

10° osservatorio RATING

menù
scolastici
italiani

anno
2024/2025

Mentre assistiamo alla sofferenza e alla morte dei bambini per la fame provocata dalle guerre, ci interroghiamo sul ruolo educativo della scuola oggi. Il senso di disparità e ingiustizia si accentua di fronte alla diffusa indifferenza verso una mensa che spreca e non dà valore al cibo.

I pasti scolastici devono essere più che semplice sostentamento: devono essere un atto educativo, capace di formare le future generazioni al valore del cibo, della giustizia, della comunità e della pace.

**Nelson Mandela una volta disse:
“L’istruzione è l’arma più potente che si possa usare per cambiare il mondo.”**

10° osservatorio RATING

menù
scolastici
italiani

anno
2024/2025

A cura di

Claudia Paltrinieri

Hanno collaborato alla realizzazione del report:

Federica Buglioni, Alba Pietromarchi,
Francesca Rocchi, Paola Trionfi.

Un sentito ringraziamento per i contributi a:

Giaime Berti, Alma di Carlo, Barbara Fellin,
Valentina Tepedino.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

i responsabili mensa, le Aziende Sanitarie e il SIAN,
che insieme ai commissari mensa, agli insegnanti
e ai volontari di Foodinsider hanno contribuito a
raccogliere le informazioni per questo Report.

Questo lavoro nasce dalle relazioni costruite in dieci
anni di indagini, grazie alle quali abbiamo raccolto
dati, esperienze e punti di vista diversi per analizzare
l'identità e il percorso di trasformazione della mensa
scolastica in Italia. Il Report è il frutto dell'impegno
di Foodinsider, del suo team e del comitato
scientifico che credono nella condivisione di
conoscenze e valori per promuovere la salute
delle nuove generazioni, la tutela del pianeta e,
soprattutto, il benessere della comunità che si crea
attorno al mangiare a scuola.

Grafica e impaginazione

Archi's Comunicazione

Indice

EXECUTIVE SUMMARY	07
1. SCENARIO	15
2. OBIETTIVI E STRUMENTI DELL'INDAGINE	20
3. SINTESI DEI RISULTATI	23
4. SPRECHI ALIMENTARI: UN PROBLEMA INVISIBILE MA URGENTE	43
5. CLASSIFICA	49
6. CONCLUSIONI	52
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	57



Executive Summary

Dopo dieci anni di indagini sui menù scolastici italiani, Foodinsider traccia un bilancio dell'evoluzione del settore, monitorandone lo stato e i cambiamenti in corso e mettendo in luce best practice, criticità e possibili percorsi di miglioramento per l'intero sistema della ristorazione scolastica.

L'analisi dei menù, sintetizzata nell'infografica seguente, evidenzia un trend di crescita della qualità che integra anche la sostenibilità del servizio. Le mense stanno evolvendo da modelli statici, basati su piatti standard come pasta in bianco, pizza o hamburger con patate, verso processi dinamici di miglioramento continuo, caratterizzati da un crescente utilizzo di prodotti locali e a minore impatto ambientale. Persistono tuttavia significative differenze tra i Comuni, delineando un sistema a "due velocità": alcune mense di eccellenza si affermano come veri motori di sviluppo per la comunità, mentre altre restano ancorate a menù standard e poco innovativi. Questa disomogeneità si riscontra anche a livello geografico, con una maggiore diffusione di mense al Nord rispetto al Sud, e in un panorama dei prezzi caratterizzato da discrepanze importanti con costi che oscillano da € 2,88 a € 8,03.

Solo una mensa su tre monitora in modo sistematico gli scarti alimentari, quindi il food waste rimane un problema ancora invisibile nella maggior parte dei servizi. Eppure proprio il monitoraggio degli scarti rappresenta uno strumento chiave per orientare il miglioramento del servizio: la raccolta e l'analisi dei dati permettono di identificare aree critiche, ridurre gli sprechi, ottimizzare la varietà dei menù e aumentare l'accettazione dei pasti, rafforzando la cultura alimentare della comunità scolastica. I casi di Bologna, Bolzano e Siena dimostrano che integrare la qualità delle materie prime, perfezionare le ricette e favorire un consumo consapevole è una via efficace per accrescere il gradimento.

Le cucine interne alle scuole si confermano un asset strategico della ristorazione scolastica: aumentano l'accettazione dei pasti, riducono gli sprechi, rafforzano la relazione diretta tra chi prepara e chi consuma e consentono una governance più efficace del servizio.

L'educazione alimentare e la formazione continua di amministratori, studenti, famiglie e personale scolastico rappresentano leve decisive per migliorare competenze e professionalità e per promuovere la condivisione di valori tra tutti gli attori coinvolti nella mensa scolastica. Questi processi favoriscono un consumo più consapevole, con effetti duraturi sulla qualità dei pasti, sull'impiego di prodotti locali e a basso impatto ambientale e sul rispetto dei principi di sostenibilità.

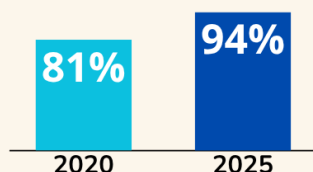
Il quadro normativo e le iniziative nazionali stanno orientando la ristorazione scolastica verso un modello più sano e sostenibile, ma i temi dei costi e dei fondi limitati per le mense biologiche rappresentano ancora delle sfide importanti per sostenere la transizione della mensa scolastica verso un modello di qualità e strumento di sviluppo del territorio. In Francia, strumenti finanziari e organizzativi sono stati messi in campo per accompagnare le Amministrazioni nella transizione verso mense scolastiche sostenibili, favorendo impatti concreti sul territorio.

La mensa scolastica si conferma uno snodo strategico delle food policy, capace di coniugare salute pubblica, educazione, tutela dell'ambiente, inclusione sociale e sviluppo economico sostenibile. Investire in questo ambito – come riconosciuto dall'UCL Institute for Innovation and Public Purpose (IIPP), prestigioso centro di ricerca internazionale che ispira governi e istituzioni a livello globale – significa attivare una leva potente per trasformare un sistema alimentare oggi insostenibile in un'opportunità di sviluppo territoriale e nazionale. Le mense scolastiche possono così diventare un vero motore di innovazione e crescita sostenibile, a beneficio delle comunità in Italia e nel mondo.

Legumi

evoluzioni e tendenze (2020 - 2025)

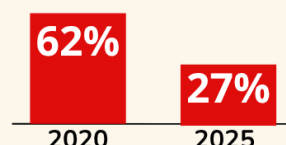
1. Presenza dei legumi nei menù



Trend: crescente con picco nel 2023 e stabilizzazione negli ultimi 2 anni

2. Ruolo dei legumi nel pasto

Non più solo contorno, diventano sempre più spesso fonte proteica principale



Trend: meno legumi come contorno

3. Differenze territoriali



Nord Italia
Sperimentazione e innovazione: ragù di soia, tofu, piatti unici



Centro e Sud Italia
Legume come primo piatto e recupero colture tradizionali: fave, lupini, cicerchie

4. Benefici nutrizionali e ambientali

Nutrizione

Proteine vegetali ricche di: fibre, ferro, zinco e micronutrienti



Ambiente

Impatto inferiore rispetto alle proteine animali (suolo, acqua, emissioni) e arricchimento del suolo



5. Sfide nella ristorazione scolastica



Alto rischio di scarto tra bambini non abituati ai legumi



Necessità di tempo e di strategie di accompagnamento

6. Strategie di valorizzazione dei legumi

Accompagnamento educativo

attività per farli conoscere e apprezzare



Obiettivo

rendere i legumi familiari e appetibili



Carni rosse

meno presenti con consumi più equilibrati

Trend dal 2020 al 2025



8+ volte/mese
da 5,8% a 1,6%



3 volte/mese
dal 12% al 21%



4-7 volte/mese
dal 73% al 55%



1-2 volte/mese
dal 10% al 22%

La carne rossa è meno presente, con consumi più equilibrati



In linea con le linee
guida nutrizionali
(OMS, IARC, CREA)

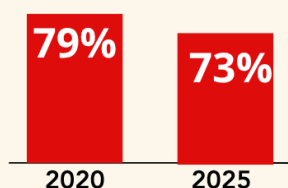


Attenzione alla
sostenibilità ambientale
(aria, acqua, suolo)

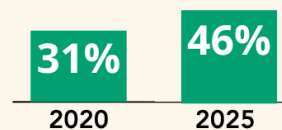
Cibi processati

in calo ma ancora molto diffusi

affettati, bastoncini, tonno, budini, formaggi spalmabili,
yogurt dolcificati e aromatizzati.



Trend: con cibi processati



Trend: senza affettati



Secondo l'OMS/IARC e la FAO, il consumo regolare di alimenti
processati è associato a un aumento del rischio di obesità,
diabete e alcune forme di tumore

Pesce

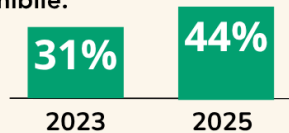
presenza stabile almeno 1 volta/settimana



I menù che propongono pesce meno di una volta a settimana sono una minoranza residuale (1,6%)

Pesce da pesca sostenibile

Il 44% dei menù dichiara di servire 'almeno 1 volta' o 'più di 1 volta' pesce da pesca o acquacoltura sostenibile.



Trend: pesca sostenibile



Pesce azzurro nelle Marche

Il progetto Pappa-fish dal 2013 al 2019 ha promosso l'introduzione del pesce dell'Adriatico nelle mense scolastiche delle Marche con anche percorsi di educazione, lasciando un'eredità permanente nei menù di pesce locale, spesso fresco.



Il pesce è una fonte di proteine nobili, omega-3, vitamine e minerali, fondamentali per la crescita in salute.



L'accettazione del pesce richiede un percorso di accompagnamento e di educazione al gusto per garantirne l'accettazione.

Processato da cuocere

Menù con proposte di pesce a base di piatti processati pronti all'uso e di più facile accettazione da parte dei bambini, per esempio: bastoncini, nugget, tonno.



VS

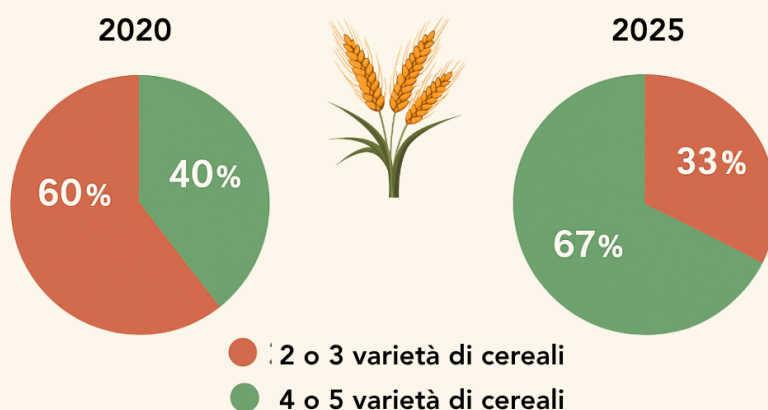
Cucinato di qualità

Menù con proposte a base di pesce di qualità (anche fresco o locale) elaborato sulla base di ricette: es. pesce azzurro, seppioline, cefalo, o trota per chi non è vicino al mare.



Varietà della dieta più biodiversità nel piatto

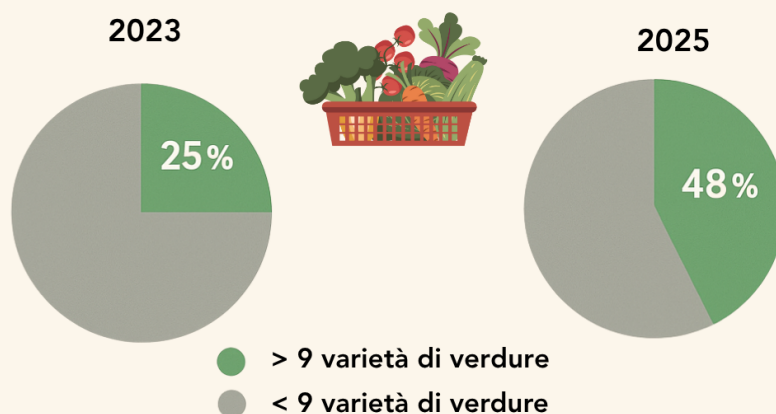
Aumenta la varietà di cereali offerti: non più solo pasta e riso ma anche orzo, farro, mais, miglio, grano saraceno



✓ **Introdotta il miglio**
cereale sostenibile e sano, sta prendendo il posto della patata come aggregante di polpette

✓ **Cereali integrali**
sempre più presenti sotto forma di pasta integrale o pane integrale e quasi sempre bio

Aumentano i menù con più varietà di verdure

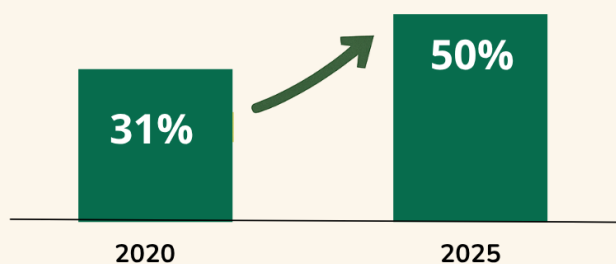


Biologico



trend in crescita negli ultimi 6 anni

Aumentano i menù con più di 22 referenze bio a settimana

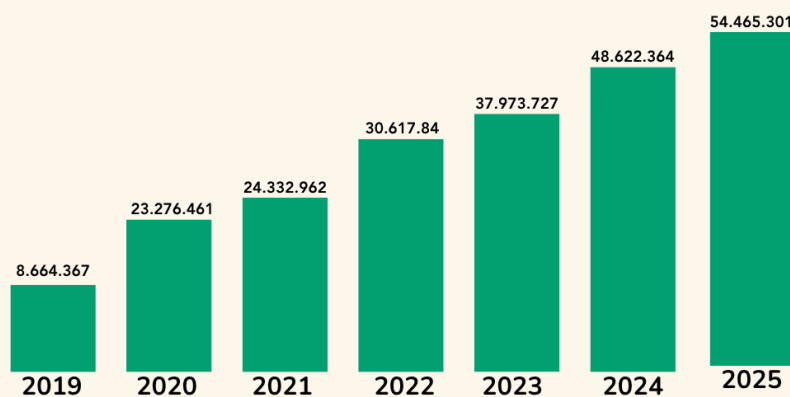


Diminuiscono i menù con meno di 9 referenze bio a settimana



Il trend è confermato dai dati ministeriali

I numeri dei pasti biologici tratti dalla ripartizione del Fondo per le mense certificate biologiche del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste confermano la crescita di biologico nei menù scolastici

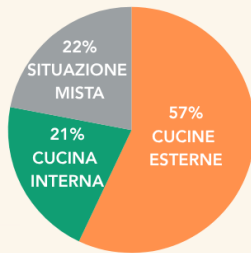


Biologico per la salute e per l'ambiente

Il biologico nei menù scolastici è importante perché riduce l'esposizione dei bambini a pesticidi e sostanze chimiche di sintesi contribuendo così a una dieta più sana oltre che più sostenibile per l'ambiente.

Cucine

poche cucine interne con più vantaggi



I dati di ANAC

Secondo Anac (Autorità Nazionale Anticorruzione) le cucine interne rappresentano il 21% dei contratti, ma valgono il 14% del totale economico: i contratti con cucina interna hanno mediamente un valore economico inferiore rispetto a quelli con cucine esterne o miste.



Nella Top Ten di Foodinsider prevalgono le cucine interne

Il 50% dei menù è preparato in cucine interne, il 30% è elaborato in cucine esterne con pasto trasportato, il 20% è il risultato di una situazione mista.



Più varietà e cura con le cucine interne

Il dato delle cucine interne si associa, in generale, a un minore numero di piatti da preparare e a una maggiore cura nell'elaborazione delle ricette oltre a menù con più varietà di alimenti che contribuiscono a una più efficace educazione al gusto.



Cucine interne, meno scarto

Il progetto Reduce, cofinanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) e coordinato dall'Università di Bologna, focalizzato sulla lotta allo spreco alimentare, conferma che le cucine interne si associano a un minore scarto di cibo.



La cucina: una scelta di governance

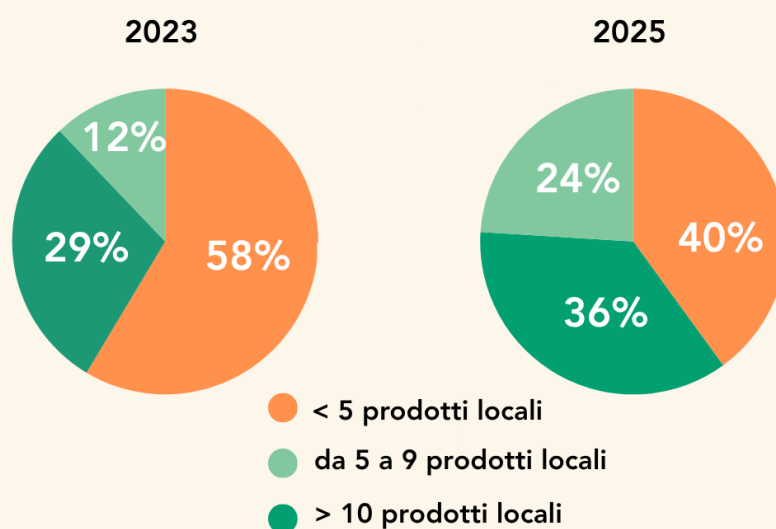
Mantenere le cucine in gestione comunale significa preservare autonomia e capacità decisionale sul servizio, evitando dipendenze che possono limitare la libertà di scelta.

Prodotti a valore aggiunto i menù diventano più locali ed etici

Prodotti locali



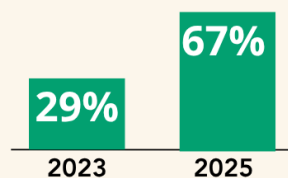
Aumentano progressivamente i prodotti locali nei menù dando alla mensa scolastica più identità territoriale



Prodotti a valore sociale



È più che raddoppiata la presenza di prodotti a valore sociale, per esempio del commercio equo-solidale/fair trade, di cooperative sociali o provenienti da terre confiscate alle mafie



Trend: prodotti a valore sociale

1. Scenario

Da dieci anni l'indagine di Foodinsider racconta l'evoluzione delle mense scolastiche italiane, offrendo una fotografia che evidenzia i trend del servizio, i diversi modelli organizzativi, le esperienze più virtuose e le buone pratiche emergenti. L'obiettivo non è solo quello di descrivere, ma di generare conoscenza condivisa, offrendo ad amministratori e operatori strumenti di lettura e spunti utili per attivare processi di miglioramento continuo. La classifica che ne deriva non è un fine, ma un mezzo per rappresentare il cambiamento in atto nei Comuni coinvolti nel panel, valorizzando i percorsi più innovativi e coerenti con una visione sostenibile del servizio. Gli elementi raccolti in questo Report vogliono essere una base di riflessione più ampia sul ruolo strategico della mensa scolastica in Italia, contribuendo a orientare le politiche pubbliche – a livello nazionale e locale – verso una ristorazione che diventi leva di salute, inclusione sociale, educazione alimentare e sviluppo territoriale.

Questo primo capitolo introduce aspetti che negli ultimi tempi hanno condizionato e stanno influenzando il mercato della ristorazione scolastica. Alcuni di questi aspetti si collegano alle rilevazioni dei precedenti Report, altri emergono come risultato della nostra indagine che fotografa lo stato attuale.

LA CRESCITA DELLE FOOD POLICY

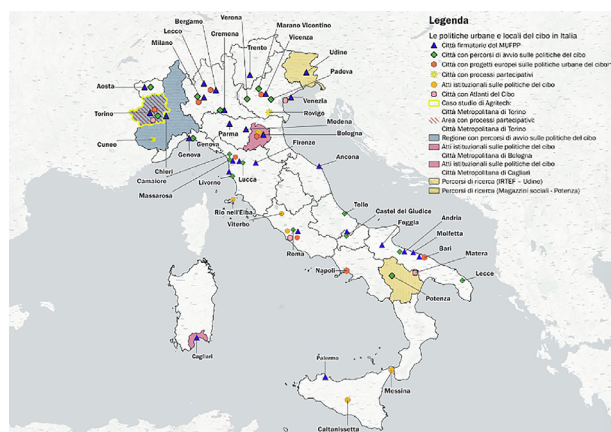


Figura 1

La mappatura delle politiche locali del cibo – Rete Politiche Locali del Cibo – Rivista Re Cibo¹

1) Vol. 3, n. 2 (2024): ReCibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo - Numero 6
<https://www.politichelocalicibo.it/attivita/recibo-la-rivista-della-rete/>

Negli ultimi due anni **è cresciuta e si è arricchita la mappatura dei percorsi intrapresi dalle città italiane nella costruzione di food policy locali**, spesso eterogenee per obiettivi, strumenti e modalità operative. Questo lavoro di osservazione e aggiornamento costante è **svolto dalla Rete delle Politiche Locali del Cibo²**, che monitora l'evoluzione del panorama nazionale. Nel monitoraggio emergono interessanti correlazioni tra l'attivazione di una politica alimentare urbana e l'attenzione verso la ristorazione scolastica. La **mensa** si configura sempre più come uno **snodo strategico delle food policy**: rappresenta un ambito dove si intrecciano salute pubblica, educazione, sostenibilità ambientale, lotta allo spreco, inclusione sociale e valorizzazione delle filiere locali.

Molte delle città più attive in questo ambito partecipano o hanno partecipato a **importanti progetti europei** finanziati dal programma **Horizon 2020** — tra cui *Cultivate, School Food 4 Change, Food Trails, Fusilli* — che promuovono approcci sistemici e integrati al tema del cibo. Questi progetti investono nella formazione, nell'educazione alimentare e nella costruzione di alleanze territoriali che favoriscano cambiamenti duraturi degli stili di vita e dei sistemi alimentari locali. Un esempio di come le città si stiano muovendo sul fronte delle food policy è rappresentato dal Comune di Roma, che da due anni ha istituito il Consiglio del Cibo: una consulta cittadina con un tavolo dedicato alla mensa scolastica, impegnato a migliorare il prossimo bando di gara in chiave sostenibile, locale ed educativa.

AUTORITÀ NAZIONALE ANTICORRUZIONE (ANAC) - L'INDAGINE 2024

Nel 2024 Anac ha condotto un'indagine conoscitiva campionando circa 250 stazioni appaltanti nel settore delle mense scolastiche e analizzando i contratti (195) sulla base di una serie di variabili.

Obiettivo dell'indagine è stato quello di raccogliere dati sui prezzi unitari dei pasti nelle scuole primarie per **definire valori di riferimento**, come previsto dal d.lgs. 36/2023, art. 222, comma 3, lett. i.. Tra gli obiettivi: rendere più trasparenti le future gare d'appalto basate sul rapporto qualità/prezzo.

Dalla fotografia di Anac sono 5 gli Operatori Economici che rappresentano la rilevante quota di mercato del 68% con un valore economico³ di 824,2 mln di euro, mentre 19 operatori detengono il 95% del valore totale. Il range di prezzo del pasto è piuttosto ampio: varia da un minimo di 2,88 € a un massimo di 8,03 €. Se però si guarda la fascia centrale dei valori — quella compresa tra il 25° e il 75° percentile — la differenza è più contenuta, circa 1 € (4,54 € e 5,55 € rispettivamente), inoltre la prima variabile che consente di ridurre il prezzo è la presenza di cucine interne (-0,48 €). L'analisi evidenzia anche una grande eterogeneità a livello geografico, con valori più elevati al Nord rispetto al Sud.

I NUOVI LARN

Nel 2024 sono stati pubblicati i nuovi LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana⁴) che fungono da parametri scientifici fondamentali per garantire una dieta equilibrata e adeguata alle diverse fasce d'età e ai diversi stili di vita, fornendo valori di riferimento per nutrienti ed energia. **Tra le novità dei nuovi Larn c'è la promozione di un consumo più frequente di alimenti vegetali — come legumi, cereali integrali e frutta secca —**

2) La Rete Italiana Politiche Locali del Cibo (RPLC) è un gruppo composto da quasi 600 tra accademici, ricercatori, amministratori e attivisti coinvolti, per finalità di ricerca o professionali, nella pianificazione di sistemi del cibo territoriali sostenibili. Di recente dalla RPLC è nato l'**Osservatorio Nazionale sulle Politiche Locali del Cibo** come risultato di un Protocollo d'Intesa fra 31 enti, tra cui 27 Atenei, 2 Centri di Ricerca nazionali e due associazioni, una delle quali è Foodinsider.

3) Il valore economico fa riferimento al valore della domanda pari a 1,2 mld di euro per i 195 contratti rilevati da Anac.

4) L'ultima edizione dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia) è la **5ª Revisione**, presentata al **44° Congresso Nazionale della SINU**, tenutosi a Piacenza dal 4 al 6 giugno 2024.

sia per ragioni di salute sia per motivi ambientali, prevedendo al tempo stesso una riduzione dell'apporto abituale di proteine animali.

Inserita nei nuovi Larn, per la prima volta, **la tabella delle variazioni di peso delle porzioni standard di alcuni alimenti nel passaggio da crudo a cotto**, rilevante per la ristorazione collettiva. I nuovi Larn puntano a una comunicazione più chiara, pratica ed educativa, con obiettivi di salute ma anche di sostenibilità ambientale rappresentando così una svolta culturale.

PIÙ BIOLOGICO IN MENSA PER LE MENSE CERTIFICATE BIO E MENO FONDI

Il 29 aprile 2024 è stato pubblicato **un decreto interministeriale** (Ministero dell'Agricoltura, Istruzione, Salute), che **modifica** il decreto del 18 dicembre 2017 sui **requisiti delle mense scolastiche biologiche**. Il provvedimento introduce un marchio collettivo ufficiale per identificare le mense biologiche e specifiche tecniche insieme a percentuali minime obbligatorie per gli ingredienti biologici: frutta, ortaggi, cereali e legumi (70 %), carne bovina (50 %), carne avicola/ovina (30 %), pesce d'acquacoltura (100%), latte e yogurt (100 %), pelati, polpa e passata (70%), olio (70%).

Con il Decreto dell'8 agosto 2025, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 24 settembre 2025 è stato raggiunto l'accordo sul Decreto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste relativo alla ripartizione del fondo destinato alle mense biologiche formalizzato. Per il 2025, il fondo ammonta a 4,6 milioni di euro. Inizialmente pari a 10 milioni (fino al 2020), è stato ridotto a 5 milioni negli anni successivi e ulteriormente decurtato per l'anno in corso.

RISTORAZIONE UNIVERSITARIA SOSTENIBILE: LE NUOVE LINEE GUIDA PUNTANO SUL RATING

ANDISU⁵ ha pubblicato di recente le Linee guida per la ristorazione universitaria sostenibile, un documento che rappresenta **un passo importante verso la transizione ecologica delle mense universitarie italiane**. Le linee guida, frutto di un lavoro congiunto tra enti per il diritto allo studio e specialisti del settore, promuovono un modello alimentare più sano, equo e a basso impatto ambientale, incoraggiando l'introduzione di **piatti a base vegetale**, l'utilizzo di **prodotti locali e biologici**, **la riduzione degli sprechi alimentari e una maggiore trasparenza e tracciabilità nella filiera**. L'obiettivo è trasformare le mense universitarie in laboratori di sostenibilità, capaci di educare le nuove generazioni a scelte alimentari più consapevoli e responsabili.

Le linee guida hanno introdotto un sistema di rating per la misurazione della sostenibilità integrata, capace di valutare le dimensioni ambientale, sociale e nutrizionale del servizio di ristorazione. Questo strumento, analogo al rating elaborato da Foodinsider per le mense scolastiche e ora adottato anche nelle linee guida della ristorazione universitaria, si configura come un supporto concreto al processo di transizione verso mense più sostenibili, premiando le scelte alimentari responsabili, l'impiego di ingredienti locali e stagionali e la gestione efficiente di rifiuti e risorse.

I COSTI PER LE FAMIGLIE SECONDO L'INDAGINE ANNUALE DI CITTADINANZATTIVA

L'ultimo rapporto di Cittadinanzattiva sulla ristorazione scolastica evidenzia che **il costo medio mensile della mensa per famiglia si aggira intorno agli 85-86 euro a bambino**, con differenze significative tra territori. L'Emilia-Romagna è tra le regioni più care, mentre la Sardegna è tra le più economiche. I pasti più costosi si registrano a Torino e Livorno, mentre quello più economico

5) Associazione Nazionale degli Organismi per il Diritto allo Studio Universitario.

a Barletta. A preoccupare è anche la forte disparità territoriale nell'accesso al servizio: al Sud, ad esempio, solo una scuola su cinque offre il servizio mensa.

ISPEZIONI DEI NAS: ANCORA IL 24% DELLE MENSE CONTROLLATE SONO IRREGOLARI

Le ispezioni annuali condotte dai Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri nelle mense scolastiche pubbliche e private **evidenziano una percentuale stabile di irregolarità**. Una mensa su quattro delle oltre 700 ispezionate - circa 170 strutture - ha mostrato criticità durante i controlli. Le **violazioni più frequenti** riguardano **condizioni igienico-strutturali** non conformi **e nella corrispondenza tra quanto effettivamente servito e quanto stabilito nei capitolati d'appalto, sia in termini qualitativi che quantitativi**.

CONTROLLO EFFICACE E CONDIVISO CON LE COMMISSIONI MENSA

Le numerose irregolarità riscontrate dai Nas e, non di rado, dalle stesse commissioni mensa, evidenziano l'urgenza di rafforzare i controlli. In questa direzione si è mossa l'ANAC, che con la delibera n. 497 del 29 ottobre 2024 ha fornito nuove indicazioni alle Amministrazioni su come effettuare le verifiche negli appalti di servizi e forniture. Indicazioni che non escludono il ruolo delle commissioni mensa, la cui azione di vigilanza resta preziosa ma che, in alcuni Comuni, viene limitata da regolamenti interni che riducono la possibilità di intervento anche a soli due controlli mensili. Una restrizione che contrasta con lo spirito della normativa nazionale, la quale assegna alle commissioni non solo compiti ispettivi, ma anche un ruolo propositivo e partecipativo, prevedendo che 'le commissioni di utenti e consumatori concorrano alla strutturazione e alla condivisione del capitolato di appalto⁶'.

I PASTI SOSTENIBILI: DALLA GREEN FOOD WEEK ALLA PROPOSTA STABILE NEI MENÙ

Anche quest'anno la Green Food Week⁷, che si è tenuta dal 7 all'11 aprile, **ha permesso alle mense di tutta Italia di sperimentare l'introduzione di piatti green** nei menù. L'iniziativa ha coinvolto anche la Rete dei Comuni Sostenibili⁸, che si è attivata per promuovere l'iniziativa tra le Amministrazioni locali aderenti. Quest'anno sono stati proposti ben oltre 600.000 pasti green preparati con ingredienti vegetali, di stagione, locali e biologici. Si tratta di un dato importante, che testimonia la crescente attenzione verso una ristorazione collettiva attenta all'ambiente e alla salute. Da quando questa iniziativa è nata, sono sempre di più i Comuni che hanno poi messo a regime piatti green nei menù scolastici: tra i primi **Bergamo**, e quest'anno **Roma** che ha accolto la proposta del Consiglio del Cibo di Roma, inserendo il **pasto senza proteine animali una volta al mese**.

6) **Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, 2021, Ministero della Salute.**

7) La Green Food Week è un format lanciato da Foodinsider per aiutare le mense a introdurre nuovi piatti a basso impatto ambientale scegliendo ricette gastronomiche già testate con istruzioni per i cuochi, materiale didattico per insegnanti e strumenti di comunicazione.

8) **Foodinsider e la Rete dei Comuni Sostenibili hanno firmato un accordo strategico per promuovere un modello alimentare sano, a basso impatto ambientale e diffondere buone pratiche nella ristorazione scolastica, coinvolgendo le amministrazioni locali per migliorare la qualità dei pasti offerti nelle scuole.**

LA MENSA SCOLASTICA PER CAMBIARE IL SISTEMA ALIMENTARE E PER LO SVILUPPO GLOBALE

A pochi giorni dalla chiusura del presente Report, è stato pubblicato un documento di grande rilevanza dall'**Institute for Innovation and Public Purpose (IIPP)**, parte dell'**University College London (UCL)**, eminente centro di ricerca e punto di riferimento per i governi impegnati nell'innovazione delle politiche pubbliche e dell'economia.

Il documento, intitolato ***A Mission-Oriented Approach to School Meals*** ("Un approccio mission-driven ai pasti scolastici") e firmato da **Mariana Mazzucato e Sarah Doyle**, evidenzia come, di fronte a un sistema alimentare globale insostenibile, i governi possano e debbano collocare la mensa scolastica al centro delle proprie strategie, riconoscendola come strumento chiave per guidarne la trasformazione.

Secondo le autrici, se i diversi dipartimenti governativi operassero in una prospettiva intersettoriale e rafforzassero gli investimenti nei pasti scolastici, si otterrebbero non solo migliori risultati in termini di istruzione, salute ed equità per i bambini, ma anche di attivare una leva per promuovere una crescita economica sostenibile e inclusiva. Tra le principali raccomandazioni, il report sottolinea l'importanza di riallocare i sussidi esistenti e di progettare nuovi strumenti finanziari pubblici, in grado di sostenere una strategia industriale *mission-driven* orientata all'Obiettivo 2 degli SDG: "porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile".

2. Obiettivi e strumenti dell'indagine

Di seguito è illustrata la metodologia di indagine adottata per la raccolta dei dati utilizzati per la redazione del Report e la definizione della classifica.

MATERIALI E METODI

La metodologia adottata per l'indagine comprende le seguenti attività finalizzate alla raccolta, l'elaborazione e l'interpretazione di dati e informazioni con approcci sia quantitativi sia qualitativi:

a) **Analisi strutturata di un campione di mense scolastiche**, realizzata attraverso un questionario specifico chiamato *Menù a punti*, che consente di valutare l'equilibrio nutrizionale e la qualità complessiva degli alimenti proposti nei menù.

b) **Interviste qualitative a referenti chiave del servizio**, come i responsabili mensa, per approfondire aspetti gestionali e organizzativi che non emergono dai soli dati statistici, offrendo così una lettura più completa del contesto.

c) **Elaborazione dei dati raccolti tramite il questionario Menù a punti**, con un'analisi longitudinale delle dinamiche che caratterizzano i menù scolastici invernali delle scuole primarie nel corso degli ultimi anni.

PERIMETRO DELL'INDAGINE

Foodinsider svolge annualmente l'indagine sui **menù invernali** della ristorazione scolastica delle scuole primarie in Italia. Il processo si articola come segue. La raccolta dei dati avviene tramite il questionario *Menù a punti*, uno strumento semplice e accessibile, compilabile da chiunque abbia a disposizione il menù scolastico. Al termine della compilazione, il sistema restituisce uno **score complessivo** che permette di valutare rapidamente **il livello qualitativo della dieta proposta**, grazie anche al dettaglio dei punteggi assegnati a ciascun parametro di giudizio.

Questo strumento non si limita a offrire una valutazione numerica: rappresenta una **guida pratica per individuare le aree di possibile miglioramento** del menù, evidenziando cosa è assente, cosa andrebbe ridotto e come rendere l'offerta più equilibrata dal punto di vista nutrizionale. Viene inoltre considerata la **qualità delle materie prime**, con particolare attenzione alla presenza di ingredienti freschi, biologici e sostenibili. Il questionario Menù a punti è strutturato secondo parametri riconosciuti a livello nazionale e internazionale, basati sulle Raccomandazioni dell'OMS e della IARC, sulle Linee guida per la ristorazione scolastica e sulle indicazioni del Green Public Procurement, recepite in Italia attraverso la normativa sui Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Il questionario, oltre a raccogliere dati coerenti con gli obiettivi dell'indagine, viene aggiornato periodicamente per riflettere le evoluzioni nei criteri di valutazione. In questa edizione è stata introdotta una modifica nel punteggio relativo al consumo di carne bianca: il punteggio massimo di 10 punti viene assegnato alle mense che non servono più di 4 porzioni di carne bianca al mese.

Alcune domande del questionario fanno **esplicito riferimento ai criteri previsti dai CAM**, entrati stabilmente nel *Menù a punti* da ormai tre anni. Queste sezioni consentono di approfondire **la qualità degli ingredienti utilizzati** e, a partire da quest'anno, permettono anche di **monitorarne l'evoluzione nel tempo**. Tra le domande aggiunte su segnalazione di esperti, figura quella relativa alla **presenza di frutta secca nei menù scolastici**, introdotta dallo scorso anno su proposta di alcuni

pediatri, con l'obiettivo di valutare l'inserimento di alimenti importanti dal punto di vista nutrizionale ma spesso trascurati. È stata inoltre inserita una domanda relativa al **monitoraggio degli scarti**, che però non viene valorizzata con un punteggio perché il dato non è verificabile nella lettura del menù.

RACCOLTA DATI E CONTROLLO DELL'AFFIDABILITÀ DEL DATO

L'indagine annuale di Foodinsider raccoglie e analizza in modo sistematico le informazioni relative ai menù scolastici attraverso un percorso articolato che si sviluppa nell'arco di diversi mesi. Il processo si compone di più fasi: raccolta dei menù, registrazione e organizzazione dei dati, analisi comparativa rispetto alle annate precedenti, verifica e consolidamento delle informazioni, fino all'elaborazione finale del Report. L'analisi statistica dei dati, con la restituzione dei principali risultati, è presentata nel Capitolo 3 – "Sintesi dei risultati".

Nella fase iniziale, l'attenzione è rivolta alla raccolta dei dati quantitativi che consentono di valutare l'aderenza dei menù alle raccomandazioni sanitarie per un'alimentazione sana e ai criteri di sostenibilità ambientale previsti dalla normativa che regola la ristorazione scolastica. Particolare cura è riservata alla qualità e coerenza dei dati: essi devono essere completi, aggiornati e accurati, per assicurare la validità e l'affidabilità delle analisi.

FOCUS DELL'INDAGINE 24-25: MONITORAGGIO DEGLI SCARTI

Terminata la prima verifica, Foodinsider contatta direttamente i Comuni coinvolti per raccogliere ulteriori elementi qualitativi e quantitativi, in modo da approfondire aspetti gestionali e tematiche specifiche. Quest'anno, l'indagine si è focalizzata sulla registrazione dei consumi e quindi il monitoraggio degli avanzi di cibo in mensa, con l'obiettivo di comprendere meglio le modalità di rilevazione degli scarti e l'utilizzo di questi dati ai fini del miglioramento del servizio.

CONFRONTO COSTANTE CON INTERLOCUTORI PRIVILEGIATI: I REFERENTI MENSA

Foodinsider opera un costante controllo e monitoraggio dei dati attraverso l'interlocuzione con i Comuni, ai quali vengono sottoposti i dati di analisi estrapolati dal questionario *Menu a punti* e dal menù scolastico invernale pubblicato dalle singole scuole o all'interno del sito del Comune. Il confronto dà l'opportunità ai Comuni di confermare i dati o aggiungere informazioni non esplicitate nel menù.

Nel corso degli anni, il dialogo con le Amministrazioni ha permesso di avere uno scambio continuo e di dare vita a una vera e propria piattaforma di relazione e confronto.

Attraverso questo dialogo viene data voce alle persone che si occupano della mensa scolastica (responsabili mensa, dietisti, dirigenti, assessori) valorizzando il lavoro, la passione e la cura di molti verso un servizio importante per la salute dei bambini e di cui si parla generalmente solo per sottolinearne le criticità. Quest'anno abbiamo intervistato: Bolzano, Cremona, Trento, Lecce, Bergamo, Milano.

IL PANEL OGGETTO DELL'INDAGINE

Nel corso degli anni l'ampiezza del campione è cresciuta fino a raggiungere, attualmente, una sessantina di menù invernali della ristorazione scolastica delle scuole primarie in Italia, che rappresentano circa il 30% del servizio di refezione scolastica a livello nazionale. Nel 2025, il panel oggetto di analisi si compone di 30 Comuni del Nord, 22 del Centro⁹, e 10 del Sud Italia, in considerazione del fatto che nel meridione la refezione scolastica è molto meno diffusa.

⁹ Il menù del Comune di Siena è rientrato nell'analisi del panel ma non è stato inserito in classifica per garantire la massima trasparenza e indipendenza di giudizio da parte di Foodinsider, che è stato coinvolto attivamente nel processo di miglioramento dello stesso menù nell'ambito del progetto SostenibilMense.

Nel ranking, il menù di Udine compare due volte, poiché si riferisce a due distinti modelli di servizio segnalati dal Comune: la tipologia BPlus (con una media di 2.434 pasti al giorno) e la tipologia A (1.094 pasti al giorno).

LA CLASSIFICA

La classifica si basa sul punteggio complessivo ottenuto da ciascun menù attraverso il questionario *Menù a punti*. A ogni risposta viene attribuito un punteggio, che concorre alla definizione dello score finale.

Sulla base del punteggio totale, i menù vengono classificati secondo i seguenti livelli di valutazione:

- **Sotto i 50 punti:** menù *insufficiente*, fortemente distante da un modello alimentare sano e sostenibile;
- **Da 51 a 100 punti:** menù *sufficiente*, ma con ampi margini di miglioramento;
- **Da 101 e 150 punti:** menù *buono*, in linea con i principali criteri nutrizionali e qualitativi;
- **Oltre i 151 punti:** menù *eccellente*, pienamente rispondente ai principi di una dieta sana e sostenibile;
- **Oltre i 200 punti:** menù di *riferimento*, che può essere considerato benchmark per l'evoluzione della ristorazione scolastica.

Questa classificazione consente di evidenziare i livelli qualitativi dei menù scolastici e di individuare con chiarezza le aree su cui è possibile intervenire per il miglioramento del servizio.

ANALISI DI COME CAMBIANO I MENÙ NEGLI ANNI

Foodinsider ha analizzato l'evoluzione dei menù scolastici nel corso degli ultimi 10 anni, un periodo caratterizzato da importanti cambiamenti normativi e regolatori, tra cui il decreto sulle mense biologiche certificate (2017), i Criteri Ambientali Minimi – CAM (in vigore da agosto 2020), le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (2021) e la V revisione dei LARN (giugno 2024). Gli ultimi sei Rating mettono a confronto i dati degli anni scolastici, dal 2019/20 al 2024/25, durante i quali il campione analizzato è cresciuto da 52 a 62 menù. Per consentire un confronto attendibile tra le diverse annualità, i dati sono stati sottoposti a un **processo di normalizzazione statistica**, che ha garantito una valutazione omogenea e comparabile nel tempo, a prescindere dalla variazione del campione.

NON TUTTI I MENÙ SONO DISPONIBILI PER L'ANALISI

L'indagine si basa sui menù scolastici resi disponibili sui siti web dei Comuni di riferimento come richiesto dalla normativa¹⁰. Non tutti i Comuni, selezionati in un primo momento per l'indagine, tuttavia, continuano a pubblicare online la tabella dei menù: in alcuni casi essa oggi è accessibile esclusivamente ai genitori tramite le app fornite dal gestore del servizio. Il campione oggetto di analisi non include alcuni menù che in passato erano consultabili sui siti comunali – come dovrebbe essere tuttora possibile per legge – ma che attualmente non risultano più disponibili. Non tutti i menù analizzati vengono inseriti nella graduatoria se in presenza di situazioni che non garantiscono la neutralità di Foodinsider o altre condizioni valutate caso per caso.

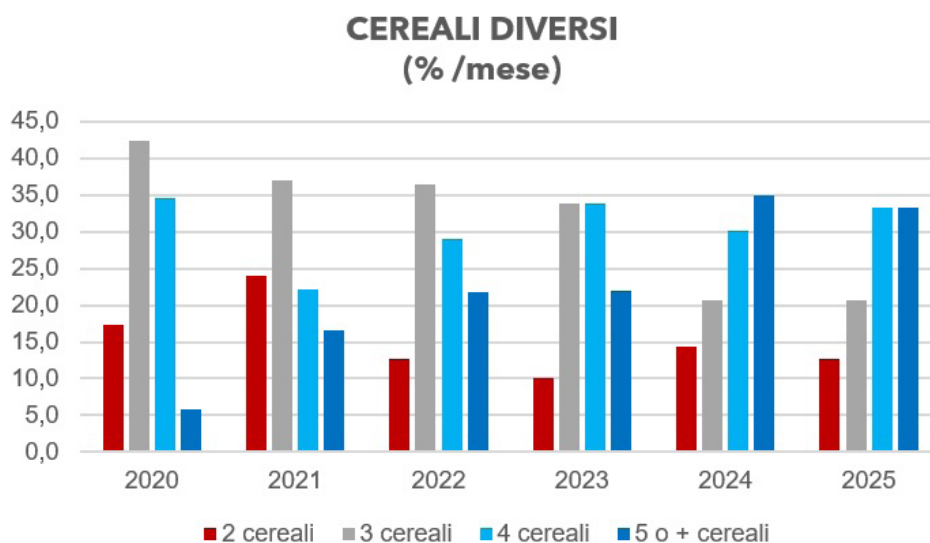
¹⁰) La legge dei Criteri Ambientali Minimi richiede che il menù, completo di informazioni sugli ingredienti utilizzati, sia pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico.

3. I risultati

Il capitolo propone un'analisi dettagliata dei menù scolastici relativi all'anno 2024/25, offrendo uno sguardo aggiornato su come sta evolvendo la ristorazione scolastica pubblica in Italia. Dai dati comparativi e dalle osservazioni qualitative raccolte negli ultimi sei anni emerge un quadro in trasformazione, orientato verso un'alimentazione **sempre più attenta alla salute, alla sostenibilità ambientale e al valore educativo del cibo, che coinvolge gran parte, ma non tutte, le mense del panel.**

CRESCE LA VARIETÀ DI CEREALI NEI MENÙ SCOLASTICI

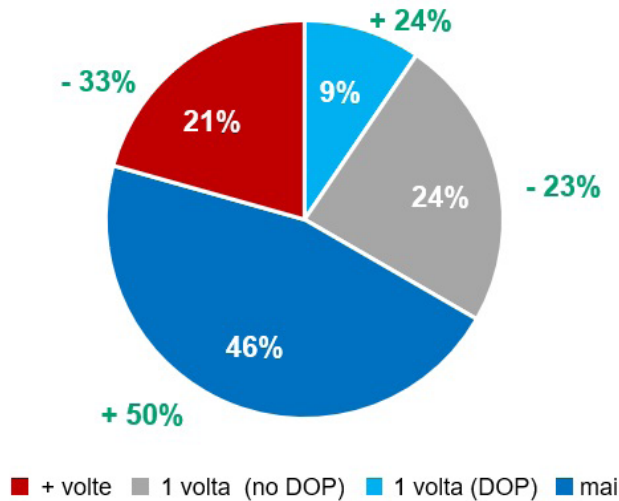
Si conferma e si rafforza la tendenza verso una maggiore varietà di cereali: il 66% dei menù analizzati propone, oggi, quattro o più cereali diversi nell'arco del mese. Una percentuale che si divide equamente tra chi include cinque o più cereali, e chi ne offre quattro, solitamente frumento (sotto forma di pasta e pane), riso, farro, orzo o mais (generalmente proposto come polenta).



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Nel 2020 la proporzione era ribaltata - il 60% dei menù analizzati comprendeva 2 o 3 cereali; pochissimi menù (6% circa) avevano 5 o più varietà di cereali. Si nota quindi un cambio radicale di approccio nell'elaborazione dei menù. Le motivazioni sono diverse. Tra queste, aspetti normativi come l'applicazione dei CAM e l'aggiornamento delle Linee di indirizzo della ristorazione scolastica che risalgono al 2021. A tali fattori probabilmente si aggiunge un maggiore controllo da parte degli enti sanitari del territorio e un'accresciuta competenza di chi elabora i menù scolastici.

**PROPOSTE MENSILI DI AFFETTATI, 2025
E TREND DAL 2020 AD OGGI**
(peso % 2025; var. % '25/'20)



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Il trend degli ultimi 6 anni mostra come stia cambiando la proposta di cereali, orientata a sperimentare sempre più varietà: pasta e pane (frumento) e riso, sempre presenti, si alternano a farro (presente anche sotto forma di pasta di farro), orzo, mais, miglio, grano saraceno e, in rari casi, a varietà minori come quinoa¹¹ e avena. Tra queste varietà meno frequenti si osserva come il **miglio**, assente in tutti i menù fino al 2021, è ora **sempre più presente nelle zuppe** ma viene utilizzato anche **come addensante delle polpette** in sostituzione delle patate, rendendo la ricetta più sostenibile. Crescono anche l'utilizzo di **grano saraceno** (famiglia delle poligonacee) e di varietà locali di **grani antichi** per lo più autoctoni, come accade a Parma e a Sesto Fiorentino.

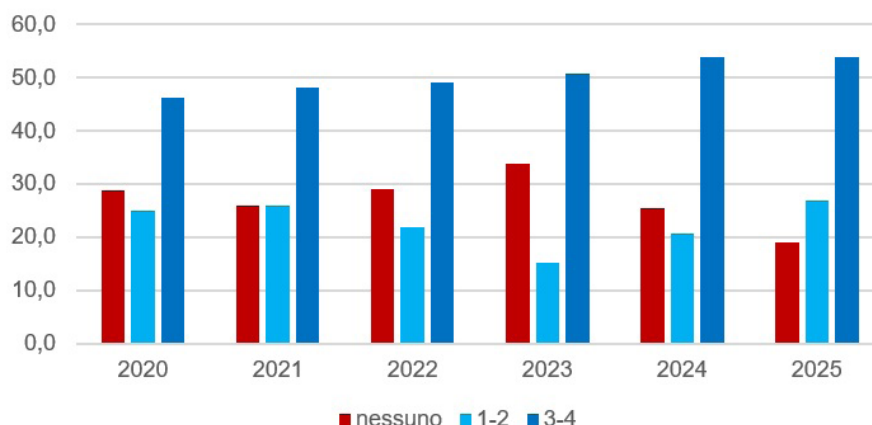
Tra le realtà più virtuose, **Cremona** (che già nel 2020 aveva 5 varietà di cereali) si distingue per l'ampiezza dell'offerta: nei suoi menù si trovano farro, mais, orzo, miglio, frumento (pasta e pane), riso, quinoa e grano saraceno (spesso in abbinamento alla polenta). A questa eccellenza si stanno avvicinando molti altri Comuni, che offrono con sempre maggiore frequenza cinque o più cereali diversi nel corso del mese.

CEREALI INTEGRALI

È interessante rilevare la progressione dei **cereali integrali** nei menù. Si presentano sotto forma di *pasta integrale* e, più di frequente, di *pane integrale*, presenti di solito una volta a settimana e quasi sempre **biologici**. Questa presenza, seppur ancora limitata, è il segnale positivo di un processo di avvio di un cambiamento culturale verso scelte alimentari più sane e sostenibili.

¹¹ La quinoa non è un cereale in senso stretto ma è classificata tra gli pseudocereali (famiglia amarantacee) per via delle sue caratteristiche nutrizionali e dell'utilizzo alimentare analogo a quello dei cereali tradizionali. Priva di glutine, ricca di proteine vegetali e micronutrienti, rappresenta una valida alternativa per i bambini celiaci e per l'introduzione di alimenti diversificati nei menù scolastici. In Italia la quinoa è coltivata in alcune aree della penisola (centro e sud), ma l'approvvigionamento avviene prevalentemente tramite fornitori internazionali. Le stazioni appaltanti possono richiederne l'inserimento nel rispetto dei CAM, privilegiando produzioni biologiche e tracciate, contribuendo così alla sostenibilità della filiera.

CEREALI INTEGRALI BIOLOGICI (%/mese)



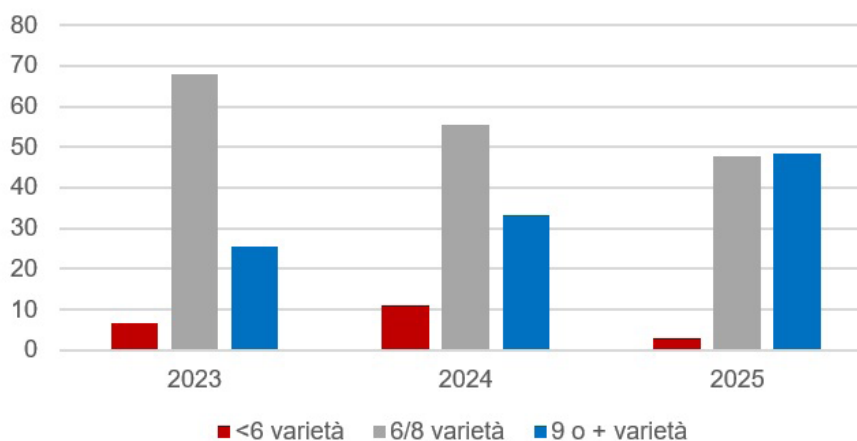
Fonte: Survey Foodinsider 2025

L'introduzione di cereali integrali, soprattutto se biologici, apporta un maggiore contenuto di fibre, vitamine e sali minerali, **contribuendo a educare i bambini a gusti più naturali e meno raffinati**. Il fatto che siano per lo più presenti nel pane potrebbe indicare una loro maggiore accettabilità tra i bambini in questa forma o una strategia delle cucine per facilitarne l'introduzione. La scelta del biologico rafforza l'attenzione alla qualità delle materie prime, coerentemente con gli obiettivi di una ristorazione scolastica orientata alla salute e alla sostenibilità ambientale.

CONTORNI DI VERDURA, VARIETÀ DELLA PROPOSTA

Negli ultimi tre anni si osserva una crescente attenzione alla varietà delle verdure offerte come contorno.

VARIETÀ VERDURE



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Se nel 2023 circa il 25% dei menù proponeva almeno **9 varietà di verdure diverse**, nel 2025 questa quota è quasi raddoppiata, arrivando **al 48%**, segno di un'evoluzione positiva verso una maggiore diversificazione delle proposte vegetali. Parallelamente, si riduce significativamente la percentuale dei **menù con meno di 6 varietà** (generalmente carote, finocchi, insalata, fagiolini, spinaci), che passa da quasi il 7% del 2023 ad appena il **3% nel 2025**.

Va sottolineato come in alcuni Comuni la verdura sia proposta in apertura del pasto, invertendo la sequenza tradizionale (come avviene a Brescia due volte al mese con l'inversione tra secondo

con contorno e il primo piatto), quasi a volerla valorizzare come **antipasto vegetale** e stimolare così l'assaggio da parte dei bambini. Tale approccio può avere ricadute positive sulle abitudini alimentari.

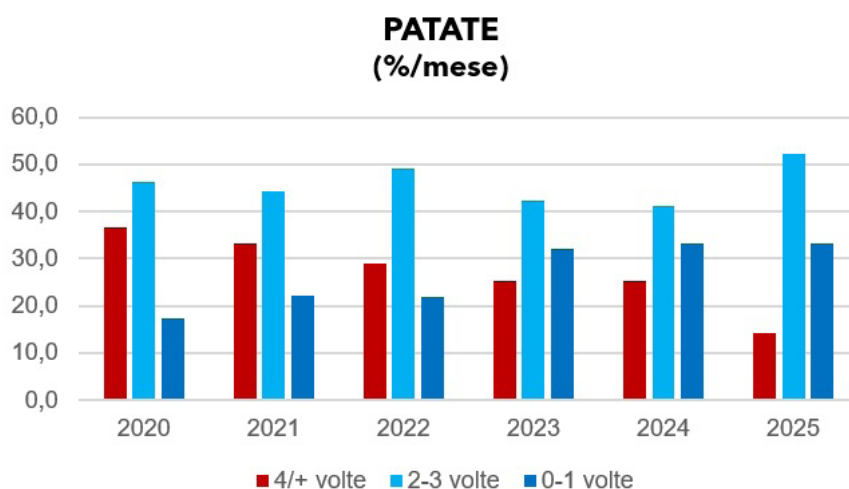
Si distinguono inoltre **Trento, Bolzano**, Treviso dove i menù scolastici offrono **due diverse verdure a pasto**, ampliando ulteriormente scelta, varietà e accettabilità da parte dell'utenza scolastica.

Tra i menù che si distinguono per la **ricca varietà di verdure** proposte spicca quello di **Lecce**, che include: *spinaci, barbabietola, cavolfiore, zucchine, insalata, insalata mista, carote, finocchi, fagiolini, cicoria, bietola e rucola*; un assortimento che riflette **l'impegno a coniugare salute e gusto**, valorizzando le verdure con **preparazioni appetibili e curate**, come le *carote gratinate con mandorle*, la *barbabietola e il cavolfiore all'olio*, l'*insalata mista con noci*, o il *mix di cavolfiore e carote servito con scaglie di parmigiano*.

Nel complesso, questi dati sono espressione di un impegno crescente, da parte di alcuni Comuni, nel rendere le verdure protagoniste del pasto, puntando su diversità, frequenza e modalità di proposta.

LE PATATE, MENO FREQUENTI E PIÙ SANE

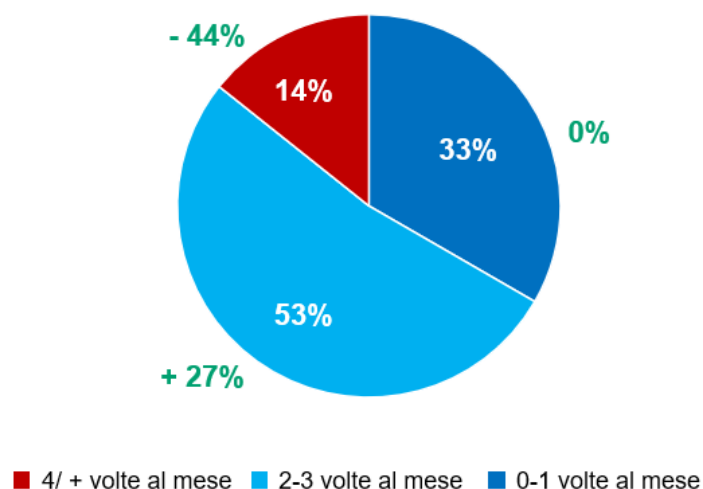
Cambia drasticamente la frequenza delle patate, soprattutto rispetto allo scorso anno (-44% della proposta, 4 o più volte al mese), che si attestano principalmente come contorno **2 o 3 volte al mese nel 53% dei menù**. Sparisce anche l'unica proposta di *patate fritte* che trovavamo in uno dei menù analizzati fino all'anno scorso.



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Uno degli esempi più eclatanti di questo cambiamento è **Bari** che nel menù del 2020 proponeva un piatto centrale a base di *pizza e patate* e quattro contorni nell'arco del mese: *patate in umido, patate al forno, patate lesse, purea di patate*. Nel menù di quest'anno è rimasto solo un primo - *riso e patate* - mentre tutti i contorni sono a base di verdura.

**PROPOSTE MENSILI DI PATATE, 2025
E TREND DAL 2024 AD OGGI**
(peso % 2025; var. %; '25/'24)



Fonte: Survey Foodinsider 2025

La presenza delle patate nei menù scolastici si è dunque progressivamente ridotta.

Questa tendenza riflette una duplice evoluzione: da un lato, l'allineamento con le **Linee guida per la ristorazione scolastica** che raccomandano un'ampia rotazione di ortaggi diversi; dall'altro, una **maggiore attenzione all'equilibrio nutrizionale** complessivo dei pasti.

È anche il risultato di una nuova consapevolezza che riconosce il fatto che le patate, pur essendo un alimento tradizionalmente molto usato, **non rientrano nella categoria delle verdure poiché sono una fonte di carboidrati**, al pari di pane, riso e pasta e vanno proposte in alternativa e non in sovrapposizione ad altri carboidrati.

LA PATATA AMERICANA NEL MENU DI LECCE

Nel menù scolastico di Lecce è stata recentemente introdotta la patata dolce (o americana), con l'obiettivo di valorizzare un alimento profondamente legato alla storia agricola e culturale del territorio salentino. Introdotta nel leccese nel 1842 dall'agronomo Gaetano Stella, questa coltura ha avuto un ruolo importante anche nei periodi di scarsità alimentare, diventando un ingrediente tipico della tradizione contadina locale.

Ancora oggi, la patata dolce è coltivata in aree come Calimera, Frigole, Surbo, Squinzano e Trepuzzi, e in alcuni di questi territori sono attivi progetti di recupero e valorizzazione che coinvolgono le comunità locali. L'inserimento nel menù scolastico rappresenta quindi una scelta non solo nutrizionalmente interessante – grazie all'elevato contenuto di vitamina A, vitamina C, potassio e antiossidanti – ma anche strategica per sostenere la filiera locale e trasmettere alle nuove generazioni un patrimonio gastronomico identitario.

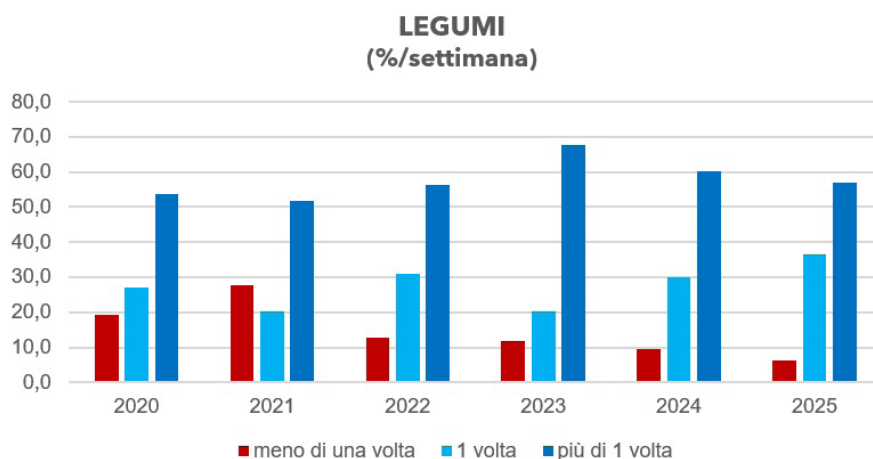
Oltre al suo valore nutrizionale, la patata dolce si presta a ricette semplici e naturali, che possono costituire un'alternativa sana ai dolci industriali, mantenendo vivo anche il legame affettivo con le tradizioni dell'infanzia salentina.

LEGUMI SEMPRE PIÙ CENTRALI NEL PASTO: UN SEGNALE POSITIVO DI CAMBIAMENTO

I legumi sono ormai una presenza consolidata nei menù scolastici, con un ruolo sempre più importante all'interno del pasto rispetto alla posizione di mero contorno di qualche anno fa.

Sommando le percentuali di menù che offrono legumi almeno una volta a settimana (cioè "1 volta" + "più di 1 volta") rileviamo che nel 2020 questi erano l'81% e nel 2025 sono diventati il 94%.

Questo conferma un **rafforzamento della presenza dei legumi nei menù scolastici** negli ultimi 6 anni, con un picco nel 2023, poi stabilizzatosi negli ultimi due anni.



Fonte: Survey Foodinsider 2025

I dati mostrano una **tendenza crescente a proporre i legumi come fonte proteica principale**, con una **diminuzione significativa dei menù dove essi non vengono mai proposti nel pasto con questo ruolo** centrale.

La proposta dei legumi cambia da nord a sud. I menù del nord Italia tendono a sperimentare di più il legume in nuove proposte (anche tofu), mentre nel sud Italia si mantiene la tradizione del legume principalmente come primo piatto. Ma ci sono anche Comuni che partono dalla tradizione gastronomica locale per poi evolvere integrando innovazioni.

Brindisi, per esempio, propone piatti tradizionali come *pasta e fagioli*, *ciceri e tria*, *purè di fave con crostini*, *riso e lenticchie*, ma introduce i legumi anche come unica fonte proteica del pasto con *polpette di legumi* e *hamburger di legumi*, che in quel territorio è una novità.

Bolzano ha scelto di proporre i legumi tre volte nell'arco del mese, esclusivamente come piatto unico: *pasta e fagioli* (completano il pasto il *crostaceo al pomodoro* e la *torta margherita al grano saraceno*); *lasagna al ragù di lenticchie*, *carote e zucchine* (completa il pasto il *budino al cioccolato* di produzione propria); *orzotto con piselli e verdure risottato con burro* (completa il pasto la *torta alle carote e limone* di produzione propria).

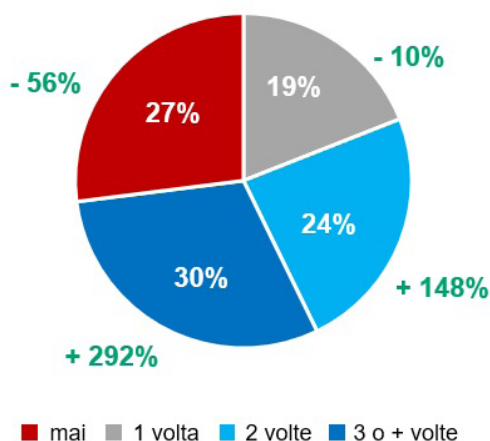
Tra tradizione e innovazione, ad **Ancona** troviamo il *passato di verdure con cicerchie* e alcune sperimentazioni come l'introduzione della *farinata di lupini* in alternativa alla *farinata di ceci*.

L'evoluzione della presenza dei legumi nei menù registrata negli ultimi sei anni rivela non solo una maggiore attenzione all'equilibrio nutrizionale e alla sostenibilità ambientale, ma anche una nuova spinta verso l'innovazione dell'offerta alimentare scolastica. I **legumi** rappresentano una **fonte proteica vegetale di alta qualità**, ricca di **fibre, ferro, zinco e altri micronutrienti**, e con un **impatto ambientale nettamente inferiore** rispetto alle proteine di origine animale in termini di consumo di suolo, emissioni e consumo di risorse idriche.

Tuttavia i legumi sono anche uno degli **ingredienti più "sfidanti"** nella ristorazione scolastica: al pari del pesce, sono spesso associati a **maggiori percentuali di scarto** da parte di quei bambini che non sono abituati a consumarli a casa. Servono quindi tempo e azioni di accompagnamento affinché si impari a mangiarli in mensa. Come fare? Dai confronti con i responsabili mensa intervistati

a valle dell'analisi dei menù scolastici emerge il fatto che la piena valorizzazione dei legumi nei menù scolastici **richiede un accompagnamento educativo mirato**, che aiuti a conoscere, apprezzare e accettare questi alimenti. A ciò si aggiunge la **scelta accurata delle ricette** e il bilanciamento dei vari piatti, in modo da valorizzare al meglio il sapore e la consistenza dei legumi (così che siano più appetibili) e da renderli familiari, grazie all'abbinamento con alimenti di sicuro gradimento.

PROPOSTE MENSILI DI LEGUMI COME SECONDO, 2025 E TREND DAL 2020 AD OGGI (peso % 2025; var. %; '25/'20;)

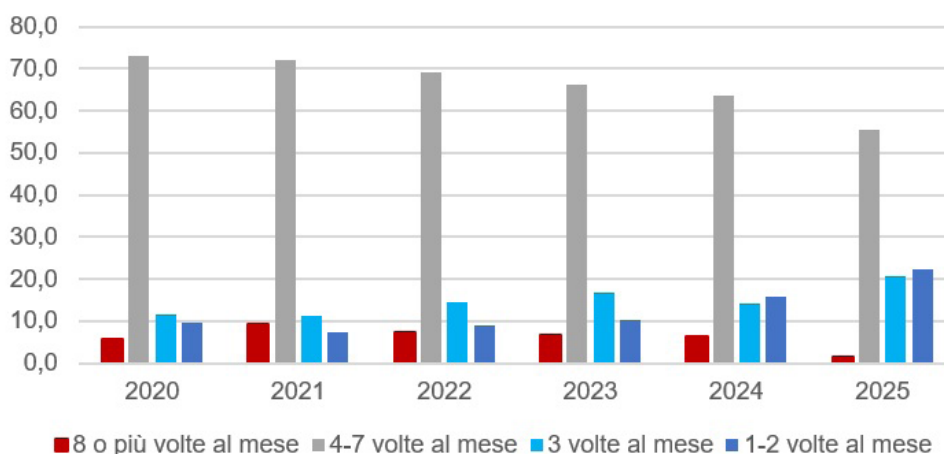


Fonte: Survey Foodinsider 2025

LA LENTA E COSTANTE RIDUZIONE DELLE CARNI ROSSE

Dal 2020 al 2025 si osserva una lenta e costante **riduzione dell'offerta mensile di carne rossa** nei menù scolastici.

CARNI ROSSE (%/mese)

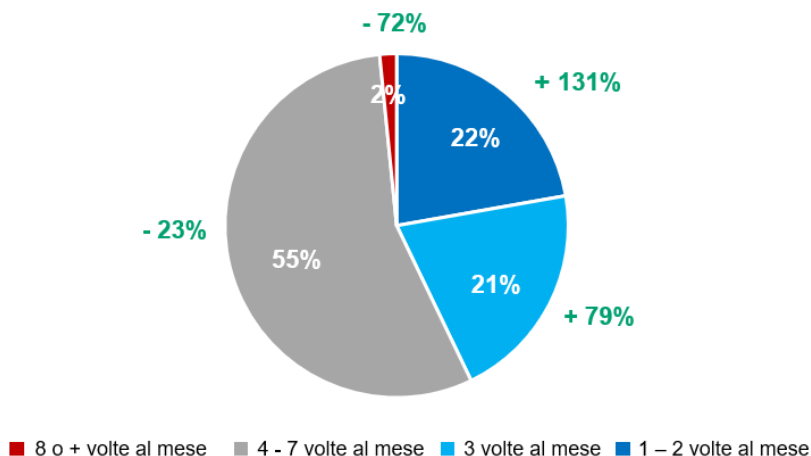


Fonte: Survey Foodinsider 2025

La fascia **alta** di frequenza ("8 o più volte al mese") cala drasticamente, passando dal **5,8% del 2020 a solo l'1,6% del 2025**. Al contrario, aumentano sensibilmente le scuole che servono carne rossa **1-2 volte al mese**, che da meno del 10% nel 2020 raggiungono il **22% nel 2025**.

Anche la fascia **intermedia (3 volte al mese)** cresce, segnalando una transizione verso una frequenza più contenuta ma ancora presente in modo regolare. Il gruppo più ampio resta quello delle **4-7 volte al mese**, ma in costante diminuzione: dal **73% al 55%** nell'arco dei sei anni.

**PROPOSTE MENSILI DI CARNI ROSSE, 2025
E TREND DAL 2020 AD OGGI**
(peso % 2025; var. % '25/'20)



Fonte: Survey Foodinsider 2025

La carne rossa, storicamente molto presente nei menù, viene oggi proposta con maggiore equilibrio, in linea con le Linee guida nutrizionali (come quelle del CREA o dell'OMS), che ne raccomandano un consumo moderato per motivi di salute (come la presenza di grassi saturi e il rischio di tumori al colon). Questa riduzione è anche espressione di una crescente attenzione alla sostenibilità, poiché la produzione intensiva di carne rossa ha un impatto rilevante su emissioni di gas serra, consumo idrico e uso del suolo.

Sul piano della sostenibilità si sta diffondendo la sensibilità verso la carne da allevamento estensivo al pascolo, che tutela l'ambiente, il paesaggio e le comunità rurali.

CARNE DA PASCOLO E MENSE SCOLASTICHE: UN'OPPORTUNITÀ PER AMBIENTE E COMUNITÀ

Alba Pietromarchi, Ricercatrice esperta di filiera bio, FIRAB, partner LIFE Grace (*)

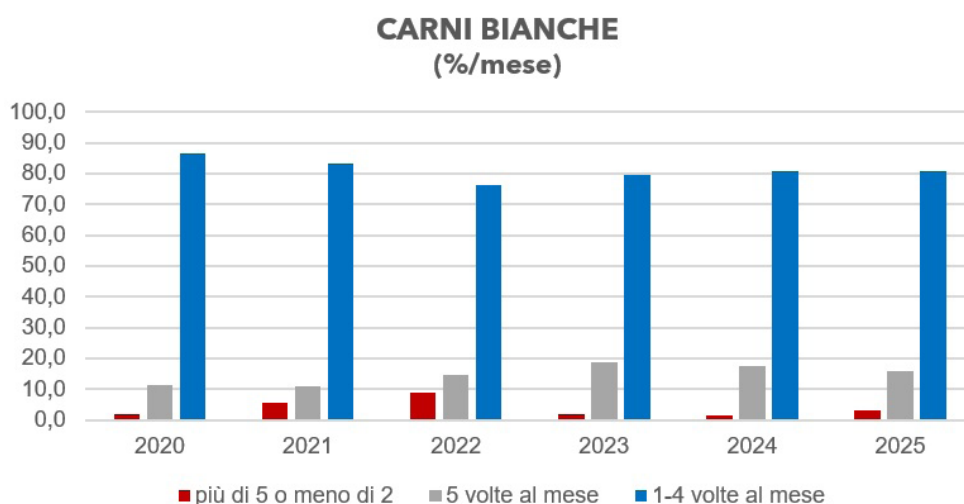
Distinguere tra carne da allevamento intensivo e carne da pascolo è cruciale. Quest'ultima proviene da sistemi estensivi che salvaguardano gli habitat prato-pascolo, tutelano biodiversità e paesaggi, sostengono territori marginali e offrono prodotti di maggiore qualità nutrizionale e organolettica. Con il progetto LIFE Grace (un LIFE governance che intende salvaguardare la biodiversità mediante la conservazione degli habitat naturali prato-pascolo, attraverso l'uso del pascolo) abbiamo supportato i Comuni nell'introduzione di carne da pascolo nelle mense scolastiche, affiancandoli nella stesura di bandi con criteri ambientali premianti, favorendo ATI tra allevatori per garantire continuità di fornitura e costruendo reti territoriali attorno alla mensa come nodo strategico. Questa esperienza mostra come le mense non siano solo luoghi di nutrizione ed educazione, ma veri strumenti di sviluppo sostenibile: rafforzano le filiere locali, riducono l'impronta ecologica, promuovono scelte alimentari consapevoli e contribuiscono a mantenere vive comunità rurali. Per il futuro sarà

importante consolidare le reti tra produttori e Comuni, integrare queste pratiche nelle food policy locali e rendere il modello replicabile in altri territori. Sarebbe dunque auspicabile che linee guida e scelte di acquisto pubbliche, in particolare quelle dei Comuni, valorizzassero questo tipo di carne sostenibile, a beneficio dell'ambiente e delle economie locali.

(*) Il progetto **LIFE GRACE** (acronimo di *GRAsslands Conservation Efforts through usage*) è un'iniziativa co-finanziata dall'Unione Europea che opera nella Regione Lazio con l'obiettivo di conservare gli habitat seminaturali dei pascoli presenti nella Rete Natura 2000, promuovendo allo stesso tempo pratiche di allevamento estensivo e lo sviluppo sostenibile del territorio. Inoltre promuove l'inserimento della carne da pascolo "Grace" nei menù scolastici per incrementare la qualità alimentare, rafforzare le filiere locali, applicando i Criteri Ambientali Minimi (CAM).

CARNI BIANCHE

Nel periodo analizzato, dal 2020–2025, la **carne bianca** mantiene una **presenza regolare e ben distribuita** nei menù scolastici, rappresentando una delle fonti proteiche più frequentemente utilizzate. **Più dell'80% dei menù analizzati** la propone **2-4 volte al mese**, con leggere fluttuazioni che mostrano una sostanziale coerenza nel tempo.



Nel **73%** dei casi la carne bianca è biologica, in più del **50%** dei menù è **antibiotic-free**, ma solo l'**11%** proviene da allevamenti rurali secondo quanto è rilevabile dalle tabelle dei menù scolastici.

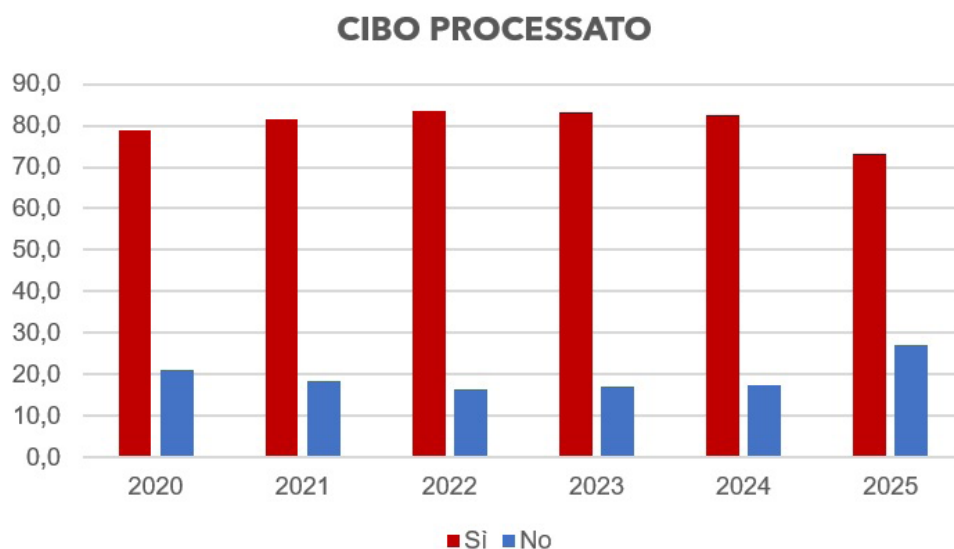
In un contesto in cui la carne rossa si riduce progressivamente, la carne bianca si configura come una **'fonte proteica ponte'**, che facilita il passaggio verso un modello alimentare più bilanciato, pur mantenendo elevata l'accettabilità del pasto.

CIBI PROCESSATI

I dati mostrano che i **cibi processati**¹² — come prosciutto, budini industriali, formaggi spalmabili,

12) Un'importante ricerca pubblicata nel luglio 2025 sulla rivista scientifica *Thorax* ha analizzato i dati di oltre 101.000 adulti, seguiti per una media di 12,2 anni. Lo studio ha evidenziato un rischio maggiore del 41% di sviluppare il cancro al polmone in coloro che avevano consumato la maggiore quantità di alimenti altamente processati.

bastoncini di pesce, tonno in scatola, gelati, merendine, yogurt dolcificati e aromatizzati — continuano a essere ampiamente presenti nei menù scolastici, con percentuali intorno all'80% fino al 2024. Tuttavia, nel 2025 si registra un **primo segnale di inversione di tendenza**: la quota di menù che **non prevede alcun prodotto processato** sale al **26,6%**, mentre quella che ne fa uso scende al **73,4%**, il valore più basso registrato in questi anni.

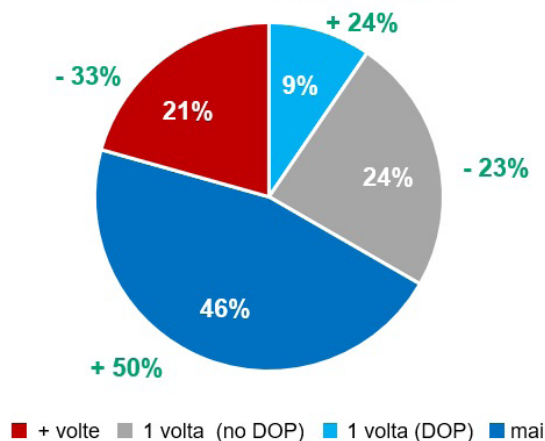


Fonte: Survey Foodinsider 2025

Un dato che rafforza questa tendenza è rappresentato dalla frequenza degli **affettati**, tra i più diffusi alimenti processati nei menù scolastici. La quota di menù in cui **gli affettati non compaiono mai** è aumentata significativamente.

Parallelamente, cala la quota di menù che propongono affettati **più di una volta al mese**, dal **31% nel 2020** al **21% nel 2025**. L'utilizzo di affettati **non DOP**, spesso di qualità inferiore e maggiormente trattati, mostra un calo dal **33% nel 2024** al **24% nel 2025**, mentre cresce l'uso di **affettati DOP (9%)**, che rappresentano una scelta più controllata e legata alla tradizione.

**PROPOSTE MENSILI DI AFFETTATI, 2025
E TREND DAL 2020 AD OGGI
(peso % 2025; var. % '25/'20)**



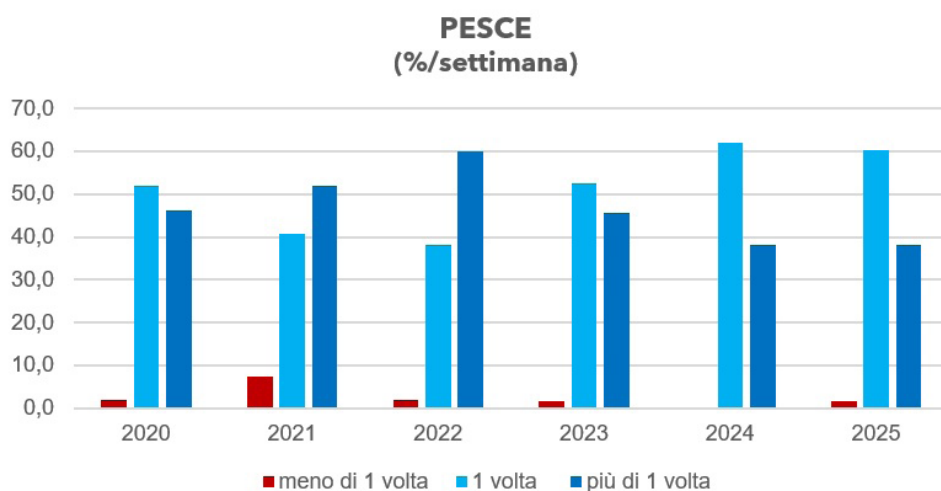
Fonte: Survey Foodinsider 2025

Questo andamento sembra indicare **una crescente attenzione alla qualità degli ingredienti** e un tentativo di **ridurre il consumo di carni lavorate** — classificate come cancerogene, all'interno del gruppo 1, dall'OMS — nei menù destinati ai bambini.

Nel complesso, l'allontanamento dagli affettati si inserisce nel più ampio **processo di riduzione degli alimenti processati**, sostenuto da linee guida nutrizionali, raccomandazioni scientifiche e da una crescente sensibilità di chi opera nel settore della ristorazione pubblica.

IL PESCE, UNA PRESENZA COSTANTE

Tra il 2020 e il 2025 la presenza del pesce nei menù scolastici mostra un andamento **non lineare** ma con segnali interessanti negli ultimi anni.



Fonte: Survey Foodinsider 2025

La quota di menù che propongono pesce una volta a settimana passa dal minimo del 38% nel 2022 al 60% nel 2025. Nello stesso periodo, invece, diminuisce la percentuale dei menù che prevedono il pesce più di una volta a settimana, scendendo dal 60% al 38%. I menù che **non lo contemplano (meno di una volta a settimana)** rimangono una **minoranza residuale** (1,6% nel 2025), segno che il pesce è ormai considerato una presenza necessaria in un menù bilanciato.

Nel complesso, questi dati indicano un ritorno a una **frequenza più standardizzata**, centrata su **una proposta settimanale**, che probabilmente rappresenta un compromesso tra obiettivi nutrizionali, costi, accettabilità da parte dei bambini e difficoltà logistiche (qualità della materia prima, aspetti gastronomici, gestione degli scarti). Il pesce, insieme ai legumi, è infatti uno degli alimenti **più "sfidanti"** nella ristorazione scolastica: spesso presenta **percentuali elevate di scarto** e richiede attenzione sia nella **scelta delle ricette** sia nell'**educazione al gusto**, per favorirne l'accettazione.

LA TROTA CHE BONTÀ: UN VIAGGIO TRA GUSTO, NATURA E CONSAPEVOLEZZA

Dott.ssa Barbara Fellin, Ufficio Scuola e del Tempo Libero Bolzano

Tra i suoi vari progetti di educazione alimentare, la mensa scolastica di **Bolzano** ne ha introdotto uno semplice ma ambizioso: **"La trota che bontà"**. Si è trattato di un percorso educativo che unisce il piacere del cibo alla conoscenza del territorio e alla cura dell'ambiente.

Tutto ha inizio con un piatto a base di **trota** servito in mensa: non una trota qualsiasi ma

una trota **locale**, allevata secondo criteri di sostenibilità, in ambienti che rispettano i ritmi naturali degli ecosistemi alpini. È tenera, saporita, nutriente – ma soprattutto, è **conosciuta**, raccontata, spiegata.

Attraverso attività che permettono agli alunni di manipolare il pesce (elaborando ricette) i bambini imparano che dietro ogni alimento c'è una storia. Imparano a distinguere il pesce di alta qualità da quello industriale, a rispettare ciò che il territorio offre. Scoprono che la trota è una specie che caratterizza le acque fredde e ben ossigenate degli alti corsi alpini, dove è naturalmente presente e rappresenta un elemento distintivo degli ecosistemi montani. La mensa diventa così l'ultimo anello di una catena educativa: un luogo dove il cibo non viene solo consumato, ma anche **valorizzato, capito, rispettato**. E dove una scelta alimentare diventa occasione per parlare di **biodiversità, sostenibilità, cultura locale**.

LA QUALITÀ E VARIETÀ DEI PIATTI A BASE DI PESCE

Come nei precedenti Report, anche quest'anno si conferma l'elevata **qualità e diversificazione del pesce** presente nei menù scolastici di molte realtà della **Regione Marche** — in particolare a Fano, Jesi, Ancona e Macerata — dove il progetto **Pappa-Fish** (attivo dal 2013 al 2019) ha lasciato un'eredità culturale importante, fortemente legata alla valorizzazione della **filiera ittica locale**.

Nelle mense marchigiane si trovano con regolarità **pesce azzurro fresco** e altre specie cosiddette "povere" ma di alto valore nutrizionale, come **suro, palombo, cefalo, molo** e **gallinella**, pescati nel Mare Adriatico.

Nelle aree interne e lontane dal mare, il pesce d'acqua dolce rappresenta un'alternativa di qualità: è il caso della **trota locale**, presente nei menù di **Pordenone, Trento e Bolzano**, ma anche a **Sesto Fiorentino**, dove proviene da allevamenti della **Lunigiana**.

Infine, meritano una menzione speciale alcune **ricette particolari che puntano a promuovere l'accettabilità del pesce tra i più piccoli**: *stella di merluzzo e trota in crosta di mais* a **Modena**, *il merluzzo in crosta di patate* a **Brindisi**, *le lasagne al ragù di pesce* a **Fano**, *i ragù di cefalo* di **Orbetello** a **Siena** e **Sesto Fiorentino**, *il ragù di seppioline e merluzzo* a **Bologna**, *il risotto al ragù di seppia* di **Jesi**, *le alici fresche gratinate* di **Ancona**, *piadina con sardoncini arrosto al forno* a **Rimini**, *i tubettini al brodetto di pesce* a **Lecce**, *la pasta al sugo di sgombero* ad **Aosta**, *pasta al sugo di orata del Mediterraneo* a **Rieti** e a **Roma** *il sugo di spigola*. Si tratta di piatti che coniugano gusto, familiarità e valore nutrizionale e soprattutto dimostrano lo sforzo di andare oltre alle proposte 'facili' di tonno, bastoncini e nudget di pesce che rimangono i piatti più frequenti in quelle mense che rinunciano all'educazione al gusto.

IL PESCE 'SOSTENIBILE' CITATO NEI MENÙ PUBBLICATI

I menù 'parlanti', cioè contenenti informazioni aggiuntive su tipologie e origine degli ingredienti, cominciano a specificare anche la qualità del pesce in relazione alla sostenibilità ambientale. Lo rileviamo quest'anno con un **44%** dei menù (erano il 31% nel 2023) che dichiara *'almeno 1 volta' o 'più di 1 volta'* che il pesce proposto viene da pesca o acquacoltura sostenibile. Questa specifica garantisce il rispetto di criteri ambientali e gestionali pensati per tutelare gli ecosistemi e promuovere pratiche responsabili lungo tutta la filiera.

Nel caso della pesca, si parla di sostenibilità quando si usano metodi selettivi che evitano la cattura accidentale di altre specie, quando sono rispettati i periodi di riproduzione e quando le quantità prelevate non compromettono la capacità delle popolazioni ittiche di rigenerarsi. La sostenibilità si basa anche sul rispetto di aree (in linea con quanto prescritto dai CAM il pesce di mare deve provenire dalle zone FAO 27 - 37) e quote stabilite da normative e convenzioni nazionali o internazionali.

Per quanto riguarda l'acquacoltura, questa si definisce sostenibile quando l'allevamento del pesce avviene in ambienti controllati, con attenzione al benessere animale, all'uso responsabile

di farmaci e alla scelta di mangimi a basso impatto ambientale. L'indicazione di pesce da pesca o acquacoltura sostenibile, meglio se certificata biologica, nei menù scolastici rappresenta quindi una scelta consapevole, che non solo riduce la pressione sugli ecosistemi marini ma contribuisce a educare i bambini e le famiglie a un'alimentazione più responsabile e rispettosa dell'ambiente.

Il decreto del 29 aprile 2024 che ha aggiornato il decreto sulle mense certificate biologiche ha elevato al 100% il tasso di acquacoltura biologica, allineando il requisito al criterio premiante dei CAM.

CONSIGLI PER UNA SPESA ITTICA PIÙ SOSTENIBILE

Valentina Tepedino¹³, Direttrice del periodico *Eurofishmarket*

La sostenibilità: un concetto ancora poco chiaro

Nel settore ittico la parola "sostenibilità" è diventata centrale, ma non esiste ancora una definizione normativa condivisa. Questo fa sì che il termine venga spesso interpretato in modo soggettivo, sia dai consumatori sia dagli operatori. C'è chi lo associa all'aspetto ambientale, chi a quello economico o sociale, chi lo riduce alla presenza di un marchio o di una certificazione volontaria. In realtà, finché non ci saranno linee guida pubbliche e standard chiari, il rischio è che la sostenibilità resti un concetto generico e poco trasparente.

Cosa garantisce già la legge

Un punto fermo, però, c'è: tutto il pesce venduto in Italia deve essere pescato o allevato nel rispetto delle norme vigenti. Le regole stabiliscono, ad esempio, i periodi di fermo pesca, la grandezza delle maglie delle reti e le taglie minime di cattura per molte specie. A vigilare sul rispetto di queste norme c'è la Guardia Costiera, che garantisce che sul mercato arrivi solo prodotto regolare. Inoltre, in etichetta devono essere riportate informazioni obbligatorie come la denominazione commerciale e scientifica, lo stato fisico, l'origine, il metodo di produzione (pescato o allevato) e l'attrezzo di pesca utilizzato.

Evitare falsi allarmismi

Alla luce di queste regole, è bene non lasciarsi condizionare da allarmismi e notizie sensazionalistiche sull'estinzione imminente di alcune specie. Salvo casi di frode o di mercati poco virtuosi, il pesce che troviamo in commercio rispetta già le norme e non proviene da pesca illegale. Piuttosto, la vera attenzione va rivolta alla trasparenza delle informazioni e alla corretta etichettatura, che deve essere completa e leggibile.

Certificazioni e consapevolezza

Le certificazioni di sostenibilità possono rappresentare un valore aggiunto, ma non vanno prese come garanzia assoluta. Ogni marchio si basa su criteri propri, più o meno stringenti. Per questo il consiglio è di verificare cosa significhi davvero quel bollino, consultando i siti ufficiali delle aziende o degli enti che lo rilasciano. Solo così si può compiere una scelta realmente consapevole, evitando di affidarsi a simboli che rischiano di diventare semplici strumenti di marketing.

Il ruolo di pescivendoli e ristoratori

Un aspetto spesso sottovalutato è il ruolo dei pescivendoli, delle pescherie e dei ristoratori. Chi sceglie con cura i fornitori e punta sulla qualità ha interesse a comunicarlo ai propri clienti, attraverso etichette chiare, menù dettagliati, materiale informativo o persino incontri divulgativi. Premiare questi operatori significa sostenere una filiera più trasparente e responsabile. È bene ricordare, tuttavia, che i prodotti ittici sostenibili hanno generalmente un prezzo più alto, dovuto proprio al maggiore impegno nella selezione e nella gestione delle risorse.

13) Valentina Tepedino è Medico Veterinario specializzato nel settore ittico e curatrice del Blog "Informare per non abboccare". Dal 2002 collabora con numerosi programmi televisivi e radiofonici in qualità di esperta in materia di prodotti ittici.

Sostenibilità e territorio

Un'altra chiave per rendere più sostenibile la nostra spesa è rafforzare il legame con il territorio. Grazie al web è oggi possibile informarsi sui mercati ittici all'ingrosso, scoprire quali siano i pescatori locali o persino acquistare direttamente online. Questo permette non solo di seguire la stagionalità del pescato, ma anche di riscoprire specie tipiche delle nostre acque che rischiamo di dimenticare, perché troppo spesso ci orientiamo sempre sulle stesse varietà.

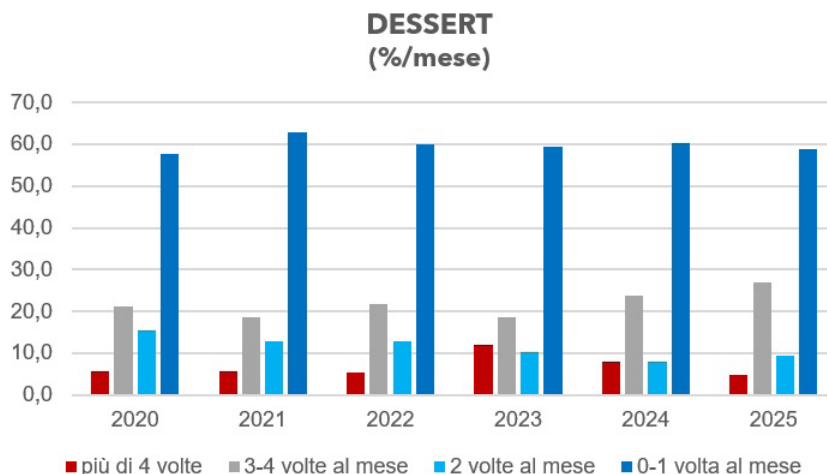
Variare è la prima scelta sostenibile

Infine, il gesto più semplice e immediato che ognuno può compiere è variare le proprie scelte alimentari. Alternare pesce di mare e di acqua dolce, pescato e allevato, di specie e taglie differenti, preferendo prodotti di origine locale, è già un atto di sostenibilità. Questa diversificazione riduce la pressione su poche specie molto richieste, sostiene la biodiversità e rafforza il legame con le comunità del territorio.

In sintesi, la sostenibilità ittica non è un concetto astratto né un'etichetta da rincorrere ciecamente: è un insieme di comportamenti quotidiani che ciascuno di noi può mettere in pratica al momento dell'acquisto e del consumo.

DESSERT, UNA SCELTA DISOMOGENEA

I dati relativi alla presenza dei dessert nei menù scolastici mostrano una situazione piuttosto equilibrata, con un orientamento generale verso la moderazione. La maggior parte dei menù, infatti, continua a proporre il dolce solo occasionalmente: nel 2025, il **59% circa lo prevede una sola volta al mese o mai**, confermando un'attenzione costante alla salute e alla prevenzione, in linea con le raccomandazioni nutrizionali.



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Accanto a questo dato, si registra però **una crescita** della fascia intermedia: **i menù che includono dessert 3-4 volte al mese** sono aumentati progressivamente, raggiungendo il **27% nel 2025**, il valore più alto degli ultimi sei anni. D'altra parte, **si riduce** in modo netto **la percentuale di menù che offrono dolci più di quattro volte al mese: dal picco del 12% registrato nel 2023 si scende al 5% nel 2025**. Un dato che lascia intuire un aggiustamento in chiave più sobria, forse anche in risposta a una maggiore attenzione da parte delle Amministrazioni alla qualità complessiva dell'offerta scolastica.

La maggior parte dei dessert è rappresentata da budini o yogurt alla frutta in inverno e da gelati d'estate. Poche sono le mense che preparano dolci come golosa integrazione di un piatto unico, oppure come buona gratificazione di fine pasto: *ciambella al miglio* ad Ancona, *torta alle carote e limone* a Bolzano, *torta di mele e crostata* a Jesi, *salame di cioccolato* a Brescia, *dolce casalingo* a Trento e *torta dei compleanni*, fatta una volta al mese a Cremona che garantisce il consumo da parte di tutti i bambini perché è preparata senza uova, latte o burro e con farina di grano saraceno.

BIOLOGICO IN COSTANTE CRESCITA

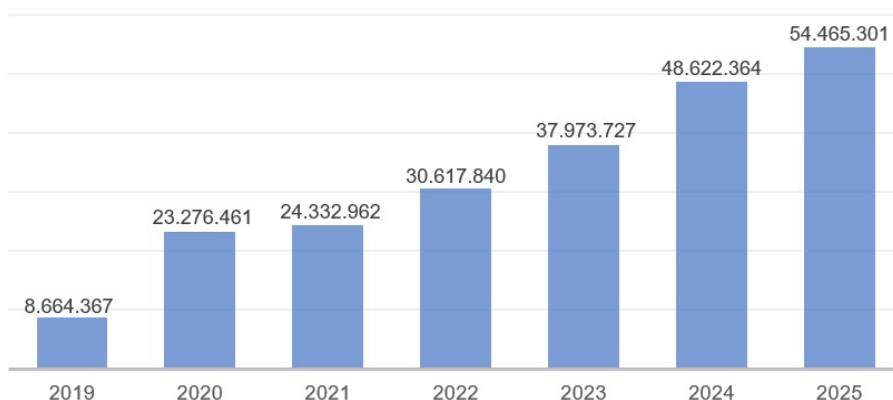
Negli ultimi anni l'attenzione al biologico nelle mense scolastiche è cresciuta in modo evidente, come mostrano i dati relativi al numero di prodotti bio offerti settimanalmente. Il cambiamento è chiaro: si sta passando da una presenza sporadica del biologico a una sua diffusione strutturale e costante, che sta diventando parte integrante della qualità complessiva del servizio.

Nel 2020 solo il 31% dei menù scolastici includeva **più di 22 prodotti biologici a settimana**. Nel 2025 questa quota **sfiora il 50% dei menù**, segnalando una trasformazione profonda e un impegno crescente da parte delle Amministrazioni comunali nel garantire un'alimentazione più sana, tracciabile e rispettosa dell'ambiente. Questo indica che molte mense hanno consolidato un'offerta bio significativa, che supera i requisiti minimi richiesti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) e si avvicina progressivamente agli standard più virtuosi.

Ma il dato forse più interessante riguarda il **netto calo della fascia più bassa**, quella con meno di 9 prodotti bio a settimana: **dal 23% nel 2020 si scende a un modesto 5% nel 2025**. In altre parole, oggi quasi tutte le mense scolastiche italiane garantiscono una presenza consistente di alimenti biologici nei pasti quotidiani.

Nel complesso, questi dati raccontano un'evoluzione positiva e strutturata: il biologico nelle mense scolastiche non è più una scelta simbolica o occasionale, ma sta diventando parte integrante di un modello educativo e alimentare che promuove salute, sostenibilità ambientale e valorizzazione della filiera locale. Questa trasformazione è stata resa possibile dall'introduzione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e, ancor prima, dal fondo per le mense biologiche certificate, che ha rappresentato un forte incentivo per i Comuni più virtuosi. Proprio il meccanismo di riparto del fondo, basato sulla progressiva crescita del numero di pasti biologici serviti, ha favorito l'espansione di questo modello.

PROGRESSIONE NUMERO PASTI BIOLOGICI



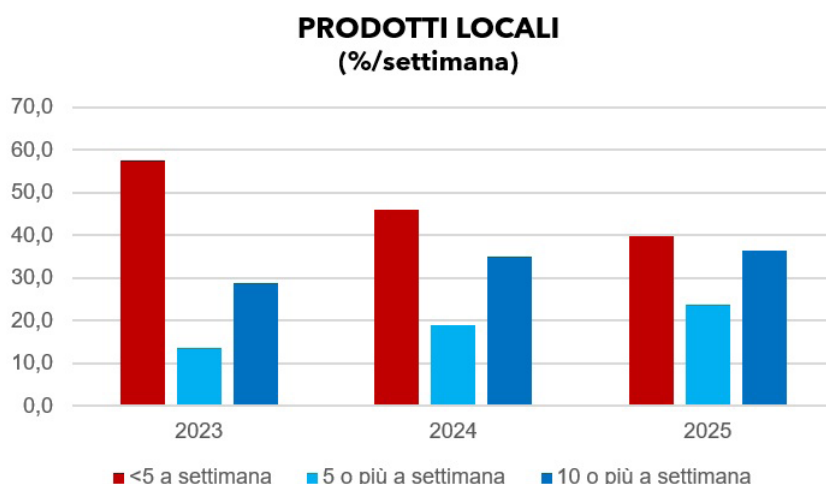
Fonte: Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Tuttavia, oggi quel fondo è **frammentato e residuale**, ed è stato ancora ridotto (a € 4.6 milioni) rispetto al valore originario (era € 10 milioni fino al 2020) e non è più all'altezza delle sfide attuali, né sufficiente a sostenere la diffusione e il consolidamento delle pratiche biologiche sul territorio nazionale.

LA MENSA SI LEGA AL TERRITORIO

L'andamento dei dati sulla presenza di prodotti locali nei menù scolastici mostra un progressivo **spostamento verso una maggiore valorizzazione delle filiere territoriali**, ma anche alcune criticità da non sottovalutare.

Nel 2023, anno in cui abbiamo iniziato a mappare i prodotti locali presenti nei menù scolastici, oltre il **57% dei Comuni** offriva pochi o nessun prodotto locale nei propri menù. Questa percentuale, pur in calo, **rimane alta anche nel 2025**, con il **40%** delle Amministrazioni ancora poco coinvolte nella promozione dell'agroalimentare del territorio.



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Crescono però i Comuni che adottano un approccio più strutturato: la quota di chi inserisce **un buon numero di prodotti locali** (oltre 10 a settimana) **passa dal 29% del 2023 al 36% del 2025**, mentre le realtà che ne includono **più di 5 (in media tra 5 e 8 a settimana)**, sono passate **dal 13% al 24%** nello stesso periodo.

Questa evoluzione segnala una **maggiore consapevolezza sul valore dei prodotti locali**, sia per la freschezza e la qualità nutrizionale, sia per il ruolo strategico che essi giocano nella riduzione dell'impatto ambientale e nel sostegno all'economia agricola locale.

IL PROGETTO GREEN COMMUNITY IN LUNIGIANA PER UNA MENSA LOCALE ¹⁴

Giaime Berti¹⁵, Centro di Ricerca Interdisciplinare per la Sostenibilità e il Clima della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

L'Unione di Comuni Montana Lunigiana sta portando avanti il progetto GREEN COMMUNITY, finanziato dal PNRR, dove una specifica linea d'azione è dedicata allo "Sviluppo di un modello

14) Il progetto Green Community in Lunigiana è promosso dall'**Unione di Comuni Montana Lunigiana** nell'ambito delle Green Communities del PNRR e realizzato in collaborazione con Foodinsider e la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

15) Giaime Berti coordina il Gruppo di Lavoro "Sistemi e Politiche Locali del Cibo" del Tavolo Nazionale sui Sistemi Alimentari del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ed è Chair della Resilient Local Food Supply Chains Alliance, una delle Coalition of Action del Food System Summit delle Nazioni Unite. E' membro del Comitato scientifico di Foodinsider. La sua attività scientifica comprende numerose pubblicazioni su tematiche ambientali e sociali, con particolare attenzione alle politiche alimentari e alla governance territoriale.

di azienda agricola sostenibile". Tra gli obiettivi principali, il progetto intende promuovere i prodotti del territorio all'interno dei menù scolastici, non solo attraverso piatti tipici come torte salate, "tordei", testaroli e zuppe, ma anche con ingredienti a km0 e provenienti dalla filiera corta, di qualità superiore rispetto a prodotti industriali.

Il progetto punta a promuovere l'economia del territorio: mappare le produzioni locali e la gastronomia tipica, reperire i prodotti alimentari presso le aziende della Lunigiana, recuperare terreni incolti, aumentare le superfici coltivate e contribuire allo sviluppo della comunità.

Dopo un'approfondita attività di analisi, che ha studiato i menù delle mense scolastiche dei Comuni della Lunigiana e il sistema produttivo locale, il 29 maggio è stato dato il via all'iniziativa: in tutti i 14 Comuni le mense scolastiche hanno proposto lo stesso menù a km0. L'esperienza, che ha avuto richiamo sui media locali, è poi uscita dai confini della scuola per coinvolgere l'intera cittadinanza in occasione di 'Sapori', la storica manifestazione di Fivizzano dedicata alle eccellenze gastronomiche della Lunigiana. Qui tutti hanno avuto l'opportunità di assaggiare i menù scolastici preparati con ingredienti locali e provenienti da filiera corta.

La tendenza verso una mensa sempre più legata alle produzioni locali è confermata anche dal confronto con i responsabili dei servizi di ristorazione scolastica, dal quale emerge che **il momento del rinnovo delle gare d'appalto è un'opportunità strategica** per rafforzare il legame con il territorio. **L'applicazione dei criteri premianti previsti dai CAM**, infatti, consente di valorizzare non solo i **prodotti locali e biologici**, ma anche quelli **provenienti da cooperative sociali**, favorendo modelli alimentari più equi e sostenibili. I dati rilevati mostrano che questo approccio sta già dando i primi risultati concreti, con un numero crescente di menù che integrano ingredienti a valore territoriale e sociale, segnando una direzione chiara per il futuro della ristorazione scolastica in chiave sostenibile che però, spesso, richiede maggiori costi.

IN FRANCIA IL BONUS E UNA PIATTAFORMA A SUPPORTO DELLA MENSA SOSTENIBILE

Estratto dello studio 'La mensa bio, locale e 'casalinga', dalla Dordogna ad altre best practice francesi¹⁶

Il bonus EGAlim è un'iniziativa che ha lanciato il governo francese per incentivare le mense scolastiche a offrire pasti di qualità a prezzi accessibili, applicando le indicazioni previste dalla legge¹⁷ a cui il nome fa riferimento. Dal 1° gennaio 2024, le mense che applicano una tariffa sociale di 1 euro per pasto possono beneficiare di un aiuto statale di 4 euro per pasto, grazie a una maggiorazione di 1 euro rispetto al contributo precedente. Possono accedere a questo bonus, i Comuni che si registrano nella piattaforma "Ma Cantine" impegnandosi ad adottare misure per conformarsi agli obblighi della legge EGAlim. I Comuni per dimostrare l'applicazione della legge devono dichiarare annualmente i dati relativi agli acquisti alimentari, preferibilmente a partire dal 2024 e obbligatoriamente dal 2025.

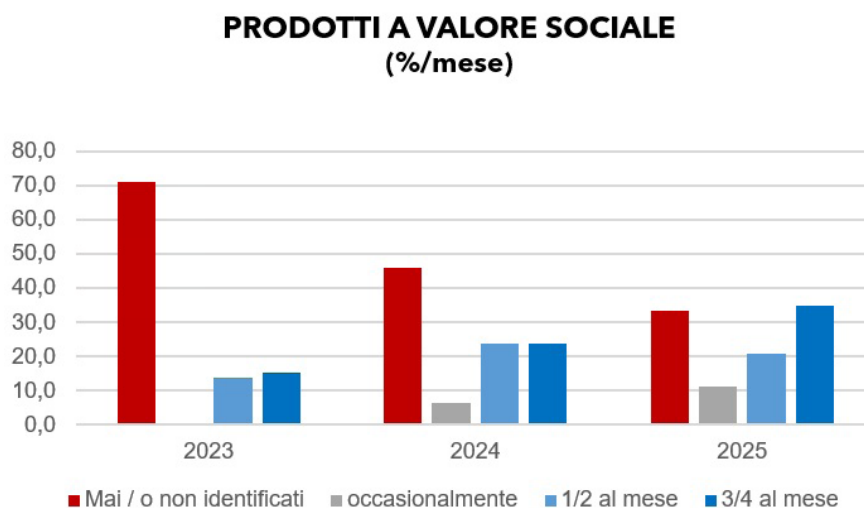
16) Studio finanziato dalla Comunità Europea, realizzato da Foodinsider in collaborazione con Slow Food.

17) La Legge EGAlim (n. 2018-938) ha l'obiettivo di migliorare l'alimentazione degli studenti, di ridurre l'impatto ambientale e sostenere l'economia agricola locale, rendendo le mense scolastiche strumenti di politica alimentare ed educativa. Tra le misure introdotte: almeno il 50% dei prodotti utilizzati nelle mense scolastiche deve essere di qualità e sostenibile, con il 20% obbligatoriamente biologico, un pasto vegetariano a settimana, lotta contro lo spreco alimentare, riduzione della plastica e incentivi per utilizzare prodotti locali o provenienti da filiere corte.

Le mense devono predisporre un sistema di monitoraggio degli acquisti per poter dichiarare i dati del 2024 all'inizio del 2025. La piattaforma 'Ma cantine' oltre a offrire supporto e strumenti agli attori della ristorazione collettiva, comprese le scuole, per garantire il rispetto delle nuove disposizioni legislative, fornisce risorse come guide, strumenti di monitoraggio per gli acquisti di cibo sostenibile e modelli di comunicazione per informare i consumatori. Inoltre consente agli operatori di eseguire autodiagnosi e compilare rapporti statistici annuali, contribuendo a un controllo più efficace dell'aderenza ai requisiti di legge.

PIÙ PRODOTTI A VALORE SOCIALE

Il monitoraggio dei prodotti a valore sociale, introdotto negli ultimi tre anni di indagine sui menù scolastici, offre uno spunto interessante per riflettere sulla **graduale integrazione di prodotti** come **banane e budini equosolidali, pasta proveniente da terre confiscate alle mafie o alimenti forniti da cooperative sociali**.



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Fino al 2023, la presenza di questi prodotti nei menù era pressoché nulla o non tracciabile, segnalando una scarsa attenzione al tema della **giustizia sociale nella filiera alimentare**. Tuttavia, **si registra un cambiamento significativo**: la percentuale dei Comuni che li introducono regolarmente 3-4 volte al mese cresce dal 15,3%, due anni prima, al 35,4% nel 2025, mentre sommando tutte le proposte (occasionalmente, 1-2 volte al mese, 3-4 volte al mese) si passa dal 29% al 67%.

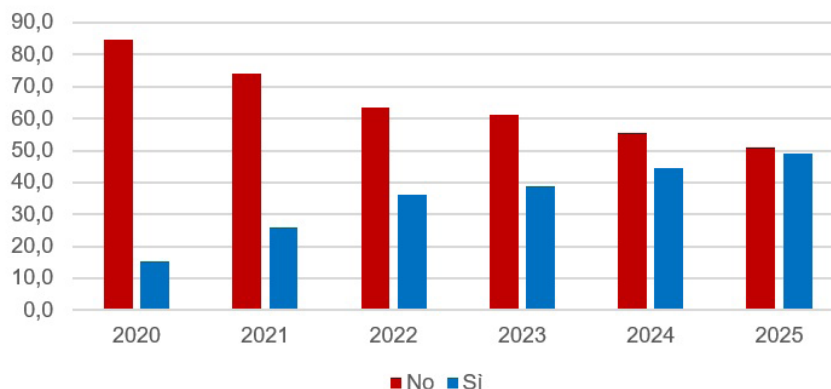
Si tratta di un segnale positivo, che riflette un orientamento sempre più diffuso verso **un modello di ristorazione pubblica attenta** non solo all'ambiente e alla salute, ma anche **all'impatto sociale delle proprie scelte**. Questa evoluzione indica che, **laddove ci sono consapevolezza e strumenti adeguati** (come i criteri premianti nei bandi di gara o il supporto di reti etiche di fornitura), è possibile **introdurre in modo strutturale alimenti che portano con sé valori di inclusione, legalità e giustizia**.

LA COMUNICAZIONE: PREVALGONO ANCORA I MENÙ 'MUTI'

Anche se la trasparenza rimane ancora un obiettivo da raggiungere, i dati mostrano una trasformazione importante nella comunicazione dei menù scolastici. Se nel 2020 quasi l'85% delle tabelle menù erano "mute", ovvero non riportavano alcuna informazione sulla qualità degli ingredienti

utilizzati (come l'origine biologica, la provenienza a km0, la presenza di prodotti DOP, IGP o da filiera corta), nel 2025 questa percentuale si è quasi dimezzata, scendendo al 52%. Un menù che racconta cosa c'è nel piatto è uno strumento educativo a tutti gli effetti: informa le famiglie, valorizza le scelte virtuose (come l'uso di biologico o prodotti locali) e rafforza la fiducia nella mensa pubblica.

MENU' PARLANTE



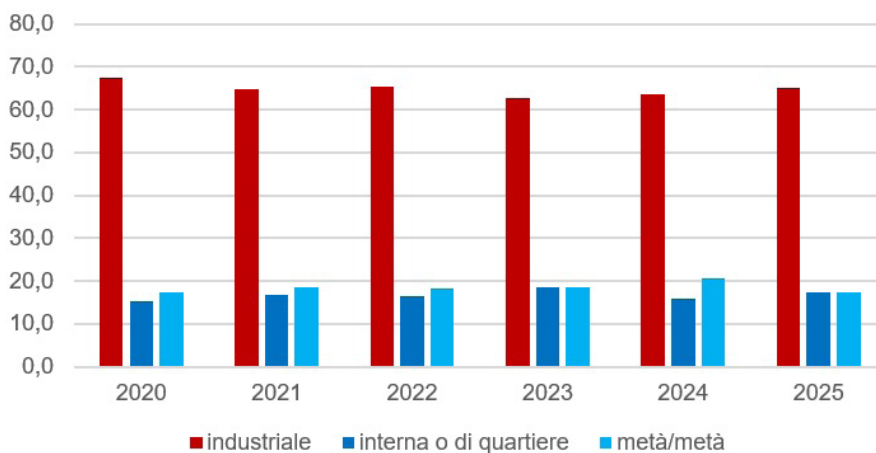
Fonte: Survey Foodinsider 2025

Si segnala che stanno prendendo piede le App per i genitori dove si possono consultare i menù del giorno con dettagli sulla qualità degli ingredienti. Si tratta di un'integrazione all'offerta delle aziende di ristorazione che in questo modo stabiliscono un migliore rapporto di trasparenza e fiducia con le famiglie. Detto ciò, la metà dei menù resta ancora priva di indicazioni qualitative, segno che c'è ancora strada da fare per rendere la comunicazione alimentare uno standard e non un'eccezione.

LE CUCINE E I DIVERSI MODELLI ORGANIZZATIVI

I nostri dati sulle diverse tipologie di cucine utilizzate per la ristorazione scolastica sono abbastanza in linea con i dati dell'indagine condotta da ANAC, che mette in luce come la **tipologia di cucina scolastica** influenzi in modo significativo **non solo l'organizzazione del servizio ma anche i costi complessivi della ristorazione**. La **cucina esterna** – cioè la preparazione dei pasti in centri di cottura industriali con successiva veicolazione verso le scuole – è la formula più diffusa, adottata nel **57% dei contratti**. Rappresenta circa **la metà del valore economico complessivo** del servizio.

CUCINE



Fonte: Survey Foodinsider 2025

Questa lettura trova un **riscontro coerente nei dati di Foodinsider**, che rilevano come circa il **65% delle mense scolastiche italiane utilizzino cucine esterne per produrre pasti veicolati**, confermando così il forte orientamento verso la centralizzazione e standardizzazione del servizio. Poco **più del 17% dei Comuni dispone ancora di cucine interne**, in grado di garantire **maggiore personalizzazione, adattabilità e spesso qualità del pasto, avendo una minore incidenza economica rispetto ad altre modalità**¹⁸. Le **cucine interne**, secondo Anac rappresentano il **21% del numero dei contratti**, ma valgono solo il **14% del totale economico**. Questo significa che, in media, i contratti con cucina interna hanno importi più bassi. Ciò potrebbe, forse, dipendere da meno logistica da gestire, e/o appalti meno complessi. Infine, la **modalità mista** – che prevede una parte di pasti preparati internamente e altri veicolati – è utilizzata in un ulteriore **17% dei casi** (non distante dal 22% rilevato da ANAC) ed è legata a contratti **di maggiore importo economico perché, probabilmente, più complessi da gestire**.

Negli ultimi anni abbiamo registrato un crescente interesse per il valore delle cucine interne da parte di alcuni grandi Comuni: Torino nel bando del 2022 ha incluso la riapertura di alcune cucine interne, nel 2023 Roma Capitale ha investito 6 milioni di euro per rinnovare le cucine interne alle scuole, Milano nel 2024 ha riaperto una cucina interna in una scuola nel centro della città.

Quello che emerge estrapolando i dati relativi ai primi in classifica è che solo il 30% dei menù della “Top 10” utilizza cucine esterne con pasto veicolato; nel 50% i pasti sono preparati in cucine interne e il residuo in situazioni miste. Il dato delle cucine interne si associa a una maggiore cura nell’elaborazione dei menù che hanno molte più varietà di alimenti e dunque possono fare una migliore educazione al gusto.

Questi dati, confrontati con quelli dell’ANAC, sollevano una riflessione strategica: **le scelte logistiche e organizzative sulla produzione dei pasti non sono neutre** rispetto alla qualità, alla sostenibilità e al costo del servizio, così come al loro impatto educativo. Una **politica pubblica orientata al recupero delle cucine interne** – magari con investimenti mirati e una revisione delle logiche di gara – potrebbe rappresentare **non solo un’opportunità di miglioramento qualitativo**, ma anche un’occasione per rafforzare il **radicamento territoriale del servizio**, favorendo filiere corte, maggiore trasparenza sugli ingredienti e una governance più solida.

18) Secondo l’indagine 2024 di Anac: ‘I servizi con cucina interna rappresentano il 21% dei contratti e il 14% del loro valore complessivo, segnalando una minore incidenza economica rispetto ad altre modalità’.

4. Sprechi alimentari: un problema invisibile ma urgente

Uno dei problemi più gravi delle mense scolastiche rischia di non indignarci più: lo spreco alimentare. In molte scuole italiane una grande quantità di cibo servito ai bambini viene gettata ogni giorno. Succede silenziosamente: il cibo scartato finisce nei sacchi dell'organico (almeno dove la raccolta differenziata esiste) e sono ancora troppo pochi quelli che se ne accorgono davvero.

Le conseguenze di questo spreco sono concrete e profonde. Sul piano **nutrizionale**, i bambini non assumono le quantità di nutrienti previste in quello che dovrebbe essere il pasto più completo e bilanciato della giornata. Sul piano **ambientale**, ogni alimento buttato rappresenta uno spreco che coinvolge l'intera filiera: dalla produzione al trasporto, dalla trasformazione alla distribuzione. Sul piano **culturale**, si perde un'occasione fondamentale per educare le nuove generazioni al valore del cibo e al rispetto per le risorse. Sul piano **economico**, le famiglie pagano anche per quella parte di pasto che i figli rifiutano, arrivando a buttare via — letteralmente — **centinaia di euro all'anno**.

Dalla nostra indagine risulta che un terzo delle mense scolastiche non effettua mai il monitoraggio degli scarti alimentari, un terzo lo realizza in modo sistematico e regolare, mentre le restanti mense lo fanno solo saltuariamente o in maniera occasionale.

L'indagine di Foodinsider ha consentito di mappare le diverse metodologie e i diversi approcci adottati dai Comuni per affrontare il problema degli scarti, che, nel loro insieme, hanno concorso nella formulazione di alcune regole d'oro per la prevenzione degli scarti. Per ragioni di sintesi questa parte non viene riportata nel dettaglio in questo Report. In questo capitolo proponiamo, invece, alcuni spunti di riflessione e confronto, con l'obiettivo di offrire strumenti utili a gestire il tema degli scarti e a favorire un migliore consumo dei pasti in mensa.

LINGUAGGIO COMUNE

Gli scarti da misurare si dividono in due categorie: il cibo non servito che resta nella teglia (gastronorm) e il cibo avanzato nei piatti dei bambini. Nel primo caso si parla di **eccedenze** o **unserved food**, ovvero cibo ancora edibile, che può essere recuperato attraverso pratiche di economia circolare, come la redistribuzione a mense caritative. La quantità di cibo non servito dipende spesso dalla precisione con cui vengono conteggiate le presenze e, di conseguenza, i pasti da preparare. **Nel caso del cibo trasportato, generalmente si produce circa il 5% in più** per compensare eventuali imprevisti durante il trasporto e la consegna.

Il cibo non consumato ma servito e che rimane nel piatto dei bambini è detto **avanzo** o **plate waste**: cibo che non può più essere utilizzato per l'alimentazione umana e può essere destinato solo all'alimentazione animale o alla trasformazione in compost.

Quando parliamo di **spreco** intendiamo tutto quel cibo che viene buttato, non consumato o non recuperato in una logica di economia circolare.

4.1 CASE HISTORY

I tre casi presentati si caratterizzano per un approccio integrato che comprende la raccolta e analisi dei dati di scarto, il coinvolgimento degli attori del sistema scolastico e gli interventi mirati di miglioramento. Pur con differenze nelle modalità operative, dimostrano come il **monitoraggio degli scarti** possa diventare non solo **uno strumento di controllo** e verifica, ma **un motore di cambiamento concreto**, capace di **rafforzare la qualità del servizio**, promuovere una **cultura del cibo più consapevole** e favorire una maggiore accettazione del pasto.

Questi esempi evidenziano inoltre l'importanza di una **strategia multidimensionale** che è capace di integrare aspetti gastronomici, educativi e organizzativi, confermando come la prevenzione e la gestione degli scarti alimentari siano leve fondamentali per garantire sostenibilità economica, ambientale e sociale all'interno del sistema di ristorazione scolastica.

Bologna – Refezione scolastica e contrasto agli sprechi¹⁹

Da anni il Comune di Bologna gestisce il servizio di refezione scolastica con un approccio che integra obiettivi nutrizionali, ambientali ed educativi. Al centro di questa visione c'è l'impegno a ridurre gli sprechi alimentari, considerati non solo un problema ambientale, ma anche un'opportunità educativa. Questo principio, ben radicato nella Carta dei Servizi, viene applicato in tutte le fasi del servizio: dalla programmazione dei pasti alla produzione, fino alla distribuzione e al consumo.

A sostenere questo percorso ci sono anche i rappresentanti dei genitori, coinvolti attivamente nelle Commissioni Mensa. Fin dal 2015 hanno promosso e supportato iniziative per prevenire e ridurre gli sprechi, oggi ancora più significative alla luce dei nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM).

L'approccio del Comune punta innanzitutto a prevenire lo spreco, già **prima della produzione del pasto**. Per questo sono state introdotte metodologie di pianificazione precisa che, attraverso una serie di strumenti informatici e multicanale, permettono ai genitori di informare tempestivamente tanto la scuola quanto la cucina in caso di assenze dei bambini e di pagare solo i pasti effettivamente consumati.

Questi strumenti rendono dunque possibile cucinare solo per i bambini realmente presenti, riducendo così le eccedenze legate alle assenze.

Accanto alla prevenzione dal 2016 il Comune ha avviato, insieme a Last Minute Market, un progetto per misurare in modo sistematico **gli scarti alimentari nelle mense scolastiche**. L'obiettivo è duplice: capire quanto cibo viene effettivamente consumato e quanto viene scartato, ma anche sensibilizzare l'intera comunità scolastica sull'importanza di ridurre gli sprechi. I dati raccolti, inoltre, servono a valutare il gradimento dei pasti.

Ogni anno viene monitorato circa il 70% delle scuole dell'infanzia e primarie che usufruiscono del servizio.

Nel tempo sono stati sperimentati diversi metodi di rilevazione:

- **pesature oggettive:** si misura il peso del cibo inviato alle scuole e lo si confronta con quello effettivamente consumato;
- **valutazioni soggettive:** le insegnanti compilano questionari stimando visivamente gli scarti per ogni pietanza.

I dati vengono poi analizzati distinguendo le diverse tipologie di piatti (primi, secondi, contorni), suddivisi ulteriormente per ingredienti principali (es. primi con carne, pesce, legumi, verdure...). Questo consente una lettura dettagliata degli scarti e aiuta a capire meglio quali pietanze sono meno apprezzate e perché.

Le informazioni raccolte confluiscono nel lavoro del **Tavolo Menù**, un gruppo di confronto

¹⁹ Contributo del Comune di Bologna a cura della dott.ssa Alma di Carlo, Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni

che riunisce rappresentanti del Comune, dell'AUSL, delle scuole, del gestore del servizio e delle famiglie che, insieme, analizzano i dati, propongono modifiche al menù e valutano interventi per migliorare il servizio mantenendo l'equilibrio nutrizionale.

Gli scarti alimentari, dunque, non sono solo un problema da contenere ma diventano uno **strumento di monitoraggio e miglioramento** continuo, soprattutto se integrati con altri **strumenti di ascolto** come assaggi, segnalazioni e indagini sul gradimento.

Oltre alla raccolta dati, il Comune promuove **progetti educativi** mirati a ridurre gli sprechi. Ad esempio:

- introduzione della **merenda del mattino a base di sola frutta**, soprattutto per evitare che i bambini arrivino al pranzo già sazi;
- **inversione dell'ordine delle portate** (servendo prima il secondo e il contorno), per incoraggiare l'assaggio dei piatti meno graditi;
- nelle scuole dell'infanzia, coinvolgimento dei bambini nella **scelta delle porzioni**, stimolando l'autoregolazione e la consapevolezza del proprio appetito.

Sono previsti anche percorsi di **formazione per insegnanti e operatori della mensa**, centrati su tematiche di sostenibilità e alimentazione biologica.

Infine, un'attenzione particolare è riservata al **recupero delle eccedenze**. Dopo il progetto *FoodBag* del 2019, è diventata una prassi consolidata permettere alle famiglie di portare a casa frutta, pane e merende avanzate non deperibili. In parallelo, sono state attivate **procedure strutturate di donazione** dei pasti in eccedenza, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, in oltre 35 scuole. Inoltre, le eccedenze dei Centri Pasti vengono donate a realtà solidali come le *Cucine Popolari*.

L'esperienza di Bologna dimostra che contrastare lo spreco alimentare può diventare un'occasione concreta per migliorare la qualità del servizio, educare alla sostenibilità e rafforzare il legame tra scuola, famiglia e territorio. Il monitoraggio degli scarti, se condotto con continuità e integrato ad altri strumenti, non rappresenta solo una fotografia della situazione, ma diventa un punto di partenza per costruire **una cultura del cibo più consapevole, partecipata e responsabile**.

Bolzano, il progetto “Componi il tuo pasto”²⁰

Il progetto “Componi il tuo pasto” nasce a Bolzano per promuovere una sana alimentazione e ridurre lo spreco nelle mense scolastiche. Avviato in via sperimentale in una scuola primaria, è frutto della collaborazione tra Ufficio Scuola comunale, SIAN e Serenissima Ristorazione.

A differenza del modello tradizionale con porzioni predefinite, il progetto introduce una modalità partecipativa in cui ogni bambino può scegliere la quantità desiderata di ciascuna pietanza, potendo optare tra una **porzione ridotta (mezzo piatto)** o una **porzione intera**. La somministrazione avviene in **modalità self-service** tranne per le zuppe e i brodi, che continuano ad essere serviti al tavolo per ragioni pratiche e di sicurezza.

Elemento essenziale del progetto è che **ogni pietanza deve essere almeno assaggiata**, anche in piccola quantità, favorendo così l'educazione del gusto, la sperimentazione di nuovi sapori e il superamento di diffidenze alimentari. Inoltre, i bambini vengono informati in anticipo sul menù della giornata e, in alcune scuole, sono stati predisposti strumenti visivi bilingue (italiano-tedesco) per supportare la comprensione del contenuto dei piatti.

Il pasto viene servito su un **piatto suddiviso in tre scomparti** (“piatto Bolzano”), il che consente di presentare le pietanze in modo ordinato, migliorando l'appello visivo e facilitando l'identificazione e l'assaggio di alimenti diversi, anche da parte dei bambini più selettivi. Questa soluzione, insieme all'introduzione del self-service, si è dimostrata utile anche dal punto di vista organizzativo, riducendo i tempi di distribuzione e facilitando la gestione dei turni in mensa.

20) Contributo del Comune di Bolzano a cura della dott.ssa Barbara Fellin, Ufficio Scuola e del Tempo Libero

Uno degli effetti più evidenti del progetto è la riduzione concreta dello spreco alimentare. Grazie alla possibilità di scegliere la quantità di cibo da consumare, gli alunni tendono a prendere solo ciò che desiderano davvero mangiare, limitando in modo significativo gli avanzi. Inoltre, il cibo non richiesto e mai servito può essere recuperato e donato al Banco Alimentare, contribuendo a un'azione di solidarietà concreta. I bambini hanno comunque sempre la possibilità di richiedere l'altra parte della porzione non richiesta inizialmente.

Sul piano educativo, il progetto favorisce una maggiore consapevolezza alimentare, aiutando i bambini a riconoscere i propri gusti, valutare le porzioni e riflettere sulle abitudini a tavola. La possibilità di scegliere cosa e quanto mangiare trasforma il pasto da momento passivo a esperienza formativa: i bambini sviluppano autonomia, senso critico e attenzione ai propri bisogni, costruendo così un rapporto più sano, equilibrato e responsabile con il cibo e ponendo le basi per comportamenti alimentari più sostenibili.

Infine, il progetto ha visto il coinvolgimento diretto di famiglie e personale scolastico: i genitori sono stati informati sin dall'inizio sugli obiettivi dell'iniziativa, mentre gli insegnanti hanno guidato i bambini nella scelta dei piatti, presentando le pietanze e stimolando la riflessione. Questo approccio condiviso ha rafforzato il senso di responsabilità comune, garantito coerenza educativa tra casa e scuola e reso i bambini veri protagonisti del momento del pasto.

L'esperienza del Comune di Bolzano ha prodotto risultati concreti: il monitoraggio scuola per scuola ha registrato una significativa riduzione dello spreco alimentare. Grazie alla possibilità di scegliere e assaggiare senza pressioni, i bambini si sono mostrati più curiosi e ricettivi, arrivando spesso a chiedere il bis proprio dei piatti inizialmente rifiutati.

L'esperienza Foodinsider – Sostenibilmense a Siena: il metodo Foodinsider che aumenta gradimento e consumi

Da quattro anni Foodinsider è impegnata all'interno del progetto **Sostenibilmense**, promosso dalla Fondazione MPS e Anci Toscana, con l'obiettivo di accompagnare i Comuni della provincia di Siena in un percorso di miglioramento partecipato e graduale delle mense scolastiche in chiave sostenibile.

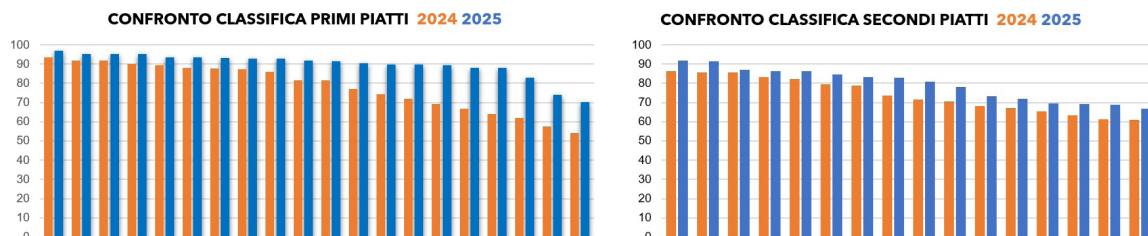
Tra i territori coinvolti c'è anche il Comune di Siena, seguito da due anni da Foodinsider attraverso un lavoro approfondito di analisi che ha permesso di fare la radiografia dello stato del servizio mensa, evidenziando punti di forza, criticità e margini di miglioramento. E' stato analizzato il servizio da tutti i punti di vista: menù, forniture, organizzazione, attrezzature, processo, spazi, personale. La fase di studio è stata affiancata da un'attività di monitoraggio degli scarti, che ha fatto emergere aspetti cruciali per ripensare la mensa con una visione d'insieme.

Il confronto con gli attori del servizio ha consentito di condividere i risultati dell'analisi e di definire un percorso di cambiamento. Sono stati introdotti interventi organizzativi, aggiornamenti nelle attrezzature, nuove forniture privilegiando l'acquisto di prodotti di qualità locali o artigianali e scelte gastronomiche più attente ai processi culinari e alla salute.

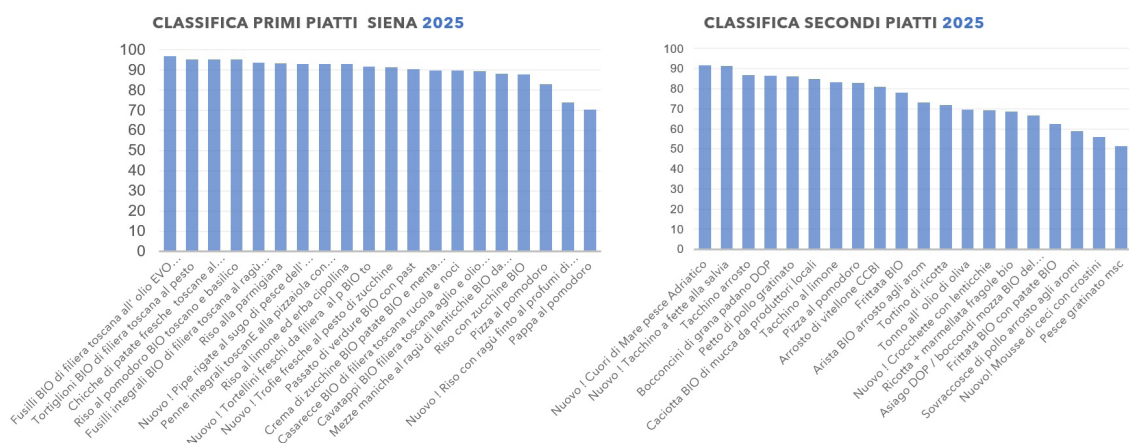
Uno degli aspetti centrali del percorso di miglioramento della mensa è stata la revisione graduale del menù, realizzata in stretta collaborazione con i cuochi, la dietista e coinvolgendo i produttori locali. Alcuni di loro hanno persino sviluppato referenze specifiche per la mensa scolastica, che hanno poi avuto l'opportunità di presentare in un incontro pubblico con i genitori, rafforzando così il legame tra scuola, territorio e comunità. L'accompagnamento di Foodinsider nel percorso di miglioramento continuo ha stimolato l'ASP di Siena, ente gestore del servizio mensa, a sperimentare costantemente nuovi prodotti e abbinamenti, di cui oggi va fiera. Questo processo ha portato a riconoscere il valore del "racconto" del cibo: spiegare da dove nasce un ingrediente, come viene pensato un piatto e perché viene proposto. Una nuova strategia di comunicazione che non solo valorizza il lavoro svolto, ma coinvolge attivamente genitori e insegnanti, creando un ponte di fiducia e comprensione.

L'innovazione delle ricette, l'attenzione alla qualità delle materie prime locali, l'ammodernamento delle attrezzature e dei processi, uniti a una nuova strategia di comunicazione, hanno prodotto risultati

significativi, con un netto miglioramento del gradimento e del consumo da parte dei bambini. Il miglioramento nell'accettazione del pasto a scuola emerge dal confronto tra i dati di monitoraggio raccolti nel 2024 (nel grafico indicati in arancione), prima dell'intervento di Foodinsider, e quelli del 2025 (nel grafico indicati in blu).



I risultati sono sorprendenti con una percentuale di consumo dei primi che passa da una media del 78% nel 2024 al 90% nel 2025. Sorprendente è anche l'apprezzamento per il pesce, che tra i secondi piatti si conferma la proposta più gradita, con i **Cuori di Mare dell'Adriatico** in cima alle preferenze, grazie alla scelta di un prodotto artigianale di alta qualità. Migliorano anche i contorni, anche se c'è ancora da lavorare perché pur essendoci un incremento del tasso di accettazione che va dal 39% nel 2024 al 45,5% nel 2025, il consumo rimane al di sotto del 50%.



Grazie a questo percorso, la mensa scolastica di Siena – un tempo spesso al centro di contrasti tra famiglie e Amministrazione – si è trasformata in un **luogo di attenzione, dialogo e ascolto**, diventando un laboratorio di miglioramento continuo e un esempio concreto di come la sostenibilità possa tradursi in pratica quotidiana.

4.2 UN CAMBIO DI PARADIGMA: LO SCARTO 'NECESSARIO'

Il monitoraggio dei consumi e l'analisi dei dati consentono di valutare in modo oggettivo il gradimento dei piatti, ma questa lettura va integrata con una riflessione più ampia sul ruolo educativo della ristorazione scolastica, in particolare come strumento di educazione al gusto.

È importante considerare che una certa quantità di scarto può avere anche carattere "fisiologico", soprattutto quando vengono introdotti nuovi ingredienti poco familiari ai bambini. Questi alimenti, pur generando inizialmente una minore accettazione, contribuiscono ad ampliare l'esperienza

sensoriale e culturale dei più piccoli, arricchendo la loro conoscenza dei sapori, delle consistenze e dei colori, oltre a migliorare l'equilibrio nutrizionale del pasto.

Paradossalmente, un pasto consumato al 100% potrebbe non rappresentare un indicatore positivo in termini di educazione al gusto. Potrebbe infatti indicare la presenza solo di piatti "facili", già ben conosciuti e apprezzati dai bambini, ma poveri di stimoli sensoriali e culturali.

La mensa scolastica, invece, ha un ruolo educativo fondamentale: è un'opportunità per ampliare il repertorio alimentare dei bambini, avvicinarli a nuovi sapori, consistenze e colori, e introdurre gradualmente alimenti ricchi di nutrienti essenziali per la crescita. Lo scopo non è solo quello di far mangiare tutto ma anche di educare a mangiare meglio e in modo più consapevole. Per questo, l'introduzione di nuovi piatti con ingredienti poco conosciuti deve essere sempre accompagnata da una fase preparatoria e conoscitiva in modo da predisporre i bambini al consumo. Questo significa non considerare i bambini e le bambine come meri fruitori del pasto ma come parte attiva di un momento che è a tutti gli effetti 'tempo scuola'; in questo caso non di una lezione frontale ma di un momento conviviale dove il gusto è una competenza che si sviluppa attraverso l'incontro con nuovi sapori e saperi.

L'obiettivo non deve essere quello di eliminare lo spreco agendo in modo isolato su ciascuna delle variabili che influenzano il consumo. Al contrario, è fondamentale adottare un approccio sistemico e integrato, capace di individuare le cause principali dello scarto e di attivare interventi coordinati, continui e orientati anche all'educazione alimentare. E' attraverso la ricostruzione di una relazione positiva con il cibo — che comprenda anche chi lo produce, chi lo cucina e chi lo serve — che si possono superare le resistenze, promuovere la curiosità e creare le condizioni favorevoli per un consumo consapevole. Tutto questo richiede **un vero e proprio cambiamento di mentalità che implica una nuova idea di ristorazione scolastica**, in cui **il bambino** sia **protagonista attivo** di un'esperienza che va ben oltre il momento del pasto. Mangiare a scuola diventa un'opportunità per ricostruire relazioni con e attraverso il cibo, coinvolgendo l'intera comunità e creando un'**alleanza imprescindibile tra scuola e famiglia**. Per realizzare questo obiettivo è **fondamentale innalzare il livello di competenza di tutti gli attori** coinvolti nella mensa scolastica, **innovando, al contempo, la comunicazione per renderla più efficace, partecipativa** e in grado di stimolare un reale cambiamento nelle abitudini e negli atteggiamenti verso l'alimentazione.

5. Classifica

L'EVOLUZIONE DEI MENÙ SCOLASTICI: TRA MIGLIORAMENTI, CRITICITÀ E NUOVE SENSIBILITÀ.

La fotografia nazionale dei menù scolastici mostra una tendenza positiva: il 61% dei menù analizzati migliora rispetto all'anno precedente e il 18% si mantiene stabile, contro un restante 21% che registra un peggioramento. Di questo 61%, un terzo ha conquistato dai 20 punti in su, cosa che rappresenta un salto significativo nella qualità del menù, particolarmente evidente a L'Aquila, che conquista 83 punti. Sono sempre di più i menù sopra i 100 punti, quindi nella fascia del 'buono', e sono addirittura l'11% del totale dei menu analizzati quelli che superano i 200 punti; nel 2023 erano solo il 5%. Parallelamente, calano sia i menù classificati come 'sufficienti' (da 30%, tre anni fa, al 16%, oggi), sia quelli 'insufficienti', che passano da 5,5% a 1.6%. Tutti segnali che confermano il percorso virtuoso che ha coinvolto quasi tutti i menù del panel.

LA CLASSIFICA 2025

La classifica è la punta dell'iceberg dell'indagine sui menù scolastici e rappresenta, in estrema sintesi, quanto esplicitato nei precedenti capitoli.

1	Parma	246	21	Savona	161	41	Novara	124
2	Cremona	241	22	Rimini	159	42	Verbania	122
3	Fano	234	23	Modena	158	43	Bari	121
4	Ancona	224	24	Milano	155	44	Padova	119
5	Udine (A)	219	25	Rieti	151	45	Cagliari	114
5	Jesi	219	26	Varese	150	45	Trieste	114
7	Bolzano	202	27	Frosinone	142	47	Viterbo	107
8	Trento	200	27	Firenze	142	48	Alessandria	104
9	Lecce	191	29	Treviso	141	48	Napoli	104
10	Udine (B Plus)	190	30	Pisa	136	50	Ascoli Piceno	101
11	Bergamo	187	30	Spoletto	136	51	Siracusa	98
11	Sesto Fiorentino	187	32	L'Aquila	133	51	Arezzo	98
13	Roma	185	32	Pordenone	133	53	Prato	96
14	Perugia	184	34	Lucca	132	54	Pescara	89
14	Monza	184	34	Asti	132	54	Palermo	89
16	Macerata	182	34	Genova	132	56	Latina	86
16	Mantova	182	34	Piacenza	132	57	Verona	85
18	Bologna	176	38	Venezia	128	58	Potenza	80
19	Torino	173	39	Terni	126	59	Civitanova	74
20	Brindisi	162	40	Brescia	125	60	Grosseto	71
							Reggio Calabria	n.c.

UDINE DUE MENÙ RAPPRESENTATIVI DI DUE MODELLI DIVERSI

Nella classifica il menù di Udine compare due volte, in quanto riferito a due modelli di servizio distinti segnalati dal Comune²¹ come segue:

‘Con la tipologia A (1.094 pasti al giorno) i pasti sono preparati direttamente all’interno della scuola secondo il sistema cook and serve, che consente di mantenere un livello più elevato di freschezza e qualità. Il menù di questa tipologia prevede con regolarità antipasti a base di verdure fresche ed estratti di frutta e verdura realizzati al momento, serviti come spuntino mattutino o come dessert. Con la tipologia B plus (2.434 pasti al giorno) i primi piatti, che prevedono una componente secca, vengono prodotti con legume espresso (cook&serve) nelle cucine d’appoggio. Gli altri piatti vengono prodotti con legume fresco-caldo, dal centro cottura messo a disposizione dalla ditta di ristorazione, trasportati in contenitori multiporzione e scaldati (in funzione della ricetta) nelle cucine d’appoggio’.

PERSISTE UNA SIGNIFICATIVA ETEROGENEITÀ

Rimane un divario tra la ristorazione scolastica che supera i 200 punti, considerata un modello di riferimento nel settore, e quella che si limita ancora a concepire la mensa come semplice strumento per saziare. Si osserva inoltre una marcata eterogeneità tra le regioni, confermata anche da altre indagini.

LA PUGLIA, UNA REGIONE IN CRESCITA

La Puglia, che da alcuni anni osserviamo con attenzione, è tra le regioni che più stanno dimostrando di aver avviato un processo dinamico e costante di miglioramento, sostenuto dalla presenza di numerosi attori locali impegnati nella promozione della salute e della sostenibilità, tra questi, il Ciheam²² di Bari. Negli ultimi anni i Comuni pugliesi hanno migliorato la qualità e l’equilibrio dei menù scolastici, valorizzando prodotti locali e tradizioni gastronomiche: esempi emblematici sono i menù di Lecce, con 12 varietà di verdure e ingredienti tipici del Salento come la batata, e di Brindisi, con piatti tradizionali come le *orecchiette con le cime di rapa* e i *ciceri e tria*.

A supportare questi progressi intervengono i SIAN locali, che supervisionano l’elaborazione dei menù, organizzano percorsi formativi per le commissioni mensa e attivano percorsi di counseling motivazionale per le famiglie, promuovendo abitudini alimentari più sane. La spinta al miglioramento è stata rafforzata dai dati di Okkio alla Salute, che evidenziano tassi importanti di obesità infantile in questa regione, e da iniziative regionali come il PPDTA²³ per l’obesità infantile.

21) Contributo dell’**Unità Operativa (U.O.) responsabile dei servizi di ristorazione scolastica** all’interno dell’amministrazione comunale di Udine.

22) Il CIHEAM Bari, noto ufficialmente come Mediterranean Agronomic Institute of Bari, è un istituto internazionale di formazione post-universitaria, ricerca applicata e cooperazione allo sviluppo. È uno dei quattro istituti europei del CIHEAM (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes), un’organizzazione intergovernativa fondata nel 1962 sotto l’egida dell’OCSE e del Consiglio d’Europa, che riunisce 13 paesi del Mediterraneo. L’istituto si dedica a formare professionisti nel settore agricolo e rurale, promuovendo la sostenibilità ambientale, la sicurezza alimentare e lo sviluppo rurale attraverso programmi di master, ricerca e progetti di cooperazione internazionale. Le sue aree tematiche principali includono la gestione sostenibile delle risorse naturali, l’agricoltura biologica, la protezione integrata delle colture e l’innovazione nei sistemi agroalimentari.

23) Il Percorso Preventivo Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PPDTA) per il contrasto all’obesità pediatrica in Puglia è un programma integrato promosso dalla Regione Puglia e attuato dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Locali (ASL). Questo percorso multidisciplinare coinvolge pediatri, dietisti, psicologi e altri professionisti sanitari, con l’obiettivo di affrontare in modo coordinato e personalizzato il sovrappeso e l’obesità nei bambini e negli adolescenti.

Sempre in Puglia, accanto a questi esempi, emergono realtà particolarmente virtuose²⁴ come **Melpignano**, con una mensa strettamente legata alle produzioni locali, e il **Parco Santi Paduli**, che ha dimostrato come la ristorazione scolastica possa diventare uno strumento di resilienza e sviluppo sociale ed economico per la comunità.

NOTA L'indagine mira a rilevare la frequenza dei singoli alimenti, la loro qualità e l'impatto sull'ambiente dei menù offerti dalle mense scolastiche. Qualora gli enti, gli operatori sanitari, o le società coinvolte ritenessero che l'esito del questionario 'Menù a punti' non sia corretto o che alcune risposte specifiche vadano nuovamente verificate e rettificare sulla base di ulteriori evidenze oggettive, è fatta salva la possibilità, su segnalazione degli interessati, di procedere a una errata corrige, anche a posteriori, della pubblicazione del Rating.

24) Melpignano e il Parco Santi Paduli sono stati premiati da Foodinsider all'interno del Summit sulle mense buone, sane, sostenibili e opportunità per il Paese, che si tiene ogni anno a Roma con l'obiettivo di riconoscere il valore della migliore ristorazione scolastica italiana.

6. Conclusioni

MENSE DINAMICHE, MOTORI DI SVILUPPO, E MENSE (SEMPRE DI MENO) FERME AL PALO

Dall'analisi dei menù scolastici e dal confronto con i responsabili mensa emerge con chiarezza **un trend di miglioramento costante della qualità del servizio registrato in questi 10 anni di indagini. La mensa** non è quasi più un servizio statico basato su piatti "standard"²⁵, ma **si sta** progressivamente **trasformando in un processo dinamico di miglioramento continuo**, con menù sempre più legati ai prodotti del territorio. Permangono tuttavia differenze rilevanti tra le realtà comunali, che confermano la persistenza di un sistema "a due velocità", tra mense di eccellenza, capaci di diventare motori di sviluppo e crescita per la comunità, e mense statiche che replicano lo stesso menù negli anni.

SOSTENERE LA TRANSIZIONE VERSO UNA MENSA MOTORE DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Normative come i CAM, la legge per le mense certificate biologiche, i nuovi LARN e le Linee guida per la ristorazione universitaria sostenibile, insieme a iniziative nazionali come la Green Food Week, stanno progressivamente orientando la ristorazione collettiva verso un modello più sano e rispettoso dell'ambiente, favorendo un cambiamento culturale nelle comunità coinvolte. Tuttavia, il tema dei costi resta cruciale: mentre la normativa innalza costantemente gli obiettivi di qualità, sostenibilità e utilizzo del biologico, le risorse pubbliche destinate alle mense certificate biologiche si stanno riducendo, risultando insufficienti a sostenere gli sforzi richiesti alle Amministrazioni.

Per trasformare la mensa scolastica in un vero motore di sviluppo territoriale è necessario affiancare agli obiettivi normativi strumenti concreti di accompagnamento. L'esperienza francese offre un modello interessante: la legge EGalim, analoga per finalità ai nostri CAM, è sostenuta da un sistema che combina un incentivo economico (bonus) e una piattaforma digitale di monitoraggio, capace di supportare le Amministrazioni e di garantire trasparenza nell'applicazione della norma.

ASPETTI CRITICI: IL COSTO PASTO E IL PREZZO PER LE FAMIGLIE

I dati di Anac e l'indagine annuale di Cittadinanzattiva confermano la **troppa disparità, anche geografica, del costo del pasto e di conseguenza del prezzo** che le famiglie devono pagare. A preoccupare è anche la scarsa presenza di mense al sud dove solo una scuola su cinque è dotata di servizio di refezione.

C'è la necessità di ampliare le fasce di esenzione, **armonizzare le tariffe e mantenere un controllo sui costi** sviluppando strumenti di monitoraggio e competenze all'interno delle Amministrazioni per **migliorare la governance** del servizio e la formulazione dei bandi di gara.

25) Con il termine 'standard' s'intendono piatti come pizza, pasta in bianco, prosciutto, bastoncini, non necessariamente cibo processato, ma piatti facili che si possono trovare in qualsiasi menù a prescindere dalla cultura gastronomica locale.

LE CUCINE INTERNE: UN VANTAGGIO PER TUTTI

I dati emersi dall'indagine, integrati con quelli raccolti da Anac e altri enti di ricerca, confermano come **le cucine interne** possano rappresentare **una soluzione vantaggiosa** da diversi punti di vista, tra cui, generalmente, una migliore accettazione e, quindi, un minore scarto di cibo. Il vantaggio sembra essere anche economico dal momento che le analisi di Anac (circoscritte ad un campione di 195 contratti di ristorazione scolastica attivi nel 2024) mostrano che il prezzo del pranzo diminuisce quando è presente una cucina interna (-0,48€). Inoltre, le cucine interne mostrano di avere una maggiore varietà del menù, favorendo al contempo la creazione di **un rapporto diretto** e significativo **tra chi prepara il pasto e chi lo consuma**. Questa relazione, ricca di valore umano, si configura come uno degli elementi fondamentali per una mensa di qualità poiché attribuisce senso e importanza a ogni piatto servito, **rafforzando la fiducia degli utenti nel servizio di refezione scolastica**. **Non ultimo va considerato il fatto che** mantenere le cucine in gestione comunale significa preservare autonomia e capacità decisionale sul servizio, evitando dipendenze che possono limitare la libertà di scelta.

IL MONITORAGGIO DEGLI SCARTI COME MOTORE DI SVILUPPO

Dall'analisi delle pratiche di monitoraggio degli scarti adottate sistematicamente da almeno un terzo dei Comuni del panel emerge chiaramente che questo strumento va oltre il semplice controllo: si configura come un vero e proprio motore di cambiamento. La raccolta e **l'analisi sistematica dei dati permettono alle Amministrazioni di identificare precise aree di miglioramento e di avviare iniziative mirate e condivise con tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa** per potenziare la qualità del servizio, favorire una cultura alimentare più consapevole e aumentare l'accettazione del pasto da parte dei bambini.

EDUCAZIONE E FORMAZIONE, STRUMENTO DI MIGLIORAMENTO CONTINUO

In questi dieci anni di indagine, Foodinsider ha mappato diversi progetti di educazione alimentare che, pur apportando benefici mentre in atto, hanno visto sfumare i propri effetti dopo la conclusione. Dal bisogno di affrontare le criticità o dai dati sugli scarti alimentari sono anche nate iniziative più strutturate e continuative ed è emerso come un approccio integrato e duraturo, che coinvolga più attori, abbia indubbiamente impatti più significativi, tanto sul menù quanto sull'accettazione del pasto.

Tale evidenza trova conferma nel recente rapporto UNESCO sulla relazione tra educazione e alimentazione in età scolare (Learn and Eat Well, 2025), che sottolinea come la consapevolezza non basti per cambiare le abitudini alimentari. Per incidere sulle scelte e sui comportamenti bisogna intervenire con attività educative e di formazione non occasionali. Alla qualità dei pasti e alla cura con la quale questi sono serviti (compresa la cura degli spazi), occorre dunque affiancare, previa formazione specifica, attività che coinvolgano le famiglie e tutto il personale (insegnanti, cuochi, persone addette al servizio) nonché percorsi educativi che sviluppino conoscenze e pensiero critico, grazie anche a proposte esperienziali, curricolari ed extracurricolari, come i laboratori di cucina e le attività negli orti scolastici.

I dati analizzati da Foodinsider dimostrano in modo inequivocabile come il coinvolgimento di tutti (insegnanti, genitori, cuochi, bambini) sia la chiave per migliorare la qualità dei pasti e per valorizzare l'utilizzo di prodotti locali e stagionali, rafforzando così il legame tra cibo, salute e territorio e trasformando la mensa in un luogo di apprendimento e innovazione permanente.

LA MENSA COME PERNO DELLE FOOD POLICY E STRUMENTO DI SVILUPPO GLOBALE

La mensa scolastica si sta sempre più affermando come uno snodo strategico nelle food policy rappresentando uno spazio in cui si intrecciano salute pubblica, educazione, tutela dell'ambiente,

contrasto allo spreco alimentare, inclusione sociale, valorizzazione delle filiere locali e sviluppo economico sostenibile. Essa funge da "porta d'ingresso" privilegiata per promuovere cambiamenti strutturali nei sistemi alimentari urbani e nazionali per tradurre in azioni concrete gli obiettivi delle politiche pubbliche sul cibo.

In un'epoca caratterizzata da incertezze economiche e politiche, tra dazi e conflitti diffusi, investire nelle politiche alimentari, e in particolare nelle mense scolastiche, può rappresentare una delle strategie più efficaci per trasformare criticità in opportunità di sviluppo per l'intero territorio nazionale.

La scelta dell'Institute for Innovation and Public Purpose (IIPP), punto di riferimento per governi impegnati nell'innovazione delle politiche pubbliche e dell'economia, di collocare la mensa scolastica al centro del suo report recentemente pubblicato, *A Mission-Oriented Approach to School Meals*, come strumento chiave per la trasformazione dei sistemi alimentari e per promuovere uno sviluppo economico sostenibile a livello globale, ne rappresenta la conferma più autorevole.

Realizzare questo obiettivo richiede innovazione, investimenti e un nuovo paradigma economico, in grado di spostare la percezione della ristorazione scolastica da semplice costo a vera opportunità di crescita per il Paese.

IL BILANCIO DI 10 ANNI DI RATING

L'attività di Foodinsider, iniziata come un'indagine e poi evoluta in progetti, iniziative, eventi, attività accademiche e di ricerca, merita oggi una riflessione critica e oggettiva sul decennio di osservazione del settore della ristorazione scolastica in Italia.

Siamo partiti in un contesto difficile, segnato dalla forte contestazione delle mense da parte delle famiglie, che chiedevano alle Amministrazioni un cambiamento urgente. È proprio da quel bisogno che è nato il Rating: per dimostrare che la mensa può essere uno spazio virtuoso, capace di diventare un vantaggio per tutti.

Abbiamo scelto di raccontare il meglio della mensa scolastica, di dare voce alla fatica, alle idee e all'impegno di chi ogni giorno lavora per nutrire i nostri figli a scuola con cibo di qualità. Abbiamo analizzato le best practice per comprendere come si diventa realtà virtuose; abbiamo seguito l'impatto delle normative (i CAM), che hanno orientato il sistema verso una ristorazione più sana, sostenibile e locale; abbiamo registrato le difficoltà di Comuni e aziende di catering chiamati a cambiare pelle e cultura, così come quelle delle famiglie, spesso costrette a sostenere costi più elevati. In questi anni il nostro contributo è stato quello di condividere conoscenze, costruire modelli, favorire scambi, creare reti e ponti, sempre in maniera aperta, volontaria e gratuita. Con il Rating abbiamo acceso una "competizione virtuosa" che ha portato tanti menù a crescere e migliorare; abbiamo colto i segni di un cambiamento culturale che siamo certi di aver contribuito a innescare.

Il nostro impegno, oggi come in futuro, è quello di ricostruire relazioni di trasparenza e fiducia: tra utenti e Amministrazioni, tra commissioni mensa e fornitori del servizio, tra bambini e cuochi. È proprio questo rapporto di fiducia nella qualità del servizio e negli obiettivi condivisi che permette di dare vita a una vera e propria comunità del cibo intorno alla scuola.

Al di là delle fatiche, delle difficoltà e delle inevitabili mancanze, ciò che ci riempie il cuore di gratitudine è sapere di aver acceso riflessioni, di aver tracciato un percorso verso un cambiamento che nasce dal riconoscere il valore del cibo, della giustizia, della comunità e della pace. Un cambiamento che, come un piccolo seme, cresce silenzioso ma tenace, pronto a fiorire nelle scelte di chi lo accoglie.

6.1 I SÌ E I NO DELLA MENSA SCOLASTICA

SÌ a una mensa che affronta il problema degli sprechi, li monitora costantemente e ricerca soluzioni condivise per ridurli.	NO a una mensa che non registra i dati di scarto alimentare, nascondendo il problema dello spreco, che rimane invisibile e irrisolto.
SÌ a una mensa dinamica che avvia processi continui di miglioramento, sperimentando modalità innovative per offrire un pasto di qualità e sostenibile.	NO alla mensa 'standard' che offre sempre e ovunque gli stessi piatti e non crea connessioni con il territorio dove si trova.
SÌ alla mensa che rende i bambini protagonisti e parte attiva del momento del pasto.	NO alla mensa che considera i bambini dei meri fruitori del servizio di ristorazione scolastica.
SÌ alla mensa che valorizza la relazione tra chi consuma, chi produce e chi trasforma il cibo, restituendo al piatto un significato autentico e condiviso	NO alla mensa che non dimostra di comprendere il proprio ruolo educativo e offre piatti vuoti di significato, che generano diffidenza nei bambini motivandone, spesso, il rifiuto.

Bibliografia e sitografia

Agenda 2030, Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, ONU, 2015.
<https://unric.org/it/agenda-2030/>

Anac, Delibera n. 497 del 29 ottobre 2024.
<https://www.anticorruzione.it/documents/91439/190202672/Delibera+n.+497+del+29+ottobre+2024.pdf/15e8098a-0a8a-2599-00f8-f8afdf4cc3f5?t=1732029463913>

Anac, Indagine conoscitiva 2024 – Servizio di ristorazione in ambito scolastico.
<https://www.anticorruzione.it/-/indagine-conoscitiva-anac-2024-servizio-di-ristorazione-in-ambito-scolastico>

Horizon Project 2020 Cultivate.
<https://cultivate-project.eu/>

Horizon Project 2020 Foodtrails.
<https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/>

Horizon Project 2020 Food 4 change.
<https://schoolfood4change.eu/>

IARC, Codice Europeo contro il Cancro, 2019.
<https://cancer-code-europe.iarc.fr/index.php/it/>

Mazzucato, M., and Doyle, S. (2025) *A Mission-Oriented Approach to School Meals: An Opportunity for Cross-Departmental and Multi-Sector Industrial Strategy*. UCL Institute for Innovation and Public Purpose. IIPP Policy Report 2025/04. ISBN: 978-1-917384-38-4.
<https://www.ucl.ac.uk/news/2025/sep/school-meals-could-drive-economic-growth-and-food-system-transformation#:~:text=In%20a%20new%20report%2C%20%E2%80%9CA,governments%20can%20use%20school%20meals>

Ministero dell'Agricoltura, 2017, Bando mense scolastiche biologiche.
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12466#main>

Ministero dell'Ambiente, Criteri Ambientali Minimi, D.M. 10 marzo 2020.
https://www.mite.gov.it/sites/default/files/archivio/comunicati/allegato_1_cam_ristorazione.pdf

Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Decreto 29 aprile 2024.
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2024/07/29/24A03928/s>

Ministero della Salute Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica Decreto 28 ottobre 2021.
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/11/11/21A06625/sg>

Paltrinieri C., (2019), *Mangiare a scuola, la rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*, Franco Angeli Editore.

Paltrinieri C., Taglietti V., in collaborazione con Slow Food e Foodinsider, (2022) *Il caso Qualità & Servizi, tra legumi e sviluppo del territorio*.

https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/04/Case_study_Slow_Beans_ITA.pdf

Paltrinieri C., in collaboration with Slow Food and Foodinsider. *Case history: La mensa bio, locale e 'casalinga', dalla Dordogna ad altre best practice francesi*.

https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2025/04/Canteen-case-study_Dordogna_IT.pdf

PNRR Nuovo Piano Mense Scolastiche, DM n.133 del 4 luglio 2024.

<https://pnrr.istruzione.it/avviso/nuovo-piano-mense-scolastiche/>

ReCibo Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo - V. 3 N. 1 (2024).

<https://ojs.unito.it/index.php/recibo/issue/view/892>

UNESCO. *Education and Nutrition: Learn to Eat Well*. Global Education Monitoring Report, Paris, 2025. In collaborazione con il Research Consortium for School Health and Nutrition, London School of Hygiene & Tropical Medicine.

https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000392932?utm_source=chatgpt.com

FOODINSIDER.IT

Foodinsider è un'associazione che lavora per trasformare la mensa scolastica in un'esperienza più buona, sana, educativa e sostenibile. Nata come iniziativa per migliorare il pasto a scuola, oggi è diventata un laboratorio di futuro, capace di orientare scelte sociali, ambientali ed economiche.

Foodinsider nasce grazie al sostegno della Fondazione MPS, che ha finanziato il primo progetto dell'associazione, Sostenibilmense. Realizzato in collaborazione con ANCI Toscana, il progetto accompagna i Comuni della provincia di Siena in un percorso di miglioramento continuo delle mense scolastiche, con un approccio orientato alla sostenibilità.

Una competenza distintiva dell'associazione è la metodologia di monitoraggio degli scarti della mensa, che si traduce in uno strumento concreto di valutazione e miglioramento del servizio, capace di coinvolgere tutti gli attori che vi ruotano attorno.

Attraverso l'Osservatorio, le attività di formazione, le collaborazioni, gli eventi e una serie di progetti attivi sul territorio, Foodinsider supporta le Amministrazioni, con percorsi dinamici che producono risultati tangibili, contribuendo a costruire un modello di ristorazione scolastica connessa al territorio, che valorizza la biodiversità, riduce gli scarti, sostiene lo sviluppo locale e crea una vera comunità del cibo.

10° RATING

menù
scolastici
italiani

anno
2024/2025

