

## Nourishing School: un'occasione per fare il punto sullo stato attuale e sul futuro delle politiche alimentari nelle mense scolastiche



Foto di gruppo per i ricercatori del progetto: da sinistra, Franco Fassio, Luisa Torri, Maria Giovanna Onorati, Paolo Corvo, Cinzia Franceschini, Maria Piochi e Michele A. Fino (Ph. Giacomo Piumatti)

Giovedì 29 giugno 2023 presso il CIRFOOD DISTRICT di Reggio Emilia si è svolta la presentazione nazionale dei risultati di NOURISHING SCHOOL, progetto di ricerca realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con la collaborazione di Food Policy di Milano e il supporto tecnico di CIRFOOD.

La ricerca è nata per capire, attraverso una grande rilevazione demoscopica che ha visto la raccolta di oltre duemila questionari a bambini e genitori, come sia cambiato il rapporto con il cibo dei minori e delle famiglie durante e dopo la pandemia di Covid19 ed è diventata, nel post-pandemia, una cruciale occasione per fare il punto sullo stato attuale delle politiche alimentari nelle mense scolastiche e ripensarle in ottica futura. I questionari sono stati distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche e Lazio, concentrandosi sulla scuola primaria e sui genitori dei giovani alunni.

Nourishing School è stata realizzata grazie al contributo dell'Associazione Filiera Futura, di Fondazione Cariplo, di Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, di Fondazione Perugia, di Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, di Fondazione CON IL SUD, di Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, di Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia, di Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi, di Fondazione Carivit, di Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra.

Ad introdurre la giornata sono stati gli interventi di *Michele Fino* (Responsabile della ricerca e professore di Fondamenti del Diritto Europeo e Delegato alla Terza Missione UNISG), *Daniela Fabbi* (Direttore Comunicazione e Marketing CIRFOOD) e di *Francesco Cappello* (Presidente di Filiera Futura e vicepresidente di Fondazione CRC).

Come ha affermato Daniela Fabbi *“Ascoltare i consumatori è per CIRFOOD fondamentale, serve a comprendere i nuovi bisogni, a migliorarsi, ad anticipare i nuovi trend. Lo facciamo da sempre con il nostro Osservatorio CIRFOOD DISTRICT e abbiamo scelto di farlo come partner tecnici della ricerca Nourishing School, perché progettare e immaginare il futuro, guidare il cambiamento, significa investire nel presente, ma soprattutto ascoltarlo, conoscerlo e capirlo. Ogni giorno CIRFOOD ha la fortuna di cucinare e servire 200.000 bambini in Italia. Il nostro è un mestiere molto complesso, delicato, che richiede grande professionalità e passione: è un servizio essenziale e di pubblica utilità. Per questo è fondamentale ridare valore alla ristorazione scolastica come fattore strategico per le politiche pubbliche e, quindi, orientare nuove attitudini del public procurement, concependo il pasto a scuola non su base meramente economica, ma come uno spazio-tempo fondamentale nella formazione di una cittadinanza attiva, nel contesto di una comunità educante”*.

Per Francesco Cappello *“L’obiettivo di Filiera Futura è quello di lavorare sull’innovazione nel settore agroalimentare e questa ambiziosa ricerca va nella direzione giusta per porre le basi su una riflessione a base scientifica e multidisciplinare sul consumo sostenibile, sull’educazione alimentare e sulla necessaria collaborazione tra tutti gli attori che si occupano a vario titolo dello strategico ambito della nutrizione scolastica.”*

I risultati della ricerca sono quindi stati esposti dai docenti e ricercatori dell’Università di Scienze Gastronomiche Paolo Corvo, Cinzia Franceschini, Maria Piochi, Luisa Torri, Maria Giovanna Onorati, Franco Fassio e Michele Antonio Fino.

L’indagine ha riguardato 9 plessi scolastici, in 8 regioni italiane, con il coinvolgimento di più di 2000 bambine e bambini rispondenti ai questionari, con assistenza degli insegnanti, e 592 famiglie coinvolte con questionario online.

Paolo Corvo, professore associato UNISG di Sociologia, è entrato nel merito della ricerca qualitativa nell’ambito del tema servizio mensa e della sfida pandemica, evidenziando come *“sia necessario consolidare la collaborazione tra istituzioni scolastiche, insegnanti e famiglie per realizzare in modo efficace pratiche di educazione alimentare e di lotta allo spreco”*.

Successivamente Cinzia Franceschini, assegnista di ricerca UNISG in Statistica, ha illustrato attraverso una serie di grafiche – dando forma e parola ai dati - l’indagine statistica. Infatti, *“i metodi statistici hanno supportato le varie fasi del progetto Nourishing School, dalla predisposizione dell’indagine fino all’interpretazione dei risultati. I dati raccolti tramite questionari sono stati sintetizzati e presentati in modo da renderli facilmente interpretabili dal gruppo di ricerca, dagli esperti del settore alimentare e da chiunque sia interessato alle problematiche sociali connesse al cibo”*.

Maria Piochi, ricercatrice UNISG in Scienze e Tecnologie Alimentari e Luisa Torri, Professoressa Ordinaria UNISG di Scienze e Tecnologie Alimentari, Delegata della Ricerca e Direttrice del Laboratorio di Analisi Sensoriale hanno poi presentato i risultati dei questionari distribuiti ai bambini nelle scuole primarie relativi alla loro percezione dei pasti a mensa.

*“Considerando un campione ampio di oltre 1100 bambini, l’esperienza del mangiare a mensa ed il percepito dei bambini verso questo momento essenziale sono risultati molto variegati e legati a numerosi fattori. Il piacere di mangiare a mensa è legato ad una risposta emozionale positiva e ad una percezione del pasto che riguarda, oltre al gradimento degli alimenti in sé, anche aspetti ambientali legati al contesto in cui il pasto è svolto (come il grado di affollamento, la durata del pasto, la possibilità di socializzare, eccetera). I bambini con esperienza positiva verso la mensa hanno minore selettività nel gradimento di specifiche categorie di prodotto ed in generale i bambini più piccoli (delle prime e seconde classi elementari) hanno mostrato una percezione più positiva del pasto a mensa, rispetto ai più grandi.*

*Il fatto di frequentare spesso la mensa scolastica è risultato un fattore determinante per vivere in maniera più positiva il pasto stesso e suggerisce di potenziare delle strategie integrate, per aumentare la frequenza con cui i bambini usufruiscono della mensa scolastica. Inoltre, è emersa la necessità di considerare sempre di più aspetti legati all’individualità del bambino, come i tratti della personalità che possono influenzare molto la percezione di un contesto e del cibo stesso. Ad esempio*

*la neofobia alimentare (tendenza innata a rifiutare i cibi nuovi e quindi anche sapori nuovi – misurata con un questionario validato ed adattato al target di età) può variare molto tra bambino e bambino: alcuni possono essere più neofobici (maggiormente tendenti a rifiutare cibi non noti) e proprio questa attitudine può comportare ad esempio un maggior rifiuto di determinati cibi (come verdure, legumi e pesce).*

*Servono dunque strategie multidisciplinari integrate per migliorare sempre di più la fruizione del pasto a mensa tra i bambini”.*

Ha proseguito *Franco Fassio*, Professore UNISG Associato in Systemic Food Design, EcoDesign E Circular Economy for Food con un focus sui meccanismi dello spreco alimentare nelle mense scolastiche

*"Il problema dello spreco alimentare nelle mense scolastiche analizzate emerge come conseguenza di numerose variabili. Circa il 97% dei bambini intervistati, lascia in qualche occasione parte del cibo e l'avanzo rappresenta circa un quarto del piatto. Sulle motivazioni per cui il cibo viene lasciato, emerge la diffidenza nei confronti di un cibo diverso da quello consumato nel contesto domestico.*

*Legumi, Verdure e Pesce rappresentano la triade più critica tra i prodotti avanzati e questo dipende molto dal gradimento del pasto ma anche dalla frequenza e dal luogo in cui viene consumato.*

*Chi frequenta la mensa 1, 2 volte alla settimana è più propenso a lasciare del cibo nel piatto e percepisce la mensa come un luogo scomodo, noioso, rumoroso, affollato, a differenza di chi la frequenta per 3, 4 volte che risulta soddisfatto e curioso. Il rifiuto di provare nuovi alimenti (neofobia) con evidenti conseguenze sulla generazione dello spreco, è maggiore nei bambini che frequentano le classi 4° e 5° ed è frutto di una maturazione della personalità che spesso fa emergere nuove paure e sfiducia nel prossimo. Bisogna lavorare per implementare la funzione educativa del momento del pasto stimolando nei bambini la curiosità e l'immaginazione, in maniera da riuscire a mettere in discussione molte di quelle abitudini consolidate che a volte sono il vero ostacolo ad uno sviluppo sostenibile."*

*Maria Giovanna Onorati*, professoressa associata UNISG di Sociologia dei Processi Culturali e Comunicativi, ha illustrato il tema delle abitudini alimentari durante la pandemia dal punto di vista dei genitori.

*"L'indagine sulle abitudini di consumo alimentare delle famiglie dei bambini coinvolti nella ricerca ha dimostrato che la consapevolezza ecologica dei genitori e l'attenzione alla qualità del cibo nelle scelte d'acquisto sono fattori di primaria importanza. Anche se non coinvolgono direttamente i bambini, tali aspetti creano un modello valoriale legato all'alimentazione che dimostra di influenzare in modo significativo la soddisfazione dei bambini riguardo al servizio mensa.*

*Altri due fattori che risultano influenzare il gradimento dei pasti in mensa sono l'impatto emotivo e psicologico del consumo alimentare riscontrato dai genitori nei bambini durante la pandemia, caratterizzato principalmente da episodi bulimici ma anche anoressici, e la tendenza alla deregolamentazione del pasto, consumato sempre più spesso in solitudine, mentre si guardano serie tv o videogiochi.*

*Infine, la quantità di tempo dedicata alla preparazione dei pasti (in genere tra mezz'ora e un'ora, secondo il 66% dei genitori) e il consumo abituale di verdure a casa (ancora lontano dall'essere quotidiano per la maggioranza delle famiglie intervistate) hanno dimostrato di avere un impatto sul gradimento dei pasti in mensa per i bambini. Queste evidenze indicano la necessità di promuovere un'educazione alimentare che coinvolga attivamente la scuola, i bambini e le famiglie, prospettiva accolta favorevolmente dall'85% delle famiglie intervistate”.*

Ha concluso la mattinata *Michele Fino*, ponendo l'attenzione sul quadro normativo esistente in materia di nutrizione e somministrazione alimentare scolastica, con particolare riferimento a quanto emerso dopo l'introduzione dei nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi sulla ristorazione collettiva e forniture derrate alimentari) e la contraddittorietà degli stessi: accanto a criteri premiali per le filiere locali, il Km0 e la stagionalità dell'ortofrutta, infatti, le quote obbligatorie di cibo biologico, senza alcuna previsione di gradualità temporale per la validità delle norme, ha determinato serie

ripercussioni sul rapporto fra la produzione alimentare dei territori e le mense scolastiche insistenti sugli stessi.

*“È necessario adottare un approccio science-based e multidisciplinare, non ideologico e pregiudiziale per la scrittura e l'applicazione delle norme relative alla nutrizione scolastica: solo così infatti è possibile massimizzare ricadute ambientali, riduzione dello spreco, qualità nutrizionale, educazione alimentare, coinvolgendo tutti gli attori in campo. Scuole, istituzioni locali, imprese di ristorazione collettiva, ricercatori, designer sistemici, produttori e agricoltori, nutrizionisti, psicologi non possono realmente conseguire il risultato più prezioso (la salute a lungo termine dei futuri cittadini) se continuano a lavorare per compartimenti stagni. In questo senso, i risultati di Nourishing School forniscono un'ottima base empirica per promuovere una revisione dei CAM che, da un lato, recuperi l'uguaglianza ora inesistente e, dall'altro, contribuisca efficacemente a valorizzare le filiere locali, promuova organicamente l'educazione alimentare perché da essa dipende la riduzione dello spreco e definisca in maniera ulteriormente stringente la possibilità di ridurre la varietà offerta, al fine di contenere i costi di produzione del settore della ristorazione collettiva”.*

Insomma, l'evento ha messo le basi per portare avanti riflessioni e iniziative strategiche sulle sfide future della nutrizione scolastica a livello nazionale.

\*\*\*\*\*

Info e contatti:

Alessandra Abbona - Ufficio Comunicazione UNISG

comunicazione@unisg.it - cell. + 39 329 9079183

Filiera Futura

info@filierafutura.it