

OO.

Buone pratiche e sfide per il futuro



Programma

3^a edizione

Mens(a) sana in corpore sano

Ristorazione comunitaria sostenibile "Dalla fattoria alla tavola"

Claudia Paltrinieri

FOODINSIDER.IT
enjoy good food

Bolzano, 3 marzo 2022



ASSOCIATI

COMITATO
SCIENTIFICO

VOLONTARI

SUPPORTER

COMUNICAZIONE



INDAGINI



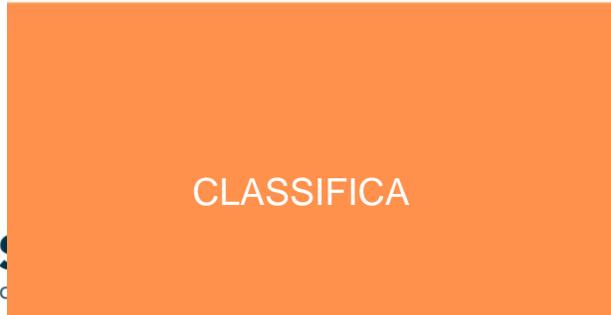
PROGETTI



FORMAZIONE



CLASSIFICA



FOODINSIDER.IT
enjoy good food

Classifica Menu Educazione alimentare La Commissione Mensa Cibo e

La mensa 2021/2022, tra green pass e novità

9 Settembre 2021 mense scolastiche



Il nostro osservatorio, che monitora l'evoluzione delle mense scolastiche in Italia e,

Claudia Paltrinieri

MANGIARE A SCUOLA

La rivoluzione
della mensa sostenibile
che cambierà il mondo



Foodinsider.it

FARE SCUOLA

Strumenti per gli insegnanti, genitori, dirigenti,
amministratori, aziende di ristorazione

FrancoAngeli

Osservatorio



genuino.buono

sostenibile

Agenti del cambiamento



Come
cambiano/mo
le mense ...



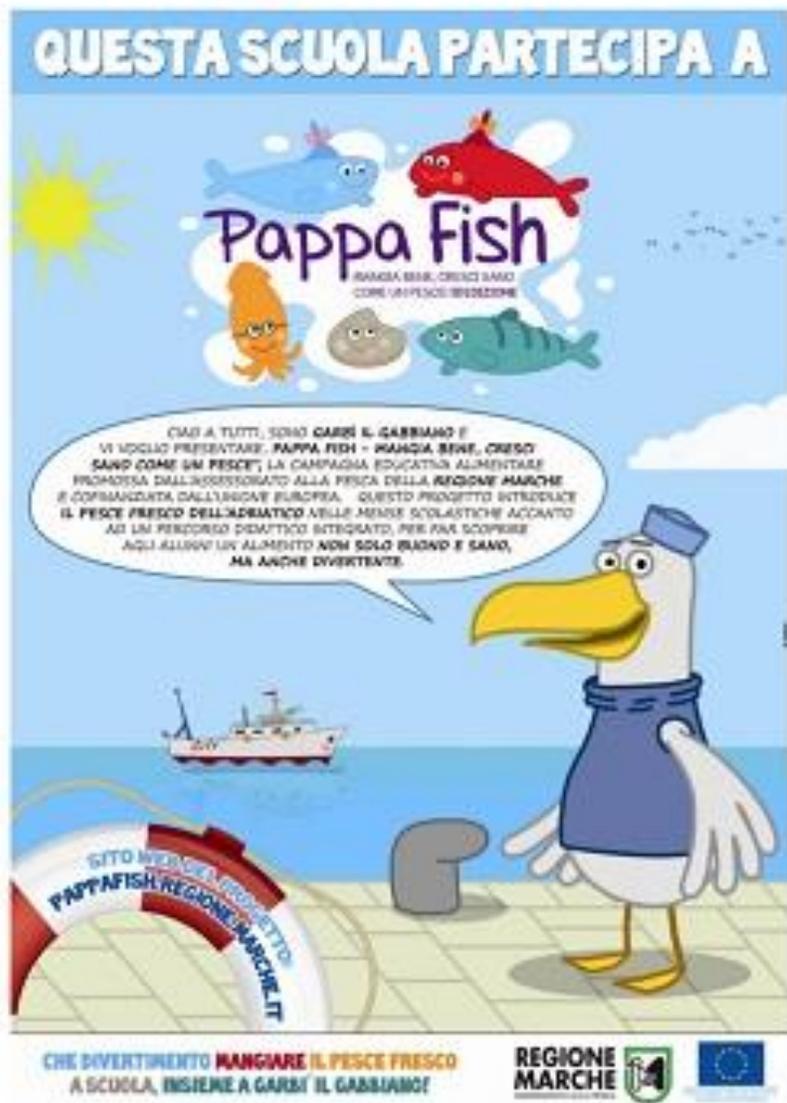
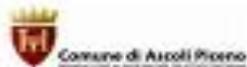
Pappa-fish 2013 - 2019



- Promosso dalla **Regione Marche – Finanziato** dalla **CEE**
- Obiettivo: Introdurre pesce fresco da filiera locale
- ➔ sviluppo economia locale
- Strategia: **percorso educativo**



Pappa-fish risultati



- 50 Comuni
 - Sviluppato la filiera ittica locale
 - Sviluppato nuove professionalità
 - Cultura alimentare legata al pesce
 - ridotto gli scarti dal 60% al 7%
- ➔ Il pesce fresco è entrato a regime nei menu



Bando: percorso sostenibile per le mense



SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

- **ANCI TOSCANA** e la **Fondazione Monte dei Paschi di Siena**
 - ➔ rendere mense buone, sane, sostenibili, **locali**, educative
 - ➔ creare una **comunità del cibo** intorno alla mensa



Obiettivi della mensa scolastica

Un pasto caldo e completo al fine **di sfamare** tutti i bambini.



Un pasto **sicuro** dal punto di vista igienico-sanitario, **gradevole** all'interno di un **menu equilibrato** e **sostenibile**

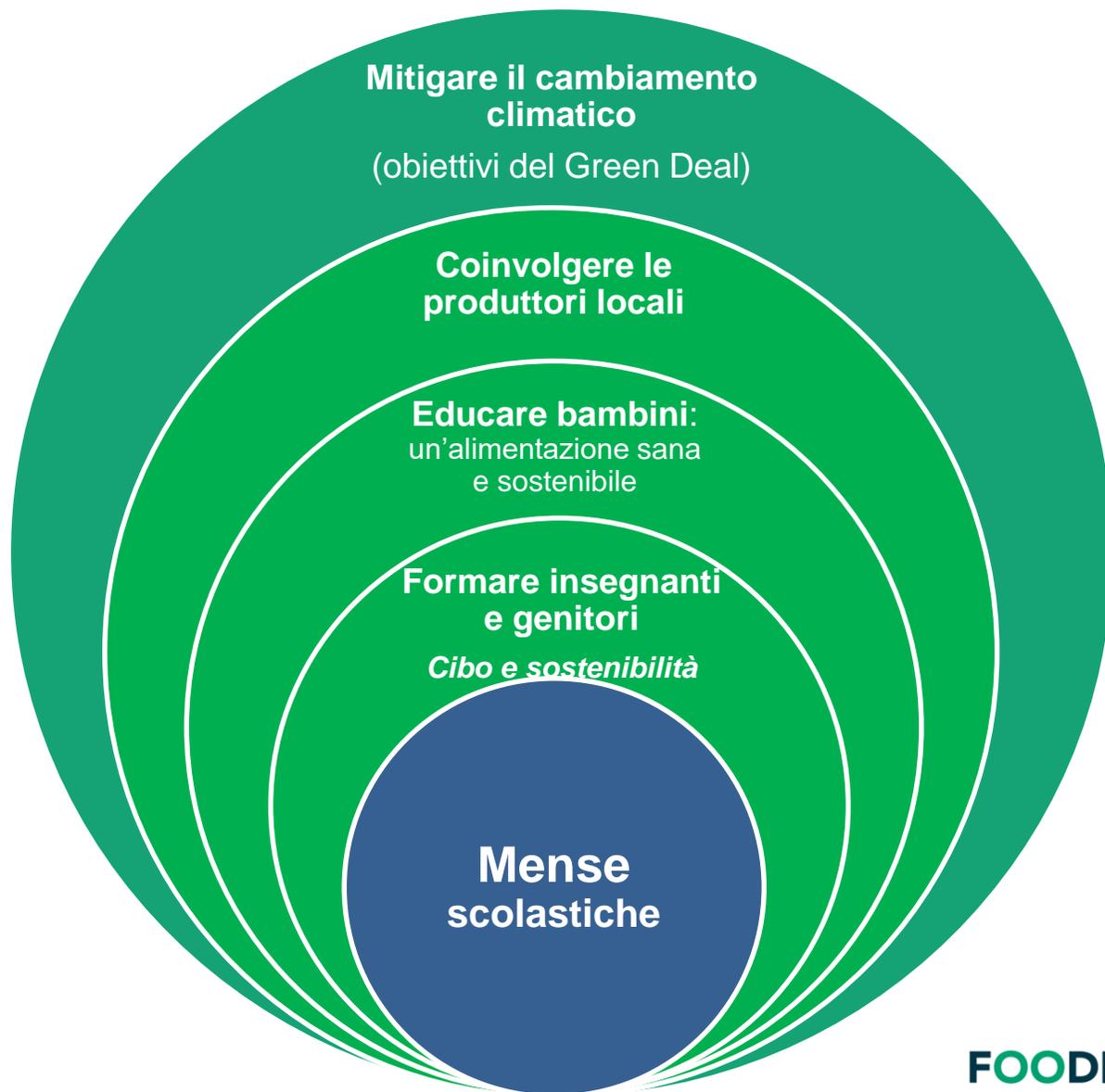


Pasti **sicuri**, **gradevoli** all'interno di un **menu equilibrato** e **sostenibile** capace di **educare** e di creare una **comunità del cibo *buono*** dove tutti sono **attivi** nella **conversione ecologica** che può realizzarsi grazie alla mensa scolastica.





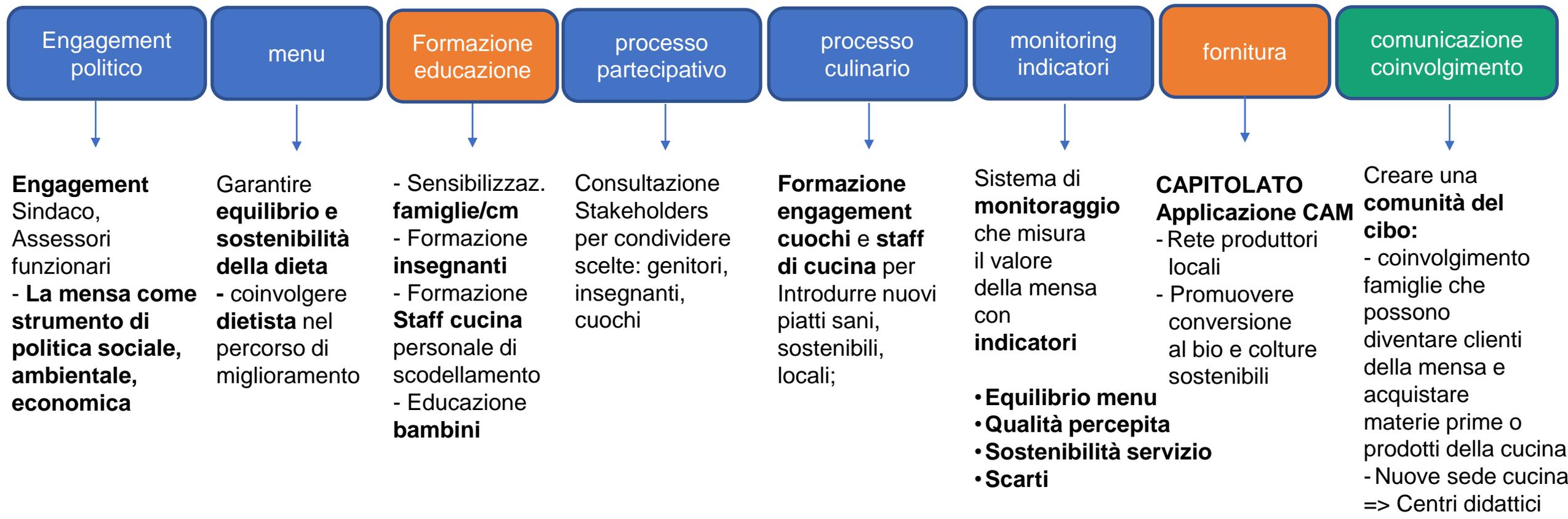
Dalla consapevolezza al cambiamento



- MENO carne
- MENO sprechi alimentari
- MENO cibi processati
- PIÙ proteine vegetali
- PIÙ alimenti biologici
- PIÙ diversità nel piatto, più biodiversità in campo!!
- PIÙ alimenti a km=0 e AFN (Alternative Food Network)
- **PIÙ consapevolezza sulla sostenibilità alimentare**
- **PIÙ educazione alimentare**



Percorso culturale e di competenza



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
Lunedì	Passato di verdure con pasta <u>variazione estiva: pasta alle zucchine</u> Arista Piselli Frutta di stagione <u>Variazione estiva: gelato</u>	Pasta integrale al pomodoro, formaggio e origano Stracchino Fagiolini lessi o al pomodoro Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo/pasta <u>variazione estiva: insalata fredda di riso</u> Tacchino arrosto Spinaci <u>variazione estiva: pomodori</u> Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta <u>variazione estiva: pasta alle zucchine</u> Roast-beef Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista Patate lesse Frutta di stagione
Martedì	Pizza Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro Prosciutto cotto/crudo Finocchi <u>variazione estiva: zucchine in tegame</u> Frutta di stagione	Pasta ai broccoli <u>variazione estiva: farfalle olio e pomodori</u> Omelette al forno Piselli <u>variazione estiva: zucchine in tegame</u> Frutta di stagione	Pasta all'olio o burro Polpetta di merluzzo e patate Carote al prezzemolo Arice	Pasta al burro <u>variazione estiva: insalata di pasta fredda</u> Stracchino Insalata mista invernale <u>variazione estiva: insalata e carote</u> Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto alla milanese Pecorino toscano Dop Insalata Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla <u>variazione estiva: pasta alle zucchine</u> Omelette al forno Insalata Frutta di stagione	Riso al pomodoro <u>variazione estiva: pasta al pesto</u> Manicarella di stracchino Spinaci <u>variazione estiva: pomodori</u> Frutta di stagione	Pasta ai broccoli <u>variazione estiva: pasta alle melanzane</u> Pecorino Toscano DOP Piselli <u>variazione estiva: insalata e carote</u> Frutta di stagione	Pizza Finocchi/fagiolini all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Gnocchi al parmigiano Roast-beef Verdure cotte <u>variazione estiva: pomodori</u> Frutta di stagione	Pasta all'olio o al burro Polpette Purè Frutta di stagione	Pasta all'olio <u>variazione estiva: pasta alle zucchine</u> Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio <u>variazione estiva: insalata e carote</u> Frutta di stagione	Pasta al ragù Insalata di finocchi <u>variazione estiva: zucchine in tegame</u> Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla <u>variazione estiva: pasta alle melanzane</u> Tacchino arrosto Piselli <u>variazione estiva: carote all'olio</u> Frutta di stagione
Venerdì	Pasta e fagioli <u>variazione estiva: farro con verdure fresche</u> Platessa alla mugnaia Carote all'olio	Risotto alla crema di spinaci Bocconcini di merluzzo impanati al limone Patate e cipolle Gelato	Crema di legumi con pasta <u>variazione estiva: pasta al pomodoro</u> Filetto di platessa al forno Patate lesse Frutta di stagione	Risotto alle verdure di stagione Omelette Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto alla milanese Merluzzo o Nasello al pomodoro Spinaci saltati Yogurt

GAMOLE



LUNEDÌ

14 Febbraio

Pasta Integrale all'Aglione

Frittata

Lattuga

(1,2,5)

NIDO - pasta al pomodoro

piatto tradizionale

MARTEDÌ

15 Febbraio

Pizza

Verdure Crude

(1)

NIDO - verdure cotte

MERCOLEDÌ

16 Febbraio **TEST PASTO**

Crema di verdure con pasta

Fesa di tacchino al forno

Fagioli all'uccelletta

(1)

NIDO - purè di fagioli

piatto toscano

GIOVEDÌ

17 Febbraio

Risotto al parmigiano

Filetto di pesce al forno

Cavolo Cappuccio e Carote

Julienne

(4,2,3,1)

NIDO - cavolo cappuccio
stufato

VENERDÌ

18 Febbraio

Pasta e Fagioli

Finocchi al forno

(1,5)

NIDO - pasta al pomodoro

piatto unico

piatto toscano

21 Febbraio

Riso al pomodoro

Bocconcini di pollo impanati

Ciuffetti di cavolfiore lessi

(5,2,1)

22 Febbraio

Ravioli burro e salvia

Frittata di patate

Fagiolini lessi

(1,4,2,3)

NIDO - pasta pomodoro
e ricotta

23 Febbraio **TEST PASTO**

Pasta ragù di lenticchie

Caciotta toscana (primaria)

Lattuga

(1,5,4)

NIDO - verdure cotte

piatto sostenibile

24 Febbraio

Crema di porri e zucca

Polpette di verdure

Bastoncini di ortaggi

(1,2,4)

NIDO - verdure cotte

25 Febbraio

Pappa al pomodoro

Filetto di pesce al forno

Spinaci all'olio

(1,5,3,2)

NIDO - pasta al pomodoro

piatto toscano

piatto sostenibile

28 Febbraio

Crema di verdura di stagione

Arista di cinta senese al forno

Piselli e carote

(1,5)

piatto toscano

1 Marzo

Pasta al ragù di Chianina

Formaggio (secondaria)

Fagiolini lessi

(1,5,4)

NIDO - verdure cotte

piatto toscano

2 Marzo

Pasta al pesto invernale

Filetto di platessa al forno

Patate trifolate

(1,4,3,2)

NIDO / INFANZIA - no pinoli

piatto sostenibile

piatto toscano

3 Marzo

Risotto verdure di stagione

Petto di pollo al limone

Cavolfiore al pomodoro

(1)

4 Marzo

Crema di legumi con riso

Bietola all'olio

(5)

piatto unico



Comunicare il cambiamento

COME LEGGERE IL MENU'

Il nuovo menù sarà accompagnato da una nuova veste grafica di cui sotto mettiamo esempio e legenda per poterlo leggere al meglio.

MERCOLEDÌ

2 Marzo

TEST PASTO

Monitoraggio gradimento nuovo piatto - Scuola Primaria

TEST FRUTTA

Progetto Frutta - Scuola Primaria

Passato di verdure



Burger di legumi



Piatto in evidenza

Lattuga e radicchio



Evidenziazione caratteristiche materie prime

(1)

Indicazione degli allergeni

- NIDO - verdure cotte
- PRIMARIA - passato con riso
- piatto sostenibile
- piatto unico
- piatto toscano

Variazioni menù

Specifica del nuovo piatto in evidenza



MATERIA PRIMA DI ORIGINE BIOLOGICA



MATERIA PRIMA SURGELATA



MATERIA PRIMA CERTIFICATA IGP



PESCE CERTIFICATO MSC

PROGETTO SOSTENIBILMENSE E PROGETTO FRUTTA A RICREAZIONE

All'interno del Progetto Sostenibilmense, a cui il Comune di Gaiole in Chianti ha partecipato e in accordo con la commissione mensa, nel mese di aprile partirà in **via sperimentale il progetto Frutta a Ricreazione** per la **classe 3° della Primaria**. Tale progetto prevede la distribuzione di un sacchetto in carta con all'interno tovagliolo e una frutta fresca di stagione, lavata e pronta per essere mangiata durante la colazione.

Le finalità:

- educare al consumo di frutta
- fornire un alimento sano equilibrato ed in linea con i bisogni del bambini, limitando gli eccessi di nutrienti e calorie
- stimolare l'appetito per il pranzo
- ridurre gli scarti a mensa

Il progetto avrà la durata del mese di Aprile 2022. In questo mese si invitano le famiglie della 3° classe Primaria a collaborare alla riuscita del progetto evitando di acquistare merende e snack di varia natura, ed indicando le eventuali allergie ed intolleranze dei bambini.



L'evoluzione possibile: Qualità&Servizi

Azienda municipalizzata

	I numeri del 2015/16	I numeri del 2021/22
Varietà di cereali	3	7
Piatti a base di carne	13	5
Carni conservate	2	0
Legumi come principale fonte proteica	0	2
Proposte totali di legumi nell'arco del mese	3	5
Cibi a basso impatto ambientale*	1 legumi	4 legumi locali, miglio locale, grani antichi locali, sorgo



Come cambia un menu sostenibile

Best practice

Uova	Pastorizzate	Fresche <u>bio</u>
Pesce processato	3 Bastoncini, tonno, cotoletta di nasello	0 Filetti di merluzzo, trota del fiume <u>Taverone</u> Lunigiana, filetti di muggine di Orbetello
Prodotti locali	Non evidenziati	73%
Filiera corta	Non evidenziata	83%
Prodotti biologici	25%	60%
Verdure surgelate	7	5
Veicoli elettrici per trasporto pasti	0%	100%
Piatti della tradizione locale	1	6

Lorenzo Falchi

*Capisco che una gara al massimo ribasso possa risolvere dei problemi nel bilancio comunale, ma il problema è che noi non siamo chiamati a fare solo i ragionieri, **siamo chiamati per provare ad applicare una visione di città, di società e di comunità.** Nella mia visione c'è questo: sostenere l'economia locale, quella buona, che crea occupazione ed essere anche di esempio all'interno delle nostre aziende*



Riproduci (k)

FOODINSIDER.IT

0:01 / 15:29

enjoy good food





Come legare la mensa al territorio?

In sede di gara



Convocare

i produttori locali



- **Associazioni**
- **Reti**
- **Consorzi**
- **Singoli produttori**

Presentare opportunità di fornitura (indicazione di prezzo)

Invito a consorzarsi (ATI) in caso di piccoli produttori

Applicazione CAM (scheda premialità)





CAM: scheda premialità

Capitolato
green



Criteri
premianti

- **Prodotti biologici km 0 e filiera corta**
- **Impatto ambientale logistica**
- **Comunicazione**
- **Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali**
- **Prodotti ittici: acquacoltura biologica, specie a «Tasso Rendimento Sostenibile», prodotti ittici freschi locali**
- **Verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura**
- **Prevedere un punteggio per la qualità organolettica dei prodotti**





Come cambia il tessuto agricolo

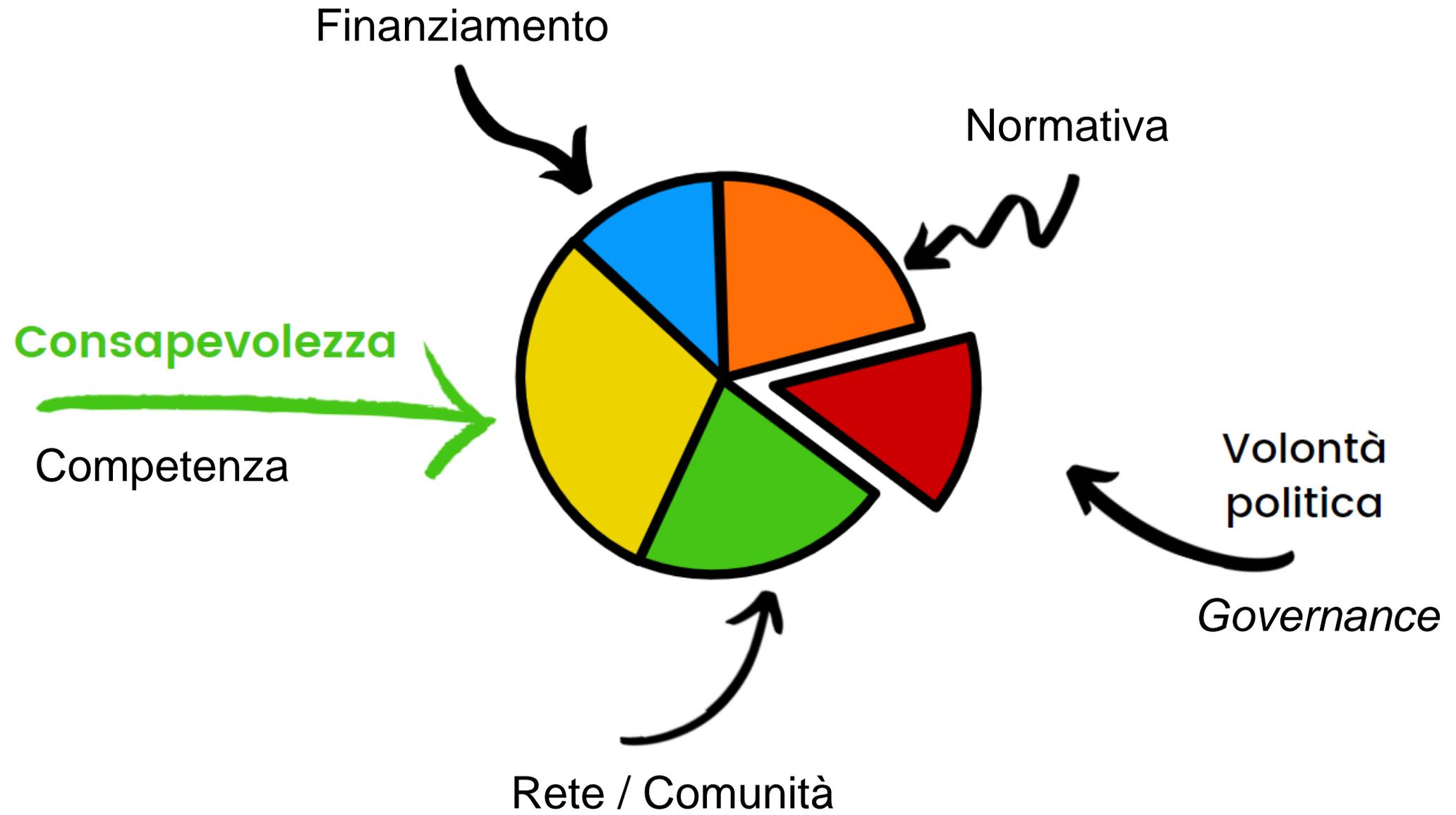
- Calendario produzione = calendario scolastico
- Conversione di produzioni sostenibili: grani antichi, miglio
- Conversione in colture biologiche
- Estensione produzione per far fronte alle esigenze della mensa
- Sovraproduzione -> cambio menu

*Il **90% della mia produzione** è destinata alla **mensa scolastica** e mi sono strutturato in questo senso programmando tutta la produzione al fine di avere prodotti da settembre a giugno. ...*

*La **percentuale di business è triplicata**, pur facendo riferimento a numeri bassi*



Dalla consapevolezza al cambiamento



oo.

grazie.

green

dal 7 all'11 marzo



food week

il cibo amico
del pianeta

FOODINSIDER.IT



GREEN FOOD WEEK

BOLZANO

LA NOSTRA MENSA OGGI
PROPONE CIBO BUONO
PER NOI E PER IL PIANETA

ECCO IL **MENÙ ECOLOGICO**
SERVITO A PIÙ DI 100.000
BAMBINE E BAMBINI GRAZIE A
QUESTA INIZIATIVA VIRTUOSA

menu

Cruditè di verdure

Primo dell'orto
(pasta con verdure julienne)

Polpettone di legumi
con sugo al
pomodoro

Spadellata di verdure
di stagione

Torta miglio e cacao

Scopri di più



FOODINSIDER.IT