolti ogni anno!

Voglio aggiungere che ai ragazzi delle medie, prima di iniziare il laboratorio pratico, facciamo vedere il video sulla biodiversità, portandoli ad avere delle riflessioni sull’argomento. Questo aiuta i ragazzi a capire meglio perché usiamo una farina anziché un’altra.

Nell’ultimo protocollo Orti in Condotta abbiamo aggiunto i laboratori “Mani in pasta” con i ragazzi presenti nel progetto dell’inclusione della scuola media. Il progetto Mani in pasta rivolto ai nostri “ragazzi speciali” ha richiesto molta costanza e partecipazione ai soci volontari della nostra condotta. Avevamo 42 ragazzi divisi in due gruppi per due ore per 2 mattine alla settimana per l’intero anno scolastico. Dopo aver sistemato l’aula realizzavamo il piatto da cucinare e degustare a casa. La farina di grani antichi è stata la nostra compagna in tutti i laboratori. I ragazzi hanno imparato divertendosi.

A conclusione di questo percorso abbiamo organizzato una cena, preparata interamente dai ragazzi, sotto la nostra vigilanza, per le famiglie, gli amici e tutto il comparto scuola. I ragazzi sono stati bravissimi! È stata una serata ricca di emozioni.



Le Mani in Pasta



700
Alunni Coinvolti



4/5 anni Materne



Prime/Seconde Medie



I Laboratori “Le Mani in Pasta” di Lastra a Signa (FI)

Ho voluto parlare per ultimo del progetto educativo **“Leggere... che Gusto!”** perché al suo interno incorpora i due progetti di cui ho parlato in precedenza. La nostra condotta è stata tra i fondatori di questo bellissimo progetto... Ma cos'è?

È un'iniziativa che si svolge all'interno di un antico edificio nel centro storico del paese. La manifestazione viene organizzata da un tavolo tecnico con all'interno un responsabile e dei referenti. È interamente supportato dalla fitta rete del volontariato (i soci della nostra condotta impegnati sono più di 50). Ha una durata di 13 giorni, durante i quali vengono svolti laboratori e incontri aperti a tutte le generazioni: prevede una mostra-mercato del libro, incontri tematici, laboratori del gusto, letture e molto altro. Le mattine sono interamente dedicate alle classi che partecipano agli incontri con gli scrittori e ai laboratori. Questo è reso possibile grazie alle tre sale presenti nell'edificio allestito per la manifestazione, e al calendario organizzato in modo tale che tutti possano svolgere quello a cui hanno aderito. Pensate che siamo riusciti ad avere in una sola mattina ben 15 classi, con un numero totale di alunni di circa 300!

È un progetto che coniuga la buona lettura con il buon cibo. Sviluppa un amore per la cultura a tutto tondo, con momenti di approfondimento su tematiche legate all'educazione alimentare e ai cambiamenti climatici, arricchendo il patrimonio conoscitivo e formativo delle nuove generazioni. Può essere d'esempio per riuscire a toccare tutti i punti del “Manifesto per l'Educazione di Slow Food”.

“Leggere... che Gusto!” nasce nel 2000 grazie al contributo del Comune, della scuola, del comitato dei genitori e di Slow Food Scandicci. Primo e unico nel suo genere per quegli anni. Per l'intera organizzazione della manifestazione serve un intero anno, questo significa che appena l'edizione termina siamo pronti a lavorare per la successiva. Si rivolge a tutti i 18 istituti scolastici di Lastra a Signa, quindi a più di 2000 alunni. È inserita nel piano triennale dell'offerta formativa scolastica. I referenti per le scuole, che partecipano al tavolo tecnico, hanno un ruolo fondamentale, fanno da tramite con le richieste delle varie classi e preparano

leggere... che gusto!

-  Nasce nel 2000
-  Comune, scuole, comitato genitori, Slow Food Scandicci
-  18 istituti scolastici di Lastra a Signa
-  Più di 2000 alunni



Laboratori per bambini



Mostra-mercato del libro



Le tavole del mondo



Mercato contadino

La buona lettura e il buon cibo si incontrano ogni anno a Lastra a Signa (FI) a “Leggere... che gusto!”, 13 giorni di mostre, incontri, laboratori del gusto, spettacoli, letture, giochi, mercato del libro, mercato contadino

il calendario con le adesioni delle classi per gli spostamenti. Negli anni le adesioni hanno avuto un crescendo esponenziale e per questo abbiamo deciso di estendere la manifestazione nel corso di tutto l'anno scolastico.

Questo è per noi un modo di fare Terra Madre! Noi continuiamo a credere in un mondo migliore e nelle nuove generazioni. Sappiamo che riuscire a trasmettere attraverso i momenti ludici è sicuramente il modo migliore per far apprendere. Ci piace lavorare con i ragazzi, li abbiamo visti crescere e sono diventati sensibili ai problemi del pianeta. Nel corso di questi 20 anni, abbiamo visto come alcuni di questi bambini una volta divenuti adulti, hanno partecipato alla manifestazione in veste di esperti, proponendo laboratori che hanno riscosso un notevole successo. Le insegnanti che collaborano con noi sono sensibili ai temi di Slow Food e permettono di poter trasmettere attraverso le azioni di tutti i giorni i veri valori di un cibo buono pulito giusto e sano per tutti. L'Amministrazione Comunale, la scuola, i genitori, i nostri produttori, i ristoratori, i commercianti, le associazioni, gli scrittori e i ragazzi ci permettono di dare vita ogni anno a un evento rivoluzionario perché organizzato interamente dal volontariato.

Il cibo è vita. Cerchiamo di far capire quale è il cibo che può migliorare la nostra vita e quella di tanti altri. Però in tutti questi anni siamo riusciti rare volte a entrare in contatto con la mensa di Lastra a Signa e con scarsi risultati. La ditta appaltatrice si muove per proprio conto. Avendo avuto la possibilità di partecipare al progetto *Ti v'olio bene* nella Piana Fiorentina con Qualità & Servizi, ho potuto constatare che può esserci davvero un modo per lavorare insieme verso un obiettivo comune per il bene di tutta la collettività.

Quindi il mio auspicio è quello di poter vedere prossimamente anche le scuole di Lastra aderire alla mensa pubblica di Qualità & Servizi.



Eleonora Lano

Slow Food Italia

Buono per la salute, buono per il pianeta

4

Lavoro nell'ufficio educazione di Slow Food Italia e mi occupo anche di seguire il filone tematico "cibo e salute".

Ippocrate disse: «Fa' che il cibo sia la tua medicina». In un momento in cui il cibo dovrebbe essere cura, nutrimento e medicina, è tutt'altro che questo per l'uomo. La maggior parte delle malattie (ad es. arteriosclerosi, infarti, tumori, malattie respiratorie) sono legate allo stile alimentare. Queste malattie uccidono ogni anno 40 milioni di persone nel mondo. Il fondo mondiale sulla ricerca del cancro ci racconta che, del 70% di tutti i

scarica le slides:



bit.ly/r1m-lano



**1 MILIARDO
E 900 MILIONI
DI PERSONE SONO
SOVRAPPESO,
DI CUI PIÙ DI
650 MILIONI
OBESI**



**821 MILIONI
DI PERSONE
SOFFRONO
LA FAME,
TRA CUI
50 MILIONI
DI BAMBINI**



**MILIARDI DI PERSONE HANNO
CARENZE DI MICRONUTRIENTI**



**1/3 DELLE DONNE
SONO ANEMICHE**



**OLTRE 150 MILIONI
DI BAMBINI
HANNO RITARDI
NELLA CRESCITA
FISICA E
INTELLETTUALE**



27.000
specie vegetali e animali
spariscono ogni anno



**1 SPECIE
OGNI ORA**

**Dieta non
sostenibile,
per la salute e
per l'ambiente**

Il consumo settimanale di
questi prodotti comporta una
produzione di gas serra pari a:

37 kg CO₂ eq



**Dieta sana e
amica del clima**

Il consumo settimanale di
questi prodotti comporta
una produzione di gas
serra pari a:

14 kg CO₂ eq

Alcuni dati significativi sul rapporto tra abitudini alimentari, salute e ambiente (da www.slowfood.it)

decessi a livello mondiale di cancro, il 30-40% dei tumori potrebbero essere prevenibili con un'alimentazione e uno stile di vita adeguato.

Al momento nel mondo coesistono tre forme di malnutrizione. Parliamo per difetto ma ci sono 821 milioni di persone al mondo che soffrono la fame, di cui 50 milioni bambini; al contempo ci sono 1 miliardo e 900 milioni di persone (sono cifre da capogiro!) in sovrappeso, di cui molti obesi; e poi c'è la cosiddetta mancanza e/o carenza di micronutrienti nell'organismo delle persone per abitudini inadeguate. Queste tre condizioni coesistono all'interno dei singoli paesi, all'interno delle singole città e non ci sono distinzioni tra paesi sviluppati e paesi in via di sviluppo.

Il nostro pianeta, in questo, non se la sta passando meglio. Parliamo del binomio salute del pianeta e salute dell'uomo. Ogni anno perdiamo una biodiversità davvero incredibile: si tratta di una media di circa 27.000 specie vegetali e animali che perdiamo ogni giorno. Ormai gli effetti del cambiamento e della crisi climatica sono sotto gli occhi di tutti.

Fin dalle sue origini Slow Food vuole proprio promuovere dei modelli di produzione, di trasformazione e di consumo del cibo che siano il più possibile salutari, sia per l'uomo che per il pianeta. Spesso viene quasi istintivo aggiungere la definizione di "sano" alla definizione di un cibo di qualità. Per Slow Food c'è il trinomio "buono pulito e giusto". Ricordiamoci che il sano era insito nella definizione originaria del buono: quindi un cibo buono che sia fresco, che sia di stagione, locale, sarà anche sano; rispetterà in primis la salute dell'uomo e quindi poi anche quella del pianeta e avrà delle caratteristiche nutrizionali migliori.

Sempre più troviamo delle ricerche che dimostrano come delle varietà locali autoctone di prodotti, soprattutto di frutta e verdura, hanno delle caratteristiche decisamente migliori rispetto a degli omologhi convenzionali. Il concetto di salute, inteso come la salute del pianeta e delle persone, era già presente fin dalle origini di Slow Food, però negli ultimi anni si è voluto dare più enfasi al tema; perciò è stato avviato un filone tematico di studio di attività legate alla relazione tra alimentazione e salute.

La tutela della biodiversità è la grande battaglia di cui Slow Food si fa portavoce fin dalle sue origini. Tutelare la biodiversità vuol dire tutelare la salute del pianeta, ma addirittura la sopravvivenza stessa dell'uomo, della nostra umanità. I sistemi di produzione che sono

all'origine della perdita di biodiversità (agricoltura e allevamento intensivo – le monoculture) richiedono l'impiego di parecchi fertilizzanti e sono anche alla base di stili di vita inadeguati. Si parla del consumo eccessivo di alimenti di origine animale e di cibo oltremodo processato e particolarmente ricco di zuccheri, grassi, di sale, di conservanti e additivi chimici. Questi contribuiscono al sovrappeso delle persone e alla comparsa di tutte le malattie cronic-degenerative. Ecco che la tutela della biodiversità parte proprio da ciò che mettiamo nel piatto.

Parlando di ristorazione scolastica spesso si presta molta attenzione a fare calcoli e a far quadrare i conti, a bilanciare i nutrienti proprio per arrivare alla media giornaliera e settimanale che corrisponde al fabbisogno medio di una determinata fascia d'età, rispettando appunto le porzioni. Questo è un aspetto importante ma non è sufficiente. Non basta parlare di dieta mediterranea, presentare agli studenti la piramide alimentare invitandoli a consumare i primi gradini alla base (frutta e verdura) ogni giorno, senza però prendere in considerazione il metodo di coltivazione e quindi la filiera. Non è sufficiente parlare del numero di porzioni di frutta e di verdura consumate dai bambini: quello è un punto di partenza, ma bisogna andare oltre passando da una valutazione quantitativa a una qualitativa. Quale frutto e quale verdura sono presenti nei menù? Quali sono i cibi surgelati pronti? Nei capitolati si segnala di evitare la frittura per preparare i bastoncini di pesce, ma non è quello il problema... Si citano soltanto tre tipi di pesce! Vengono magari banditi i formaggi fusi, ma non si pretende di conoscere quella che è la provenienza della carne, del latte, degli yogurt, dei formaggi... La frutta e la verdura viene indicata nei capitolati come preferibilmente di stagione e non surgelata, senza però indicare la filiera e i metodi di coltivazione: magari la verdura viene servita ogni giorno, ma di quarta gamma! Infine, sempre nei capitolati si fa attenzione a indicare l'utilizzo di pesce fresco, ma è pesce d'allevamento. Rischiamo quindi di cadere in alcuni programmi in cui, pur di avvicinare i bambini a un'alimentazione "sana", non si ha alcun riguardo per la stagionalità dei prodotti, per la territorialità. Magari arrivano nelle scuole dei pomodorini ciliegini nel mese di gennaio confezionati singolarmente in monoporzioni di plastica!

Il rischio è di concentrarsi soltanto su un aspetto alla volta: è necessario invece fare un ragionamento complessivo. Come Slow Food auspichiamo davvero che ci sia un lavoro più approfondito sulla qualità del cibo, che prenda davvero in considerazione tutti gli aspetti, che sia in connessione col territorio e con la comunità, con i produttori locali. Un ritorno alla biodiversità davvero nel piatto! Cibi freschi stagionali, provenienti da filiere sostenibili di varietà locali e di materie prime del territorio, che sono anche legati alle tradizioni. Solo in questo modo potremo pensare di tornare al cibo come una medicina: qualcosa che tuteli davvero la salute delle persone a partire dai più piccoli e rispetti la salute dell'ambiente.

Per approfondimenti, vi invito a consultare il sito di Slow Food Italia, in particolare la sezione "Cibo e Salute" (www.slowfood.it/category/cibo-e-salute).





Francesco Dini

Cuoco "per passione e professione" di Qualità & Servizi SpA

Indovina chi viene a pranzo? Oggi il cuoco pranza con noi

Sono il Direttore Operativo di Qualità & Servizi SpA, colui che nella normalità si occupa insieme allo staff di produrre il cibo. Mi piace definirmi con tutti i membri del mio staff «Cuoco per passione e professione».

Oggi vorrei fare una riflessione e lanciare una proposta. In questi tre anni che mi hanno visto partecipare in questa azienda, abbiamo sempre cercato di applicare la teoria di Slow Food: siamo andati alla ricerca della filiera corta, di produttori, di tecniche innovative di cottura, dello studio di ricette inserendo i legumi, abbiamo fatto tutto quanto a nostro avviso era possibile dalla parte gastronomica. Ma a volte i risultati ci dicono che non tutto va bene. Siamo convinti che dobbiamo fare uno sforzo ulteriore, cioè quello di "aiutare" il consumo.

La proposta è molto semplice, mi piace intitolarla: «**Indovina oggi chi viene a pranzo?**» Sosterremo le insegnanti nel momento del consumo del pasto, cioè quando fanno educazione alimentare. Andremo noi cuochi, di persona, a mangiare insieme ai ragazzi, in modo tale che possano essere consapevoli di quello che mangiano. Gli racconteremo tutto quello che avviene prima, durante e dopo la preparazione di un piatto, in modo da stimolarli a diventare sempre più consapevoli di quella che è una buona alimentazione.

Ci prendiamo l'impegno di mettere in atto questa iniziativa: un progetto semplice, fattibile e, da parte nostra, doveroso.



Qualità & Servizi e l'educazione alimentare dei più piccoli



Barbara Nappini

Slow Food Toscana

Felicità nel piatto: in mensa si serve il futuro

Grazie a tutti per avermi invitato a questa due-giorni così significativa sul tema delle mense, dove ho ritrovato anche molti amici, a partire dall'ultimo intervento di Francesco che effettivamente è stato sintetico, ma intenso. È un tema che mi sta molto a cuore, sul quale ho già in parte lavorato con Qualità & Servizi e con Slow Food Scandicci e sul quale ho preso l'impegno di lavorare, spero bene, sicuramente con cura, nel prossimo futuro: le mense.

Vorrei condividere con voi una breve riflessione. Come molti, ovviamente ritengo che l'umanità abbia bisogno di una prospettiva verso cui dirigersi. Parlare di mense, particolarmente di mense scolastiche, significa parlare di infanzia, parlare di infanzia ci fa parlare necessariamente di felicità e parlare di infanzia felice deve farci parlare di futuro. Se da un lato siamo certi che la felicità dei nostri figli, della quale siamo responsabili, possa e debba passare anche dal convivio, possa davvero essere servita a tavola, dall'altro siamo consapevoli di quanto, ora più che mai, il futuro sia incerto. Ora che la pandemia ha reso ancor più severe le condizioni di vita di tutti.

Lo sento quello sguardo delle nuove generazioni su di noi: stiamo consegnando loro la realtà di un pianeta più o meno al collasso, di un sistema che sta evidenziando, ha già evidenziato e ancora di più adesso, tutte le sue brutture e le sue iniquità, di una vita che si srotola in un quotidiano incerto del quale loro non hanno nessuna responsabilità. Quindi questa realtà, e quel loro sguardo soprattutto, impongono da parte nostra una matura, umile, autentica assunzione di responsabilità e il coraggio anche di cambiare radicalmente il paradigma che ci ha portato qui.

In questa ottica io vedo le refezioni di scuola e comunità tra i primi garanti non solo del benessere dell'infanzia, ma di tutto un sistema territoriale, un sistema che include la collettività, la comunità del territorio: dai produttori alle famiglie, dalle aziende di trasformazione al paesaggio, dagli insegnanti agli operatori e alla politica, in una visione necessariamente sistemica che garantisca circolarità e rigenerazione.

L'educazione che si fa scuola nella refezione, che noi consideriamo senza dubbio, da tempo, tempo scolastico anch'esso di apprendimento, deve essere essa stessa sistemica. La ristorazione collettiva deve assicurare un pasto sicuro in un ambiente adeguato, in un contesto di piacevolezza, in un'allegria condivisione nella felice educazione gastronomica, ai soggetti più deboli, in particolare a quei bambini che sono il futuro e che hanno un presente incerto.

Oggi più che mai è necessaria una mensa che rappresenti quel "per tutti" da far seguire allo slogan Slow Food già citato: un cibo "buono pulito e giusto, per tutti". In mensa i ragazzi devono poter essere felici di mangiare e di conoscere, e noi adulti dobbiamo consapevolmente essere in grado di servire ai ragazzi un pasto che rappresenti il loro futuro e che non glielo infici.

Quindi, l'urgenza educativa oggi passa più che mai dall'esempio, anche nella ristorazione collettiva. Tutti gli adulti che partecipano della mensa devono essere di esempio e manifestare la lungimiranza, la coerenza e la cura di chi ha realmente a cuore il futuro. I rappresentanti della politica, gli attori economici e la società civile tutta, devono camminare insieme verso la medesima meta, perché non abbiamo soltanto bisogno di superare urgentemente la pandemia, ma abbiamo urgenza di affrontare la quotidianità con una decisa volontà di cambiamento.

E in questi due giorni la volontà di cambiamento l'abbiamo vista. Abbiamo ascoltato molti esempi che confermano che questo è possibile; e se è possibile dobbiamo esigere che accada. Noi che siamo adulti dobbiamo saper affrontare l'incertezza, essere saggi, forti e solidali, impegnarci per una mensa diversa, perché dobbiamo poter ricambiare quello sguardo, promettendo un futuro felice alle giovani generazioni.



Maria Grazia Piliero

Insegnante di scuola primaria

Eppure il vento soffia ancora. Il momento della mensa preziosa occasione di educazione alimentare "circolare"

7

Sono profondamente grata a Slow Food Scandicci e a Qualità & Servizi per avermi offerto un prezioso, eccellente percorso formativo; e mi sento onorata, in questa importante occasione, per la possibilità di testimoniare l'esperienza di una classe felice e desiderosa di comunicare al mondo che essere felici si può!

Con immensa gioia, i bambini della III B della scuola primaria hanno curato il loro orto, al quale erano tanto legati; ne hanno sentito molto la mancanza, quando sono stati costretti dal lockdown a rimanere lontani dalla scuola, e non vedono l'ora di ripristinarlo, per cui aspettano con ansia che i nostri amici agricoltori ci diano una mano ad avviare i lavori.



I bambini della III B



Il momento del pranzo: il “Pappa Express” di Qualità & Servizi e il piatto “pulito” (in tutti i sensi!)

Insieme, abbiamo imparato a coltivare il cibo predisposto per noi dalla natura; a sentirne il fresco sapore nel «qui ed ora» di una stagione che sa di cosa ha bisogno il nostro organismo; a godere del piacere del gusto, ma anche dell’energia data dalla combinazione delle molecole, in quella relazione che ci rende felici e ci fa comprendere di essere una cosa sola, appunto, con la Natura. E così ci siamo disposti a fiorire, senza forzature, apprendendo l’arte di sperare, nonostante la “normale infelicità” che ci circonda, nonostante lo spegnimento della consapevolezza, un torpore che ormai si è così tragicamente diffuso, da diventare malattia endemica. Un morbo che, come il “gigante” della canzone, tende a soffocarci... ma si può contrastare.

«Tutto è difficile, prima di diventare facile»: grazie al lavoro di squadra con Slow Food, insieme a Qualità & Servizi, stiamo imparando a nutrire in modo «buono, pulito e giusto» non solo il corpo, ma anche la mente. Stiamo costruendo le nostre conoscenze con spirito di ricerca e con un sincero desiderio di ascoltare il buon vento che ci porta notizie confortanti, da parte di chi alle stagioni ci pensa ancora; di chi sa promuovere, nonostante tutto, scelte sane, attente all’equilibrio climatico, alla salvaguardia della biodiversità, al consumo consapevole e il più possibile riferito al proprio territorio di produzione.

Recentemente, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, abbiamo seguito anche qualcuno degli eventi organizzati per la diffusione delle buone pratiche di impegno sostenibile e abbiamo scoperto che sono state attivate filiere parallele a quelle esistenti, attraverso le quali vengono salvati sempre più prodotti “belli dentro”, cioè quelli che non vengono raccolti dalla grande distribuzione, perché considerati non belli. Le aziende stanno imparando a trovare un migliore utilizzo del cibo in eccesso, destinandolo, per esempio, ad associazioni. Si stanno sviluppando comportamenti virtuosi anche attraverso il recupero casalingo, con la riscoperta di antiche ricette della tradizione culinaria – e qui la cultura gastronomica del nostro territorio si presta ad approfondimenti ottimi e abbondanti (si pensi alle ribollite e alle minestre di pane) – e si profilano, al riguardo, anche affascinanti iniziative di Network, che fanno ben sperare per il futuro, anche in senso economico.

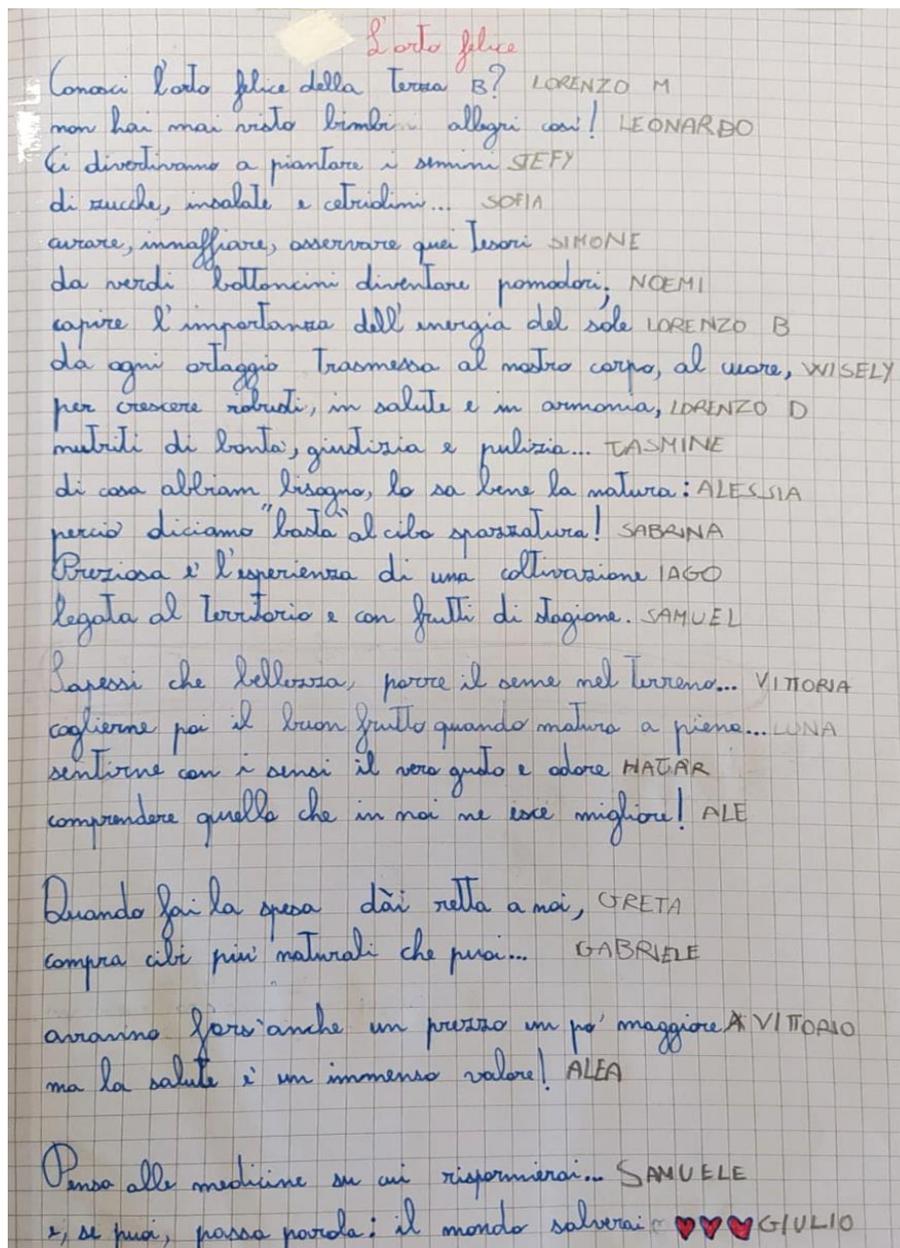
Sono tanti, dunque, gli stimoli attraverso i quali i bambini si sentirebbero chiamati a una progettazione partecipata per la costruzione di una Comunità del Cibo, in un’ottica di economia circolare, di sostenibilità ambientale, di promozione della salute, di consumo critico e consapevole. A queste tematiche i bambini della classe si sono veramente appassionati, dimostrando entusiasmo per ogni attività proposta in tale ambito ed esprimendo un vivo desiderio di condivisione, affinché tutti gli altri potessero essere resi partecipi delle loro scoperte di senso.

Per questo, inizialmente, ho nutrito forti speranze di trovare riscontro tra tutti i protagonisti del mondo della scuola, convinta che il tempo della mensa potesse diventare per molti altri un importante momento da dedicare all'Educazione Alimentare.

Tuttavia, vedo che ciò presuppone un lungo cammino, verso un dialogo aperto agli scambi e generativo di nuovi valori.

«Eppure il vento soffia ancora...» e con esso, l'augurio che l'«orecchio acerbo» dei bambini si affini sempre più, perché loro possano acquistare quella resistenza che hanno certe piantine, le quali per venire alla luce sono in grado di impiegare una tale forza da bucare l'asfalto.

Si dice che la speranza del futuro siano i bambini, ed è sicuramente così, ma loro ci stanno chiedendo di essere sostenuti in questa impresa: sta a noi offrire loro una sponda; oggi più che mai dobbiamo farci carico di un impegno forte e condiviso, perché tutti insieme, credendo nel valore di una mensa giusta, sana, sostenibile, possiamo incidere sull'educazione, sulla salute e sull'ambiente.



L'Orto Felice della III B



Eleonora Tancredi

Responsabile Qualità, Sicurezza Alimentare e Ambiente @ Qualità & Servizi SpA

L'ora della mensa

Sono Eleonora Tancredi e sono la responsabile Qualità, Sicurezza Alimentare e Ambiente di Qualità & Servizi.

scarica le slides:



bit.ly/r1m-tancredi

Vorrei semplicemente dare uno spaccato di quello che succede nel refettorio. Cosa manca per un buon pasto una volta che il menù sembra perfetto? Il gradimento dei bambini. In questi anni ci siamo preoccupati di trovare un giusto strumento di misurazione per vedere qual era l'effetto del cibo sui bambini (quello “buono pulito e giusto” nel caso di Qualità & Servizi). Abbiamo elaborato un sistema di monitoraggio che ci permette di vedere in ogni scuola e in ogni classe, quindi per ogni bambino, qual è il consumo del menù del giorno: sappiamo, ad esempio, quanti sono i bambini della classe V della scuola “Marco Polo” che oggi hanno mangiato il passato di verdure e quanti no. Questo è uno strumento fondamentale, la base da cui bisogna partire. Ci permette di vedere i bambini come reagiscono al cibo e, ovviamente, ci permette di evidenziare quello che poi diventa rifiuto, diventa spreco alimentare.

Ma perché si genera questo spreco? Funziona un po' come il gioco dell'oca: ci poniamo delle domande e vediamo se si va avanti di casella in casella. Mi chiedo inizialmente perché i bambini non hanno toccato il cibo nel piatto, quindi la prima domanda: «Il cibo era buono?». Se la risposta è no, torno all'inizio; se la risposta è sì, si procede con la seconda domanda: «È questa la ricetta più adeguata al target di utenza?». Si sta cucinando per dei bambini, magari si sta sbagliando qualcosa... magari abbiamo messo troppo aglio e troppa cipolla; in questo caso il passo da fare è riprogettare la ricetta.

A questo punto arriva la domanda fondamentale, la numero tre: «I bambini sono pronti per accogliere il valore legato al cibo?». Purtroppo, spesso la risposta è no. Ci vuole un progetto educativo che aiuti i bambini a capire questo valore e quindi ad avere il giusto approccio nei confronti di un cibo buono e salutare. Molto spesso succede che nei refettori il cibo diventa gioco: gioco nell'accezione negativa del termine. Non c'è la giusta attenzione, la giusta concentrazione. Ho fatto una raccolta di una serie di reclami, critiche e osservazioni che ci sono arrivati in questi ultimi mesi; mesi in cui abbiamo cercato di spingere maggiormente i nostri menù verso un modello buono, pulito e giusto. Ad esempio:

- «**Avete sbagliato! Il fagiolo è un contorno e non un secondo**» (genitore)
Stiamo prediligendo la riduzione della carne scegliendo i legumi come fonte proteica principale almeno una volta a settimana, come prescrivono i regolamenti.

- «I bambini non sanno se il ragù è di carne o di pesce» (genitore)
Il genitore si riferisce a un ragù di lenticchie, ma nessuno aveva spiegato al bambino cosa stesse mangiando, quindi il valore purtroppo è rimasto zero perché il bambino non ha acquisito in quel momento consapevolezza di quello che stava mangiando.
- «La frittata sapeva troppo di uovo» (insegnante)
Il reclamo è arrivato nel momento in cui abbiamo fatto il grande cambiamento di passare alle uova fresche!
- «Non capisco perché ostinarsi a proporre i broccoli, visto che i bambini non li mangiano» (genitore)
Siamo nel mese di gennaio, quindi in pieno inverno, e noi sbagliamo perché ci ostiniamo a proporre ai bambini una verdura di stagione come il broccolo?!
- «Capisco l'importanza dei legumi, ma è meglio dare un secondo di carne, quando di primo c'è la pasta e fagioli» (insegnante)
- «Non posso perdere parte del tempo della didattica per insegnare ai bambini come si sbuccia il mandarino» (insegnante)
Questa "denuncia" segna uno scollamento, il fatto che si vive il momento mensa non come un momento di educazione, ma come una pausa, un qualcosa che non c'entra niente con la didattica.
- «Riteniamo che l'incombenza di educare i figli a sapori e consistenze diverse sia prerogativa specifica della famiglia, mentre maggiore importanza ha per i genitori sapere che i bambini hanno assunto un pranzo completo» (genitore)
E invece sappiamo che la responsabilità di educare non è solo dei genitori, ma anche di chi fa le leggi, di chi cucina e di chi insegna. È importante parlare di comunità educante. Quando il puzzle è completo e ogni componente funziona, i risultati sono i piatti vuoti.

Ce lo dimostra una lettera che ci ha inviato un genitore che ha capito quello che stavamo facendo, e ci ringrazia. Dice:

- «Siamo soddisfatti della proposta di inserire spesso i legumi come secondo, o comunque come portata principale, e speriamo che questa iniziativa possa continuare a essere proposta»
Alla fine quando si lavora nel modo giusto e ognuno fa la sua parte i risultati ci sono!

Concludo citando quello che mi ha detto l'altro giorno una bambina quando sono andata in una scuola e ho chiesto come fosse la pasta e fagioli (fatta con i fagioli rossi di Lucca, presidio Slow Food):

- «Buonissima, come quella che fa nonno!!!»



Paola Nicolini

Università di Macerata

Mens(a) sana in corpore sano. Dalla mente al piatto

Parto raccontando una piccola esperienza che ho fatto la settimana scorsa in una scuola dell'entroterra marchigiano, in cui ero stata chiamata perché, proprio per via della pandemia, sta cercando di trasportare le interazioni didattiche fuori dalla scuola. Cercano cioè di servirsi di tutto l'ambiente che è intorno alla scuola come un libro per l'apprendimento dei bambini e delle bambine.

Quando sono arrivata con due dottorande, i bambini erano seduti sui banchi fuori dalla scuola e si stavano occupando dei suoni duri della **C** e quindi erano andati alla ricerca nel prato e nei dintorni di tutte le cose che potessero rappresentare questo suono in natura. I bambini, a un certo punto, hanno chiesto di uscire dal cancello della scuola per andare a vedere l'albero del **Caco** e le **Calendule**: i bambini si sono soffermati a dire tutte le proprietà della calendula e che si può mangiare. Poi, ci hanno fatto entrare nella scuola, la dirigente scolastica era con noi, e ci hanno servito **Caffè** e **Camomilla**: tutte cose possibili da fare dentro una scuola qualunque, anche in tempo di pandemia. Il caffè era erogato da una macchinetta... la camomilla aveva solo bisogno di un bollitore per poter essere servita. I bambini il giorno prima avevano fatto l'impasto del plum **Cake** (c'era anche un po' d'inglese) che la **Cuoca** aveva cotto nella **Cucina**. Ci hanno servito, quindi, caffè e camomilla facendo operazioni aritmetiche e facendo la didattica curricolare tutta legata al cibo! Il tutto è stato completato nel momento della mensa, perché erano state servite **Carote** e **Cavolo**.

Si può vedere come la mensa non è un peduncolo, non è un'entità astratta rispetto al curriculum scolastico, ma ha un valore non solo immensamente educativo ma anche fortemente didattico. Può essere fortemente intrecciato alla didattica curricolare. Invece spesso c'è schizofrenia, come nel "reclamo" dell'insegnante sul mandarino citato sopra da Eleonora Tancredi. Sapete quante operazioni si possono fare sbucciando un mandarino?

Sono una psicologa e docente di psicologia dello sviluppo all'Università di Macerata e mi occupo di relazione fra la mente e il corpo. Molta della nostra cultura li aveva separati. Noi come psicologi, proprio perché ci occupiamo di psiche, li abbiamo sempre tenuti insieme.

Adesso si parla di questa relazione in termini diversi. Noi abbiamo tre cervelli: quello contenuto nella scatola cranica, ma anche l'intestino e il cuore. Sono tutti e tre ricettori di informazioni ed elaboratori di informazioni; per questo bisogna custodirli e tenerli allenati, protetti. Bisogna curarli. È un'operazione fondamentale.

La pandemia ci ha insegnato che essere in salute non è un vezzo, non è opzionale: è un fattore di protezione che ci permette di entrare attrezzati anche in situazioni molto complesse come quella che stiamo vivendo ora. Rischiano molto di più le persone obese, le persone con cardiopatie, le persone diabetiche. Queste sono tutte patologie che derivano o che hanno come fattore correlato una cattiva alimentazione: la mensa ha la possibilità di avviare a percorsi di salute e a sani stili di vita.

Il cibo non è più legato alla sopravvivenza (per lo meno in Occidente), ma è legato proprio all'educazione, alla degustazione. Una volta che ti sei abituato a sentire queste cose il cibo industriale non ti piace più. È un cibo piatto, un cibo che non sa di nulla, sa sempre delle stesse cose: sono gli ingredienti chimici che ci sono dentro.

C'è un valore strategico nella mensa: è un valore certamente educativo e didattico, ma anche di prevenzione della salute e di valore sociale (la pandemia sta purtroppo allargando la forbice delle povertà non solo economiche ma anche educative). È uno strumento di uguaglianza, di equità. È un diritto, come si legge nella Dichiarazione dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza siglata dall'ONU nel 1989. L'Italia ha aderito alla carta, che dedica ben dieci articoli ai diritti dei bambini e a una sana ed equa etica alimentare.

Non ultimo, si crede che il valore economico non sia di grandi prospettive. Io credo nell'importanza di una partenza dal basso, proprio da queste esperienze che permettono di scardinare certe logiche. La mensa, se ben organizzata e sorretta da principi come quelli che abbiamo sentito finora, è un grimaldello economico perché si slega dalle logiche industriali e ritorna alla lentezza, alla territorialità, alla prossimità: tutti valori che possono scombinare quelle logiche economiche che hanno prodotto gravi danni in tutto il pianeta e nelle persone.

È importante che la mensa diventi un terreno di incontro tra scuola, famiglia, enti locali e bambini e bambine che sono soggetti portatori di diritti. Senza questa collaborazione, senza questa capacità negoziale tra tutti gli attori coinvolti, saremo di fronte sempre a soluzioni parziali: bisogna diventare tutti attivi costruttori di mensa. Noi cerchiamo di fare la nostra parte anche come Università.

per approfondire:



bit.ly/infanzia-diritti

per approfondire:



edueat.it/manifesto.html



Ai Onodera

Slow Food Giappone

Educazione “commestibile”

10

Sono Ai Onodera, direttrice della SOKKA Ocean School e di Slow Food Miura Peninsula. Sono ambasciatrice di Edible Schoolyard Japan e conduco un programma radiofonico settimanale a Tokyo FM che parla di come costruire una società sostenibile con i bambini.

Vorrei iniziare il mio discorso con questa domanda: «Dove imparano i bambini? Solo a scuola?». Assolutamente no. I ricercatori affermano che i bambini delle scuole elementari trascorrono il 17% del loro tempo a scuola, il 30% dormono, e il resto del tempo – il 50% del loro tempo – a casa e nella comunità del doposcuola.

Noi adulti tendiamo a insegnare ai bambini competenze specifiche e conoscenze altisonanti, ma queste sono valorizzate soltanto quando sono radicate su qualcosa di più importante, ovvero l'esperienza diretta dei bambini nella natura, nella vita di tutti i giorni e nel divertimento. Senza queste basi, le conoscenze e le abilità non possono essere utilizzate in modo creativo.

I bambini hanno la capacità di imparare naturalmente dall'ambiente. Un tempo i bambini frequentavano gli adulti che lavoravano nella natura e assorbivano naturalmente ciò di cui avevano bisogno per vivere. Tuttavia, nelle grandi città moderne, gli adulti hanno smesso di vivere nella natura, hanno bisogno di denaro per vivere e durante il giorno sono lontani dai bambini per lavorare nelle aziende.

Adoro questo proverbio africano: «Ci vuole un intero villaggio per crescere un bambino». Lo adoro, è molto vero. Ma dove è finito il “villaggio”? Dov'è la comunità? Sta scomparendo nelle grandi città frenetiche, e l'abitudine virtuosa di sostenersi a vicenda si sta attenuando, nell'urbanizzazione e nella società guidata dal capitalismo. Se il villaggio per crescere il bambino sta scomparendo, che ne dite di rovesciare la frase e pensarla in questo modo? «Ci vuole un bambino per riconquistare una comunità».

Prima di parlare della nostra *Edible education* (educazione commestibile), lasciate che vi presenti rapidamente le nostre attività generali a SOKKA. Ci troviamo in una piccola località balneare chiamata Zushi, a circa un'ora di treno da Tokyo.

Tutto è iniziato nel 2010 quando abbiamo fondato il Tobiuo Club, un "club della natura" che oggi accoglie 160 bambini della scuola elementare che qui vi trascorrono il loro doposcuola. Pensate che alcuni di loro non volevano diplomarsi e abbandonare il club alla fine delle elementari, quindi abbiamo creato un club anche per i ragazzi adolescenti. I bambini si divertivano così tanto in spiaggia e nei boschi che alcuni genitori erano diventati “gelosi” e per questo hanno fondato il loro club di canoa, altri un club di immersioni in apnea... in modo da divertirsi anche loro all'aria aperta! Anche i fratelli e le sorelle più piccoli volevano trascorrere il loro tempo in spiaggia e nei boschi del vicinato, quindi due anni fa abbiamo avviato il "Kindergarten of the Sea".

Oggi mi soffermerò a parlare della nostra educazione “commestibile”, soprattutto nella nostra scuola materna con i bambini più piccoli. Nella SOKKA Ocean School i bambini trascorrono il loro tempo nella natura, con il diritto di decidere come vogliono utilizzare il loro tempo, con gli amici locali. È una grande comunità di amanti della vita all'aria aperta, formata da 200 bambini con le loro famiglie, circa 500 persone in totale.

I nostri bambini amano trascorrere il loro tempo all'aria aperta. Usciamo tutti i giorni in spiaggia o nella foresta, e molte volte rientriamo dopo avere raccolto del cibo da mangiare. I nostri bambini amano la raccolta durante tutto l'anno. In estate raccolgono i frutti dei susini giapponesi e li tengono in delle giare con lo zucchero per alcune settimane per fare il succo di susine. Adorano anche pescare e accendere il fuoco: tutti i pesci che catturano li cuociono con il fuoco che accendono loro stessi sfregando dei legnetti, e li rendono ancora più speciali grazie al sale che loro stessi producono a partire dall'acqua marina locale.

Nella nostra casa sulla spiaggia abbiamo un piccolo orto e ai bambini piace coltivare verdure. Molti di loro adorano partecipare alla preparazione del proprio pranzo, con la nostra maestra di cucina. Oltre a cuocere le verdure, una volta al mese si preparano anche il pane, e qualche volta anche gli “udon”, gli spaghetti giapponesi!

Il nostro orto non è soltanto sulla terraferma, ma anche in mare. Quattro anni fa abbiamo iniziato a coltivare alghe wakame con i coltivatori d'oceano locali. A partire da dicembre piantiamo piantine di wakame lunghe soltanto 3-5 cm, che alla fine di febbraio si trasformano in alghe lunghe due metri! Ne raccogliamo circa 300 kg ogni anno.



L'educazione "commestibile" dei bambini della SOKKA Ocean School

L'apicoltore locale è un nostro amico di lunga data e ci permette di tenere arnie di api nella sua fattoria, che si trova a circa dieci minuti a piedi dalla nostra scuola. I nostri figli sanno che le api sono quelle che aiutano i loro ortaggi a crescere e che un'ape può produrre solo un cucchiaino di miele in tutta la sua vita. Abbiamo iniziato a seminare semi di fiori in paese per aiutare le api a raccogliere il cibo. Un altro compito dei nostri bambini è quello di fare il miso e la salsa di soia: ne prepariamo 50 litri ogni anno per il nostro pranzo scolastico.

Questa educazione commestibile non riguarda solo il cibo: riguarda la vita! Piuttosto che "insegnare" ai bambini, cerchiamo di creare loro un ambiente in cui possano progettare felicemente la propria vita. I nostri bambini cucinano, cuciono, puliscono, e amano tingere con i colori naturali, con la salsa di soia, con l'indaco. Non sono soltanto gli insegnanti a contribuire all'educazione dei bambini, ma anche molti adulti del quartiere, che ci supportano nella nostra attività.

A scuola abbiamo aperto una bottega, dove la gente ama fermarsi per comprare verdure fresche e uova raccolte localmente. Abbiamo sostenuto gli agricoltori locali acquistando verdure di scarto, non adatte alla grande distribuzione, e fino ad oggi abbiamo salvato quattro tonnellate di raccolto. Dato che questa esperienza di educazione "commestibile" ha inizio all'età di tre anni, già a dieci anni i bambini sono in grado di gestire un ristorante! Si divertono molto con il loro "ristorante dei bambini", che utilizza soltanto ingredienti locali, servendo ogni mese circa 60 ospiti: cucinano, servono, puliscono, preparano i drinks, e calcolano quanto riescono a guadagnare dalla loro attività.

Cerchiamo di non "insegnare" troppo ai bambini. Per quanto ci sembri importante, non possiamo costringerli a trascorrere il loro tempo nel modo che è stato pianificato dagli adulti. I bambini sono i padroni della loro vita. Tutte le scoperte e le esperienze di apprendimento devono iniziare all'interno di loro stessi, e gli adulti devono essere soltanto un appoggio.

All'inizio di ogni giornata chiediamo ai bambini: «Allora dove vogliamo andare oggi? Cosa vogliamo fare?». E una volta che lasci che siano i bambini a prendere l'iniziativa, ti accorgi di



“Innamorarsi della natura è molto più potente dell'educazione ambientale”

quante cose riescono a decidere e quanto possono imparare da soli. Ad esempio, trascorrendo il loro tempo nella natura, sono riusciti a disegnare spontaneamente una cartina della zona con le diverse bioregioni. Noi adulti sappiamo tutto sugli edifici costruiti dall'uomo, come la stazione ferroviaria, l'ufficio postale, il supermercato e così via, ma i bambini che giocano all'aperto sanno dove si trovano le sorgenti d'acqua e dove si trova la vita!

Ma non è difficile non insegnare troppo e aspettare che tutto questo accada da solo? Sì, certo! Abbiamo avuto anni di tentativi ed errori. Ma alla fine ci siamo resi conto che i bambini diventano molto più spontanei quando le cose iniziano da dentro di loro. Una volta volevamo far costruire loro un tavolo, affinché apprendessero l'utilizzo degli attrezzi da lavoro, come il martello e la sega. Ma dopo averli osservati attentamente ed esserci resi conto di quanto fossero innamorati della pesca, della cucina e del mangiare quanto da loro pescato, alla fine decidemmo di cambiare programma e di dare loro bambù, legno e lenza, affinché costruissero l'attrezzatura necessaria per pescare e... sì! Erano così felici di usare gli attrezzi per costruire le loro canne da pesca! Missione completata!

Dobbiamo ricordarci di lasciare che i bambini siano se stessi e non forzarli mai a essere qualcun altro. Man mano che i bambini esplorano, a un certo punto i più grandi di loro iniziano a condividere le proprie conoscenze con i più piccoli. È allora che inizia la vera educazione incentrata sui bambini.

La natura in continua evoluzione è il miglior insegnante per i bambini. Trascorrendo gran parte del loro tempo all'aperto, si innamorano del nostro oceano e delle nostre foreste. E quando *amano* il luogo a cui appartengono, sentono naturalmente la necessità di tutelarlo. Innamorarsi della natura è molto più potente dell'educazione ambientale! Quando sentono di appartenere alla natura e sono supportati dalla comunità locale, i bambini si sentono ben radicati. Sentono che va bene essere chi sono. Allora qual è il ruolo degli adulti nell'educazione alimentare incentrata sui bambini? Penso che sia molto importante che noi, insegnanti e adulti, siamo a nostra volta innamorati della natura e ci divertiamo noi stessi. I bambini sono geniali nell'assorbire ciò che è nell'ambiente, e dobbiamo ricordare che dobbiamo esser felici noi stessi se vogliamo che i nostri figli siano studenti felici.

Diciamo spesso che dobbiamo spostare la nostra mentalità: da «mio figlio» a «i nostri figli». Non è molto più bello se tutti gli adulti del vicinato iniziano a trattare i bambini come il loro futuro? Ci sono madri che insegnano volontariamente ai bambini come remare su una canoa, ci sono cuochi locali che ospitano i bambini nei propri ristoranti durante le vacanze... e da tutto questo i bambini imparano tantissimo! Non si tratta di servizi forniti in cambio di denaro: si tratta di *essere il cambiamento che vuoi vedere nel mondo*.

Sono madre di tre figli, ma ho innumerevoli «nostri figli» in città. E i nostri figli a loro volta trattano i più piccoli come se fossero tutti loro figli. E tutto questo mi rende felicissima!



11

Maria De Biase

Dirigente scolastica

La scuola verde

Una grande donna, oltreché una coraggiosa insegnante italiana.

Maria De Biase, dirigente scolastica in Campania, non ha potuto partecipare al nostro evento, ma ci ha indicato una serie di video che raccontano la sua esperienza “rivoluzionaria”. Vi invitiamo alla visione di questa intervista-racconto, realizzata per il programma “Che ci faccio qui” (RaiTre, puntata del 11/06/19). Dal sito www.raisplay.it:

guarda il video:



bit.ly/debiase-raisplay

Insegnare ai ragazzi a prendersi cura dell'ambiente. In Campania, la preside Maria De Biase ha messo in atto una vera e propria rivoluzione. La merenda si fa con pane e olio, perché le merendine sono vietate, la plastica è bandita e con gli olii esausti si fanno le saponette. Domenico Iannacone ci porta in questa scuola primaria, nel cuore del Cilento, dove si insegna il rispetto della natura, l'ecosostenibilità e il riciclo. Seicento bambini scoprono ogni giorno la bellezza di preservare il Pianeta che ci ospita.



12

Annalisa D'Onorio

Slow Food Italia

Conclusioni della seconda giornata

Ho la fortuna di seguire e coordinare per lavoro il progetto degli Orti in Condotta di Slow Food. Sono felice di aver visto come a distanza di 15 anni l'Orto in Condotta porti tutta una serie di esperienze positive, che arrivano anche in mensa: *outdoor education*, didattica esperienziale e anche cibo al centro di un discorso didattico ed educativo. Mi fa piacere che dopo 15 anni il progetto continui a offrire tanto al territorio.

Lo storico Harari, in un suo libro, ci dice che il cervello dei nostri progenitori, degli uomini del neolitico era già molto sviluppato perché doveva contenere e praticare tutta una serie di conoscenze, mentre ora demandiamo a una conoscenza parcellizzata e avanzatissima. Ma non possiamo demandare tutto. Conoscere gli elementi di base della nostra cultura e la loro importanza ci consente di essere cittadini consapevoli, con un nuovo modo di affrontare le sfide del pianeta. È come studiare la storia, ci aiuta a capire da dove arriviamo e a farci un'idea di dove vogliamo andare.

Allo stesso modo dovremmo impegnare il nostro cervello e quello dei bambini con delle conoscenze che sembrano scontate, ma non lo sono. Devono essere costruite. Imparare a cucinare, imparare a coltivare, imparare che delle carote di quarta gamma hanno una storia dietro che per noi è brutta: è un prodotto industriale, non è del cibo buono pulito e giusto. Per fare questo però i bambini devono aver conosciuto altre cose: devono aver seminato, sperimentato, e questo è il lavoro importante che stanno facendo in tante scuole.

Noi come Slow Food pensiamo che l'educazione alimentare debba essere anche una materia curricolare a scuola. Negli anni passati abbiamo anche riflettuto sul fatto che aggiungere una materia al curriculum non sempre è positivo per gli insegnanti, che vedono magari questo come un nuovo impegno, come un peso più. Da quest'anno però c'è l'educazione ambientale e civica come nuova materia curricolare. Questa è una grande opportunità per parlare anche di sostenibilità e del sistema cibo.

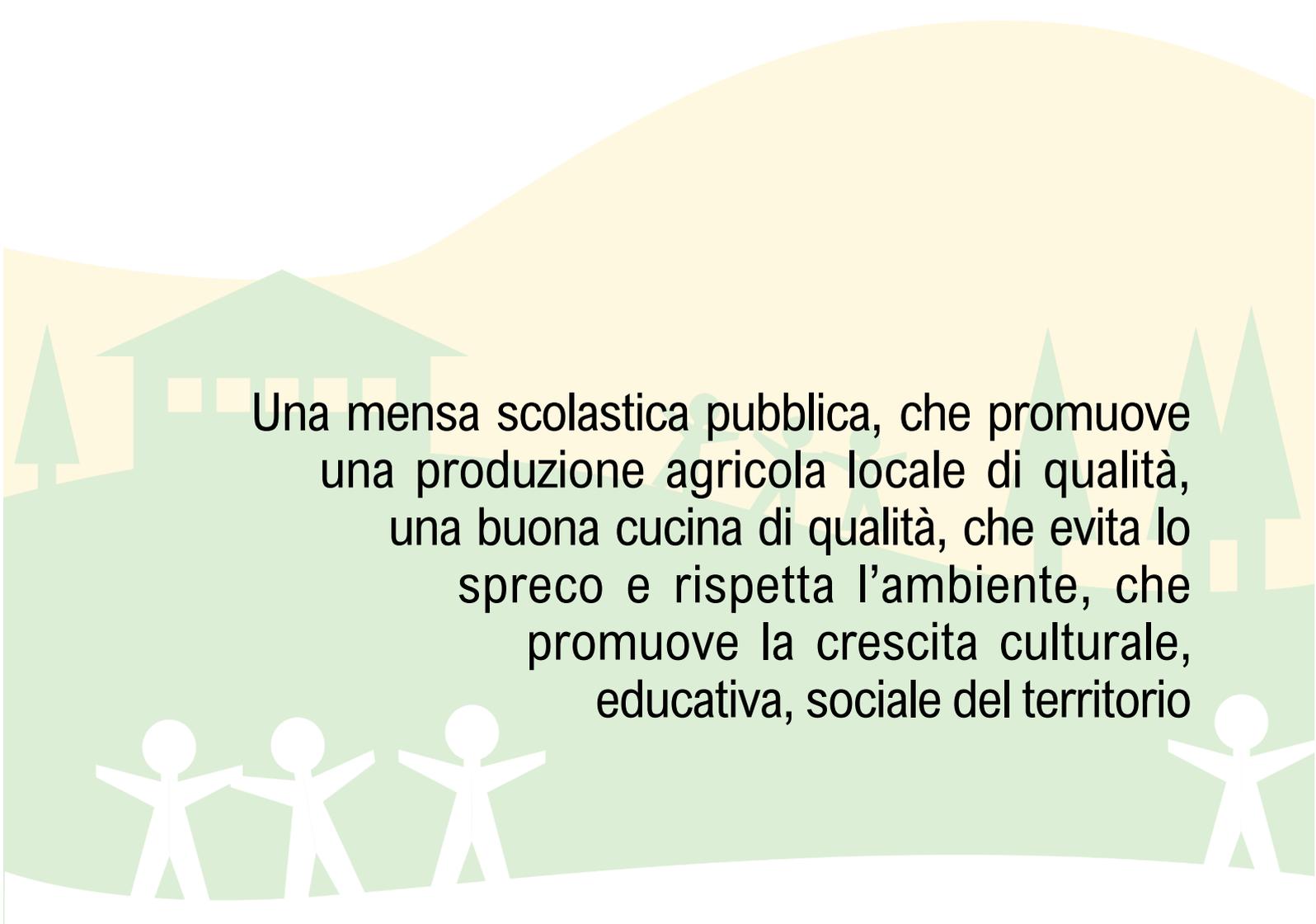
Usiamo la mensa per mettere il cibo al centro, per amare il cibo, per collegarlo a un sentimento piacevole, per rendere felici. Bisogna educare alla buona alimentazione attraverso il piacere: i bambini imparano a stare in natura non perché studiano l'educazione ambientale, ma perché amano la natura. Iniziamo dalla mensa a parlare di cibo, cogliamo questa grande opportunità.

Perché una mensa sia valida, il ragionamento deve essere fatto dal pubblico, sia che il servizio sia in appalto, lavorando sui capitolati, sia che il servizio sia pubblico (a maggior ragione). Non possiamo appoggiarci sui genitori, ma bisogna formarli, e non possiamo dare per scontato le connessioni che possono venire a formarsi. Il ruolo dei genitori in mensa deve essere attivo e proattivo, ma deve essere un'opportunità in più per il territorio. Non possiamo demandare all'interesse e alla volontà del singolo. Quello deve essere un ulteriore stimolo per migliorarsi. Parliamo di sicurezza alimentare con i genitori e con gli insegnanti, non demandiamo tutto all'Asl. Partiamo dalle merende per sensibilizzare la scuola sul tema cibo e alimentazione sana, non aspettiamo di ottenere tutto dall'esterno.

Mi piacerebbe che questo evento venisse riproposto nei prossimi anni e che ospitasse più esperienze da tutta Italia, per raccontare cosa si può fare a livello di mensa, nella speranza che dei sistemi virtuosi come quello di Qualità & Servizi si possano presto moltiplicare anche nel resto del paese.

Manifesto

Una campagna per la “nuova mensa”



Una mensa scolastica pubblica, che promuove una produzione agricola locale di qualità, una buona cucina di qualità, che evita lo spreco e rispetta l'ambiente, che promuove la crescita culturale, educativa, sociale del territorio

Premesse

Una mensa sana ed equilibrata è un diritto per le bambine ed i bambini. Almeno un pasto sano, nutriente ed equilibrato è necessario allo sviluppo psicofisico del bambino e alla sua disposizione all'apprendimento, mentre il rapporto con il cibo, l'esperienza sensoriale e culturale del cibo è parte fondamentale del percorso cognitivo.

La mensa incrocia quindi due diritti fondamentali previsti dalla nostra Costituzione, il diritto alla salute e il diritto allo studio.

Il tempo della mensa è tempo della scuola. Se il tempo della scuola è breve la mensa non c'è. In Italia non si investe nell'educazione: per il tempo pieno mancano fondi, personale, insegnanti e le scuole, alla fine, non lo fanno, o peggio lo abbandonano. Dunque in Italia il tempo scuola è sempre più breve e in più della metà delle scuole non ci sono mense¹. In quelle aree i dati mostrano un più forte abbandono scolastico, un livello più alto della povertà educativa e minorile, della carenza e della disparità del lavoro femminile². Non c'è tempo da perdere.

Il tempo scuola deve tornare a crescere e la mensa nelle scuole deve essere garantita, ma ne va anche cambiato il modello, il senso, l'obiettivo.

Il sistema della produzione e distribuzione del cibo è oggi responsabile nel mondo del 40% delle emissioni di gas serra, di un drammatico inquinamento delle acque e impoverimento del suolo. È un sistema che non risolve il dramma della malnutrizione nei paesi poveri e fra i poveri dei paesi ricchi, soprattutto fra i bambini, un sistema che, ciò nonostante, spreca montagne di alimenti.

La nuova mensa dovrà essere un luogo di educazione e proposta concreta di un cambiamento utile alla comunità intera.

La nuova mensa dovrà essere, oltre che fornitrice di cibi sani e gustosi e luogo e tempo di piacevole apprendimento, un motore decisivo delle politiche territoriali del cibo, scegliendo di fornirsi da produttori impegnati a proteggere e rigenerare il territorio agricolo con pratiche agroecologiche e sostenibili, anche e soprattutto nelle aree più urbanizzate, salvare la biodiversità dei prodotti della terra e dell'allevamento e rilanciarne la coltura e la cultura; scegliendo di sostenere preferibilmente la dimensione piccola e media delle aziende, il loro fare rete, per ricreare lavoro buono e retribuito dignitosamente.

¹ *L'importanza delle mense scolastiche nelle aree interne* (www.openpolis.it/limportanza-delle-mense-scolastiche-nelle-aree-interne/).

² Rapporto Save the Children *(Non) Tutti a mensa 2018* (s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/non-tutti-mensa-2018.pdf).

Il ruolo della società civile che si organizza, di una nuova partecipazione, è decisivo per il successo di questa impresa. Slow Food ne è la testimonianza più forte: dagli Orti in condotta alle centinaia di laboratori nelle scuole sul cibo e il suo valore, una preziosa semina che crea conoscenza, consapevolezza nei bambini e negli insegnanti e i genitori, creando ponti ed alleanze decisivi con i buoni produttori del territorio. Senza associazionismo non si costruiscono comunità di territorio.

Questa nuova saldatura fra comunità educante e comunità territoriale, questa nuova Comunità del cibo, richiederà anche a chi organizza e costruisce il servizio della mensa, agli uffici e alle aziende dei Comuni, di affrontare cambiamenti e innovazioni. Non si tratterà più di seguire e controllare l'esecuzione di più o meno esigenti capitolati d'appalto. Si tratterà di riprendere la gestione delle forniture alimentari, il governo dell'intero servizio, e di produrle in forma partecipativa, con genitori, insegnanti, associazioni e produttori locali, gli indirizzi. Dalla qualità delle materie prime alla struttura dei menu, dalla distribuzione dei pasti al riutilizzo degli scarti, per un ciclo di vita del pasto in mensa che dovrà produrre valore sociale e territoriale documentabile, quantificabile, su cui l'intera comunità si senta impegnata.

La mensa scolastica in questo quadro può diventare un esempio di sovranità alimentare del territorio, non nel senso dell'autarchia, ma nel senso del diritto di una comunità a decidere cosa serve per alimentarsi e a operare per produrlo, per renderlo disponibile e accessibile a tutti, nel rispetto della terra, della riproduzione dei suoi frutti, della civiltà delle relazioni con chi la lavora, del bilancio ambientale che vorremmo consegnare attivo ai nostri figli.

Obiettivi

La mensa deve essere riconosciuta come servizio pubblico essenziale ed affidata ad un Ente pubblico responsabile che ne sia di norma anche il gestore.

La mensa deve essere offerta alle bambine ed i bambini, dagli alunni dai nidi almeno fino alla scuola primaria, a tutte e tutti gratuitamente e senza alcuna discriminazione. Deve essere inclusiva e finanziata dalla fiscalità generale.

Le materie prime o trasformate ingredienti dei pasti dovranno consistere in prodotti freschi, provenienti da coltivazioni agroecologiche: biologico, biodinamico, comunque in transizione, a garanzia partecipata su protocolli agroecologici; da allevamenti non intensivi e rispettosi del benessere animale. Nella filiera produttiva dovranno essere abbattute le emissioni inquinanti e di gas

serra, comprese quelle dei mezzi di trasporto e di lavoro, utilizzate confezioni riutilizzabili per le consegne delle materie prime e per il packaging, riducendo le plastiche. Andrà garantita la priorità dell'approvvigionamento locale e dell'acquisto diretto al produttore.

La Scuola e i Comuni dovrebbero proporre per genitori e insegnanti un nuovo ruolo, educante e cooperativo nei confronti del tempo e del servizio mensa, superando il modello delle Commissioni. Si devono individuare sedi, meno ispettive e più decisionali, dove insegnanti e genitori, includendo l'associazionismo e i produttori agricoli del territorio, possano partecipare con pienezza di accesso alle informazioni necessarie, alla redazione degli indirizzi e al controllo della gestione operativa del servizio mensa.

Il servizio pubblico dovrà raccogliere in tempo reale e rendere accessibili i dati su forniture, menù, gradimento dei piatti, gestione del non consumato nelle mense scolastiche. Su questa base si valuterà la rispondenza agli obiettivi di salute, equilibrio dei nutrienti, educazione al gusto, riduzione dell'impatto ambientale in tutta la filiera del servizio e delle materie prime utilizzate, l'impatto sulle condizioni sociali di lavoratori, produttori, utenti: il servizio mensa sarà giudicato sulla base del Valore Sociale che produce.

Lo Stato e Regioni dovranno finanziare investimenti per l'innovazione dei processi produttivi dei servizi mensa orientati alla produzione di valore sociale, promuovere la realizzazione di infrastrutture pubbliche digitali quali i *food hub*, per agevolare la capacità di conferimento al servizio e distribuzione sul territorio dei prodotti dei piccoli agricoltori locali.

Si dovrà lavorare sulle regole del *Green procurement* e sul codice degli appalti, alla luce delle strategie agricole e ambientali della Commissione Europea e del *Next Generation EU* in modo che il principio della concorrenza non debba prevalere sul diritto di una comunità di trasferire alle generazioni future un territorio capace di riprodurre in condizioni ambientali sostenibili, la disponibilità del cibo e della sua accessibilità per tutti.

Conclusioni

Per raggiungere questi obiettivi c'è bisogno di un nuovo patto educativo di comunità. La Scuola dovrà dotarsi di linee guida sulla didattica nel tempo mensa, valorizzando il ruolo degli insegnanti nel complesso della offerta formativa che riguardi l'educazione al gusto, al cibo, alla corretta alimentazione.

Le associazioni dei cittadini, dei genitori, dei produttori agricoli devono essere coinvolti nel progettare e proporre laboratori e incontri formativi da svolgere entro e fuori la scuola.

La mensa pubblica dovrà formare il personale del servizio prevedendo anche lo sviluppo di competenze comunicative e relazionali rivolte al dialogo e al trasferimento di conoscenze tecniche elementari alle bambine e ai bambini.

Nella formazione secondaria superiore, professionale, nell'offerta dell'Università dovrebbero trovare spazio contenuti e profili delle competenze e delle professionalità che si dovranno poi realizzare nella ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica.

Debbono essere previsti fondi per investimenti sulle strutture scolastiche esistenti per realizzare:

- spazi e strutture che consentano agli alunni e agli insegnanti di consumare il pasto in condizioni di serenità e di relazione, in ambienti luminosi, ariosi, ben insonorizzati e ben attrezzati;
- spazi e attrezzature per la realizzazione di orti e altre coltivazioni, di laboratori per la conoscenza degli alimenti e della loro manipolazione e trasformazione;
- cucine per la preparazione o attrezzature per garantire comunque qualità e gradevolezza del pasto, uso corretto degli utensili e riutilizzo degli sprechi.

Questi standard devono diventare obbligatori nella ristrutturazione degli edifici scolastici esistenti e nella progettazione dei nuovi.

Queste indicazioni rappresentano la possibilità di cambiare, rendere la mensa scolastica un servizio di eccellenza del paese, accessibile, inclusivo, sostenibile. È una proposta di mobilitazione, di iniziativa politica e istituzionale, potrebbe diventare una legge di iniziativa popolare, o una piattaforma su vari punti su cui costruire alleanze ed azioni. Comunque sia i tempi sono maturi per passare, rilanciando il protagonismo di Slow Food nel costruire buone pratiche nelle scuole e nel territorio, all'impegno per far sì che i semi gettati anche con il nostro lavoro si trasformino in una riforma profonda e innovativa del sistema.

Terra madre è a casa nostra.

