



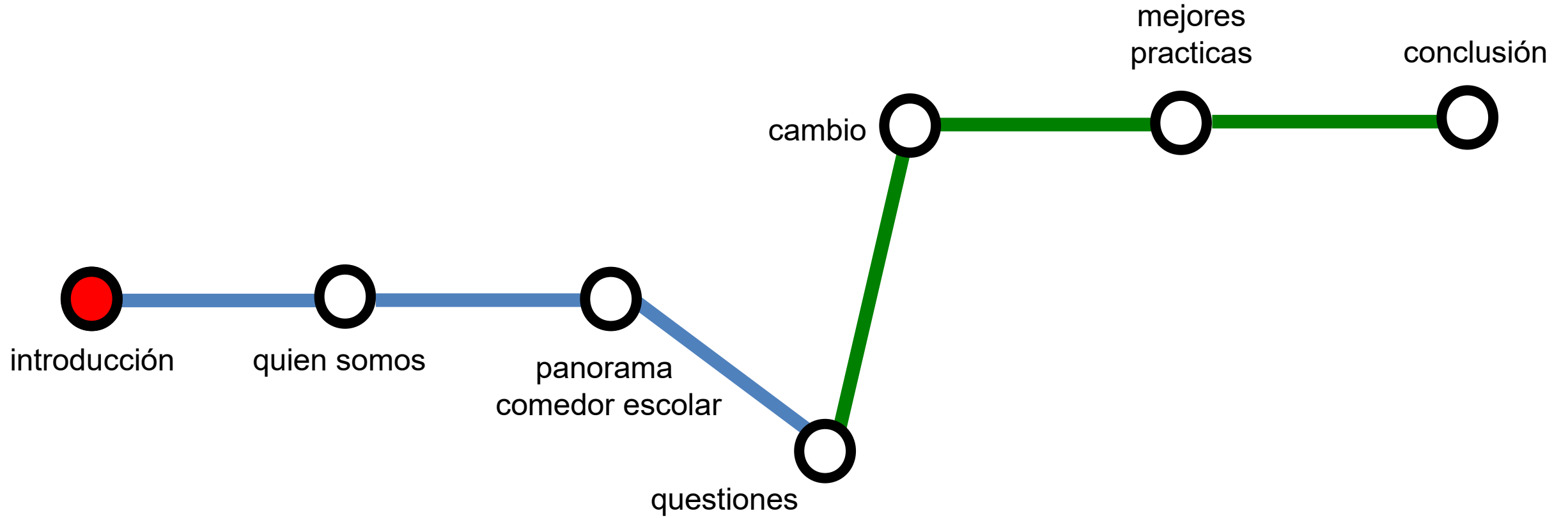
# El papel de los agentes sociales en la transformación de la alimentación escolar

Claudia Platinieri

Bilbao, 3 octubre 2019

**foodinsider.it**





## AGRICOLTURA

### L'osservatorio della bontà nelle mense scolastiche

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

Nelle pagine di cronaca di questi giorni si è tornato a parlare di mense scolastiche. I controlli dei Nas hanno fotografato una realtà fatta di luci e ombre dove queste ulti-



me sono particolarmente inquietanti. Un racconto «da film dell'orrore», come lo ha definito la ministra Giulia Grillo, con una mensa su tre delle 224 controllate dai Nas che presenta irregolarità, sette cucine chiuse perchè presentavano gravi carenze igienico-sanitarie, sono state inflitte sanzioni per 576 mila euro e sequestrate due tonnellate di alimenti.

A fare da contraltare il racconto delle eccellenze. Perchè l'Italia di eccellenza ce n'è più di una, l'osservatorio di Foodinsider censisce (e recensi-

sce) le esperienze migliori di mensa scolastica e stila una classifica che da due anni a questa parte vede al vertice Cremona.

Tra le best practices che censisce c'è anche quella che nasce a Bagno a Ripoli, piccolo comune della cinta fiorentina, da poco estesa ad altri comuni limitrofi, che vede Slow Food in collaborazione con il cuoco Antonio Ciappi protagonisti di un modello che porta nelle mense scolastiche i concetti di sostenibilità, produzioni locali da piccole aziende agricole e rapporto con il territorio.

Un'esperienza che è stata così apprezzata dai bambini che questi hanno a loro volta stimolato i genitori ad organizzarsi in gruppi di acquisto che si rivolgono agli stessi produttori che riforniscono la mensa.

Tra i meriti del lavoro di Foodinsider c'è quello di avere evidenziato che non esiste la ricetta perfetta, ma che ciascun territorio può lavorare a un modello di mensa migliore. Sollecitare le amministrazioni a una maggiore attenzione nella redazione dei capitolati d'appalto, che non si limitino a tenere in considerazione so-

lo parametri di carattere economico e meramente nutrizionali, scommettendo sulla formazione di chi scrive questi capitolati e sul coinvolgimento delle commissioni mensa e dunque dei genitori, che possono esercitare una funzione di stimolo e di supervisione sulla qualità del cibo proposto.

È da qui che è necessario partire affinché le mense scolastiche siano prima di tutto contesti in cui praticare l'educazione al gusto e in cui valorizzare il legame tra cibo e territorio. —

BY RICERCA ALQUANTUM DRETTI RISERVATI



# Foodinsider: que acemos

RANKING  
MENÙ ESCOLAR

Test menu a punti



2



3



RANKING  
COMIDA SOSTENIBLE

Test pasto sostenible



CLICK



FORMACIÓN

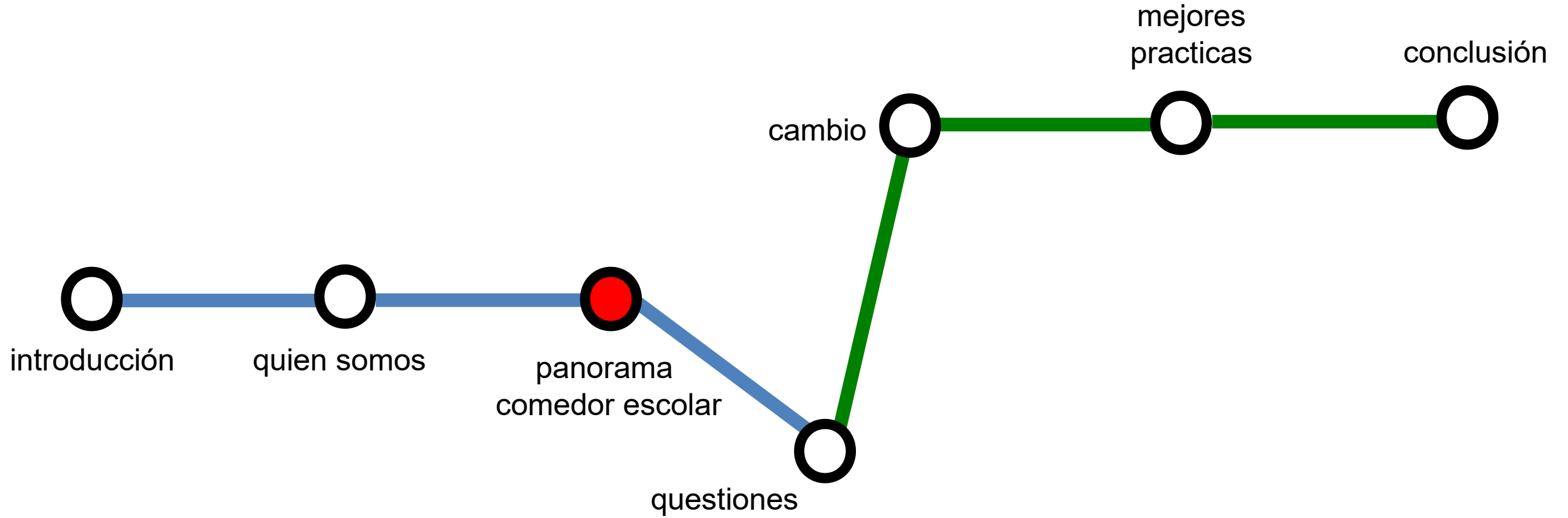
Conferencias y  
formación docente

CLICK

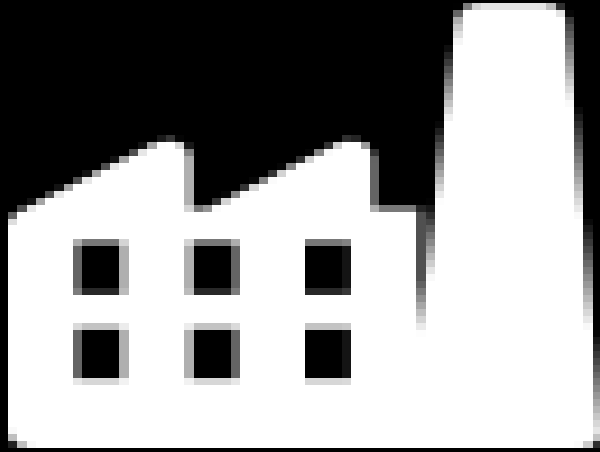












Cocina  
interna/  
interna  
19%  
industrial



LUNEDI'



HINOJOS y ensalada

MARTEDI'



Minestra di cannellini con pasta integrale biologica

MERCOLEDI'



Ravioli di magro olio e parmigiano

GIOVEDI'



Pasta con crema di broccoli

VENEDI'



Risotto al pomodoro



Pizza margherita



Pollo al forno con rosmarino



Frittata



Arrosto di lonza alle mele



bastoncini



Insalata di stagione



Fagiolini all'olio



Puré di patate



Carote



LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENEDI'



Misto finocch

# MILANO

con zucca



Nr. comida

65.000

Nr. cocinas

25 school kitchen

Pizza margh

1 industrial kitchen

cocinas/ nr comidas

1/3000 (primer plato)

1/65.000 (plato procesato)



merluzzo  
odoro



all'olio



Budino equosolidale



Frutta fresca di stagione



Frutta fresca di stagione



Frutta fresca di stagione



Frutta fresca di stagione

LUNEDI'



Frutta a merenda



Pasta ai formaggi



Frittata agli spinaci



carote all'olio



MARTEDI'



Frutta a merenda



Pastina in brodo



Scaloppina di maiale alla pizzaiola



Patate all'olio



MERCOLEDI'



Frutta a merenda



Pennette integrali



Polpettine di ceci



Spinaci saltati



GIOVEDI'



Frutta a merenda



Risotto alla parmigiana



Trota agli aromi



Cavolfiore gratinato



VENERDI'



Budino



Polenta



Spezzatino di manzo



Fagiolini







Pasta ai formaggi

Pastina in brodo

Pennette integrali

Risotto alla parmigiana

Polenta



Frittata agli spinaci

Sciocchia di maiale alla pizzaiola

Polpettine di ceci

Trota agli aromi

Spezzatino di manzo



carote all'olio

Patate all'olio

Spinaci saltati

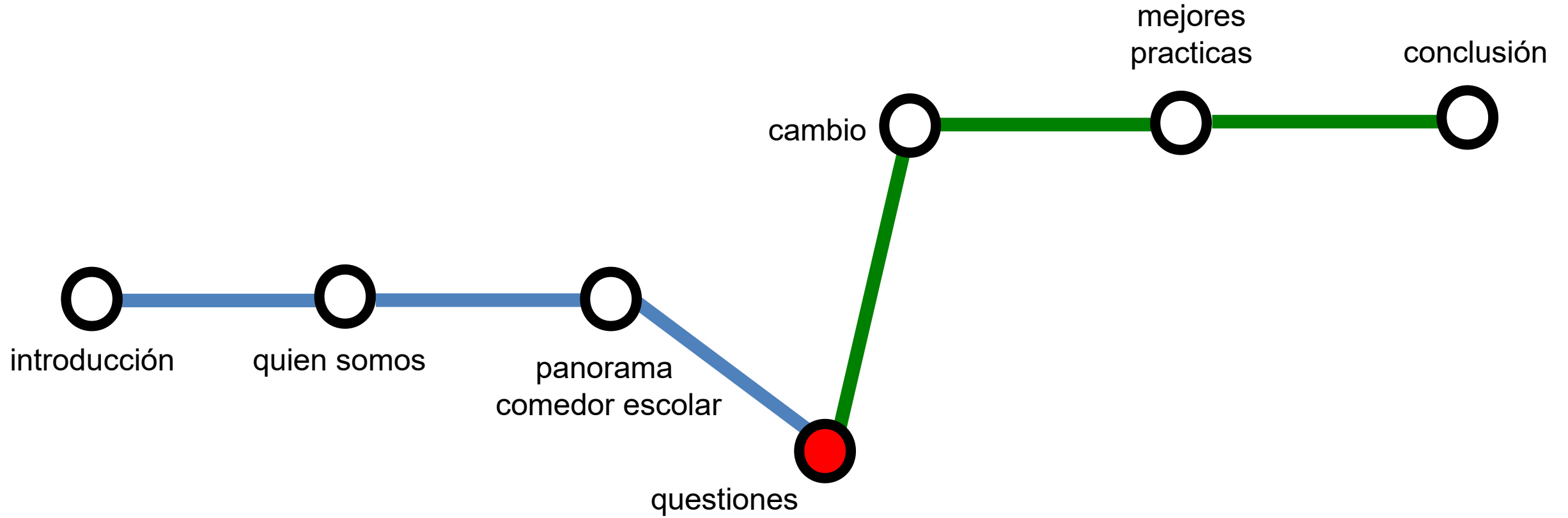
Cavolfiore gratinato

Fagiolini

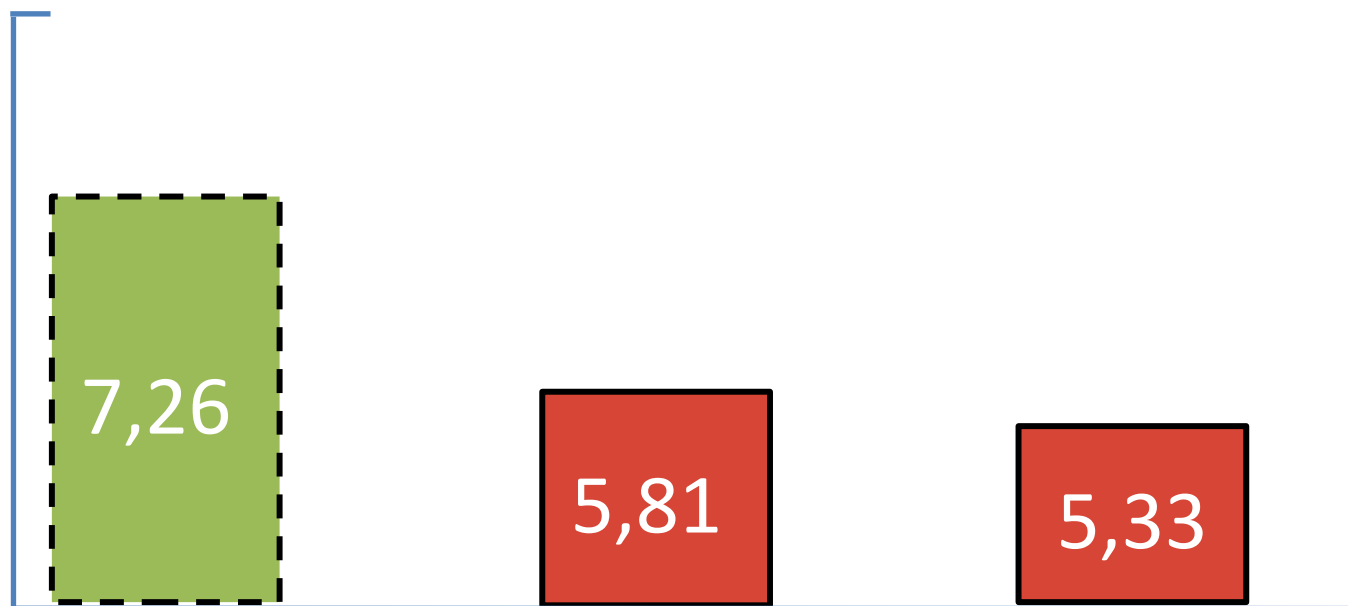








# Torino: gusto/cucinas



Materne

Primarie

Medie



Cocina traditional

Cocina Industrial

Customer Satisfaction fine 2018



Hours of hot holding (+90 C°): dinner % LOSS OF POLIPHENOL CONTENT (mg/100 g)

Protocol NACCP

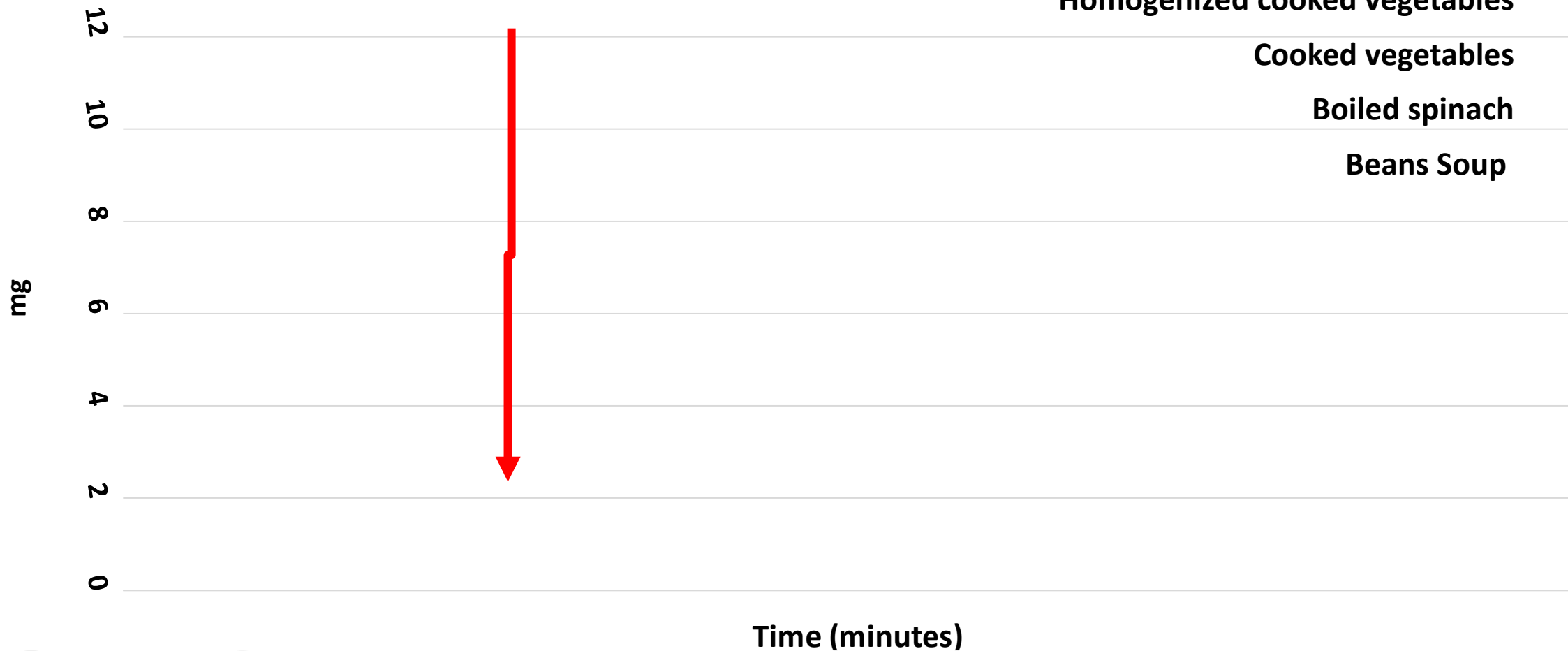
Homogenized cooked fruits 73,9

Homogenized cooked vegetables 17,6

Cooked vegetables 31,6

Boiled spinach 72,0

Beans Soup 62,8





# Pérdida del 70% de nutrientes después de

step 3 - preparation / cooking

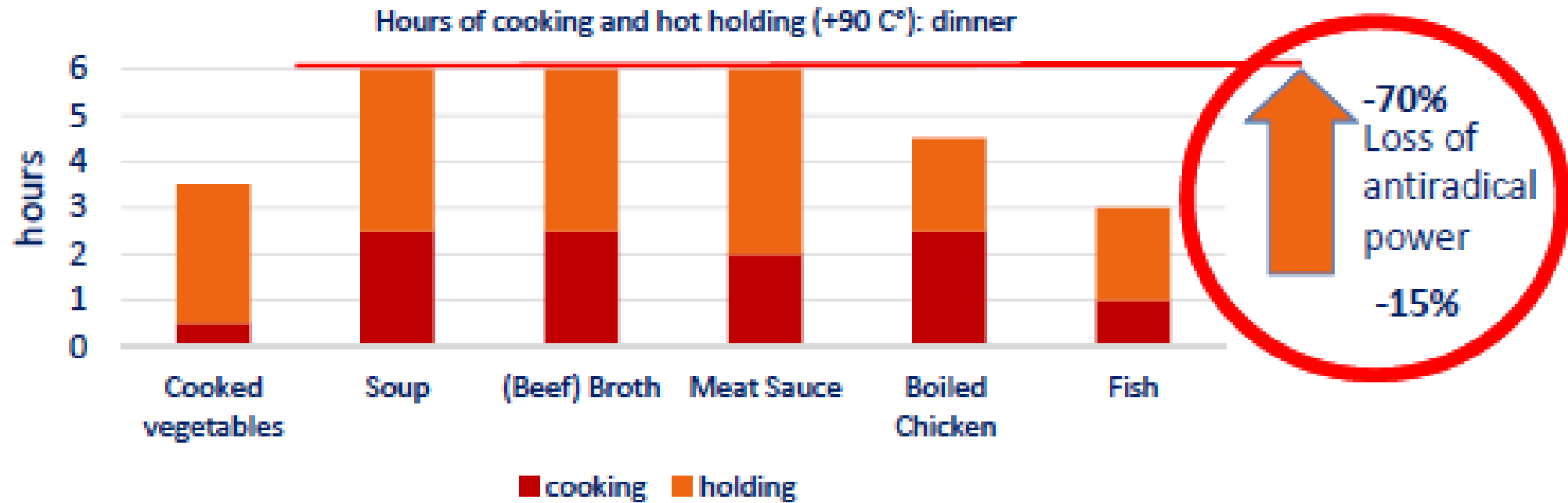
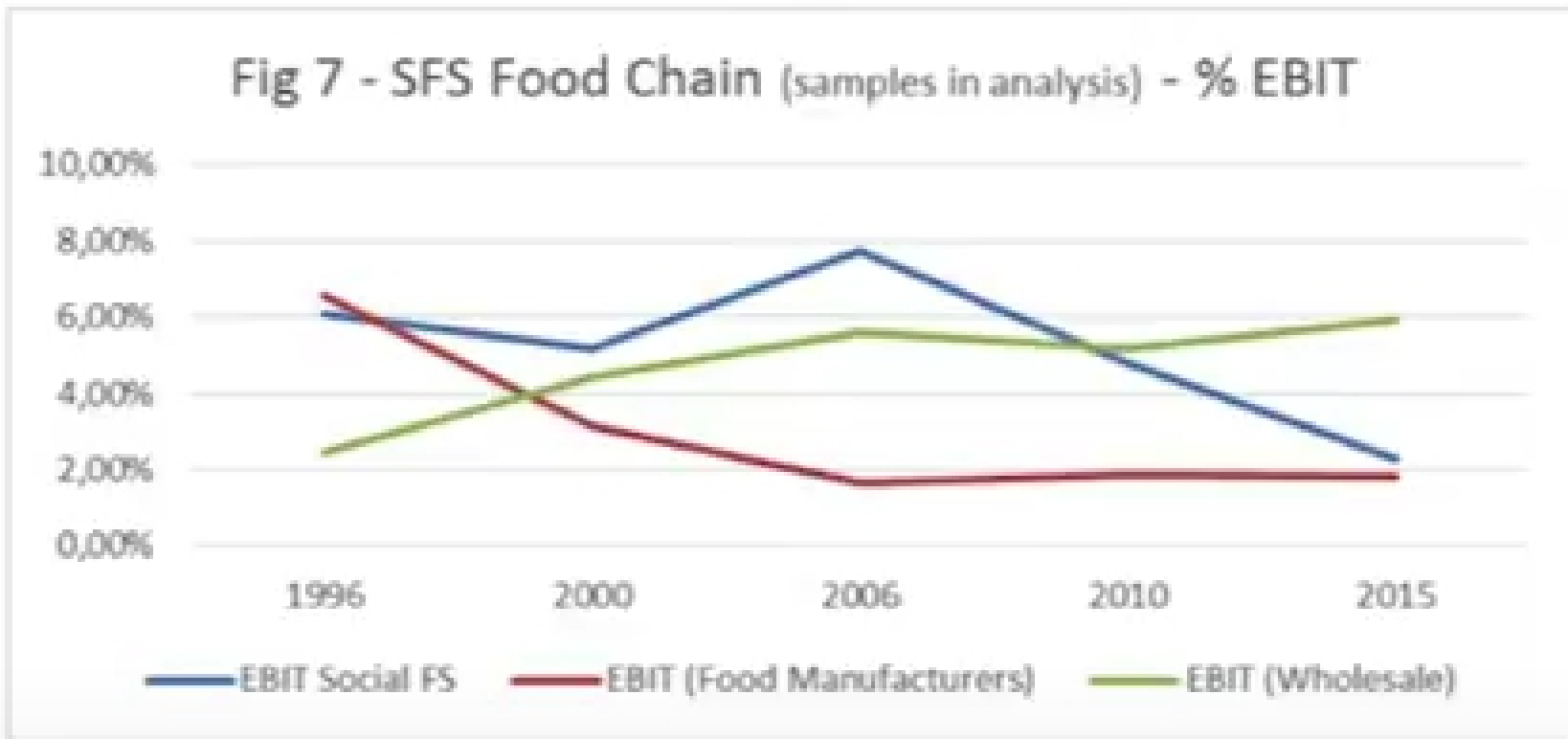


Fig 7 - SFS Food Chain (samples in analysis) - % EBIT

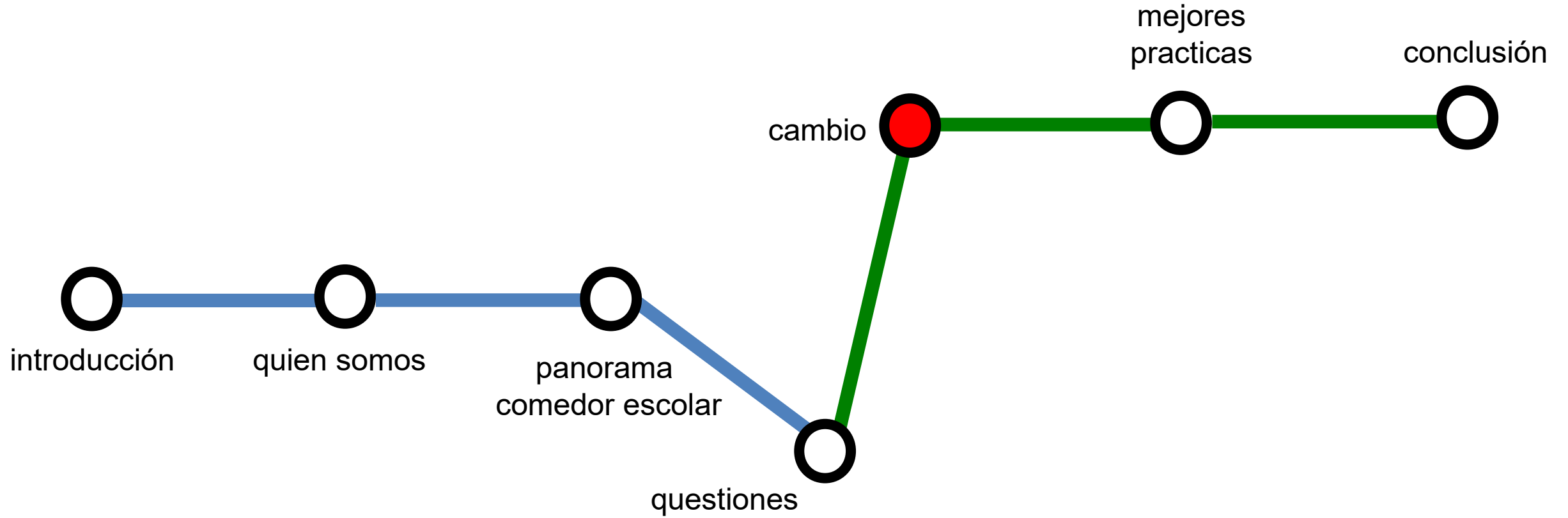


Middle man



Fabricantes  
Trabajadores





# Causas de mejoras (2015-2019)

**Aosta**  
43 → 104  
(2016) (2019)



**Perugia**  
77 → 147  
(2016) (2019)



**Sesto Fiorentino**  
44 → 130  
(2016) (2019)



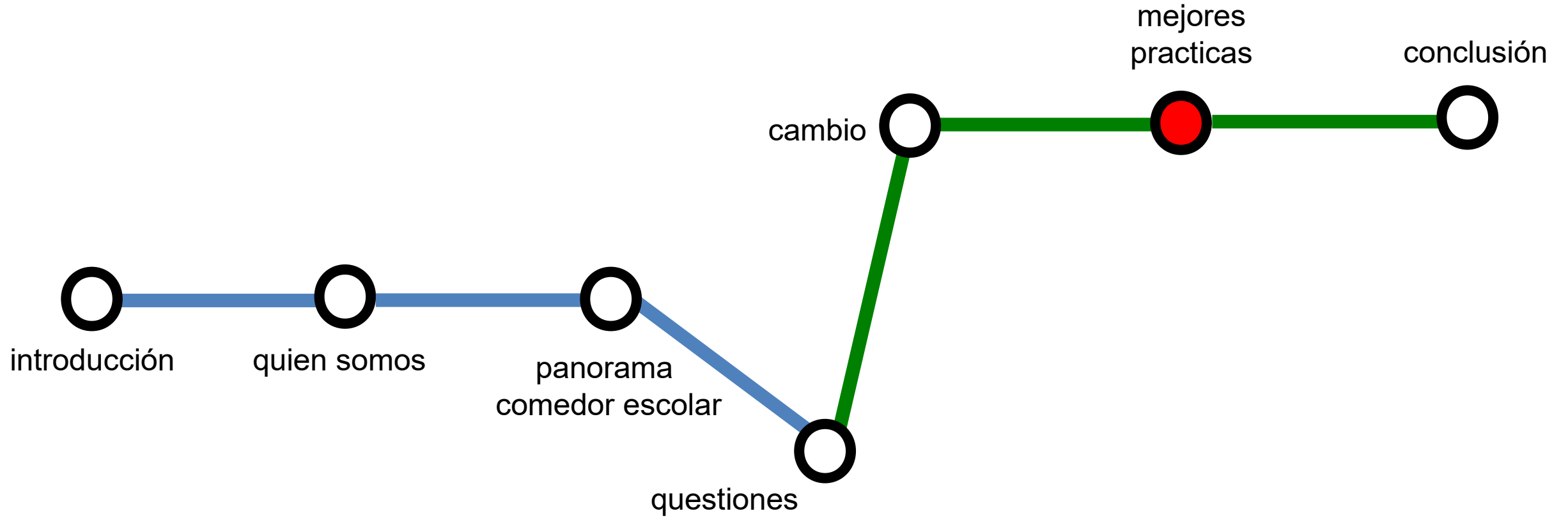
Tendencia: menos carne más legumbres más grano entero

Municipio

Padres

Director de la  
empresa de  
catering

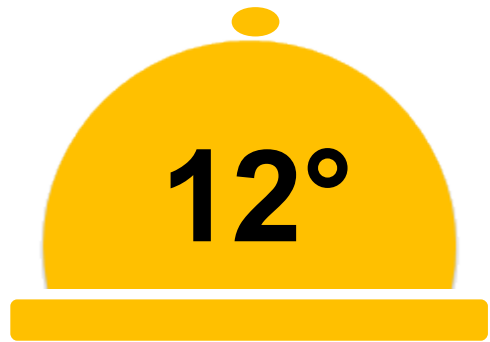




# La revolución de la comida sostenible

## Sesto Fiorentino

Realidad virtuosa aunque  
con comida transportada  
7.600 comidas



# de la visión a la revolución

1. conectar la **cantina** a las **materias primas** del **territorio**
2. transformar la **empresa** en un modelo de realidad **sostenible** y condicionar el **desarrollo ecológico** de la **comunidad**

- menú saludable
- sin plástico
- recuperación de residuos (compost)
- transporte
- agua
- energía

## Sostenibilidad

Università Sant'Anna di Pisa





# Plan y acciones para la cantina sostenible

## COCINA

- ✓ Eliminación de platos procesados

## TRAINING

- ✓ Recuperación de las habilidades de los chefs (capacitación y motivación) para volver a cocinar platos a partir de las materias primas

## KMO

- ✓ Cadena corta: por ejemplo pan con harinas locales, trigo molido en el molino local y hecho en la cocina

## FRUTA

- ✓ Introducción de fruta a la merienda también para fomentar el consumo de la comida

## MONITORING

- ✓ Seguimiento de consumo / residuos

## EDUCACIÓN

- ✓ Acciones de educación Alimentaria enfocadas en escuelas con más desperdicio

## PLASTIC FREE

- ✓ Eliminación de plásticos: vajilla de cerámica alimentos sin envasados, materias primas en envases retornables, dietas en envases retornables

## COMPOST

- ✓ Recuperación de residuos de todas las escuelas para hacer compost para los agricultores locales.

## TRANSPORTE

- ✓ Transporte híbrido o eléctrico

## ENERGÍA

- ✓ Consumo de energía: PV

## AGUA

- ✓ Agua del grifo

## DETERGENTES

- ✓ Detergentes con etiqueta ecológica







# 2° y 3° Ranking menù escolares

## Cremona

- Sabor y salud (since 2007)
- Entrenamiento de cocineros y profesores
- 2 menù





**MENU' A SCELTA SOLO SU RICHIESTA - SCUOLE STATALI - AUTUNNO INVERNO 2017/2018**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Minestra d'orzo Tortino di ricotta e spinaci Zucca al forno con rosmarino	Pasta al pesto di barbabietola Ratatofu Carote Julien	Pasta di grano saraceno con bietole cavolo nero e crescenza Girella con verdure Insalata di cappuccio e carote	Riso zafferano e spinaci Bocconcini di tofu e verdure Insalata verde e carote
MARTEDÌ	Pasta all'ortolana invernale Crocchette di miglio e piselli al forno Insalata verde	Risotto giallo al pesto di zucchine e pistacchi Tortino di quinoa e spinaci Bastoncini di patate dolci al forno con sesamo	Pasta al pesto di rucola e prezzemolo Polpette di merluzzo e noci Bastoncini di carote e gomasio	Zuppa di fagioli con crostini di pane integrale Frittata con Insalata di spinaci e pere
MERCOLEDÌ	Insalata mista con noce Pizza margherita	espelta con cúrcuma calabaza y hierbas aromáticas	Farro con zucca alla curcuma e erbe aromatiche Rombi di miglio al forno e crema di ceci Fagiolini gratinati con semi misti	Pasta al sugo di salvia e castagne Polpette di legumi e quinoa Insalata di finocchi e arance
GIOVEDÌ	Pasta aromatica Fagioli bianchi alle erbe aromatiche con crocchette di verdura Carote Julien	Pasta al fiore con pomodori secchi Farinata di ceci patate e verdure di stagione Insalata verde	Insalata mista con mandorle e pinoli Pizza fantasia	Insalata mista con mela e semi di zucca Polenta taragna e lenticchie stufate
VENERDÌ	Pasta alle mandorle con aroma di limone Pesce dorato Fagiolini carote e mais	Crema di zucca e funghi Polpette di ceci e avena Insalata verde Finocchi all'incisa	arroz con calabaza y champiñones	ensalada mixta con manzana y semillas de calabaza Gnocchi di patate al pomodoro Tortino di trota Carotine saporite

arroz amarillo con pesto  
de calabacín y pistacho

crecer con almendras con  
sabor a limón

ensalada mixta con  
manzana y semillas de  
calabaza

# Caggiano: la cadena de suministro familiar



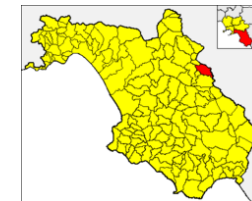
El objetivo del alcalde de  
Caggiano:



desarrollo rural del territorio



desarrollo de jardines familiares





# Caggiano: la cadena de suministro familiar

Las familias pagan de acuerdo a lo que dan como proveedores



Aceitunas

**Euro 13,00**  
*(quant. min. ad  
alunno 2lt)*



Patatas

**Euro 5,00**  
*(quant. min. ad  
alunno 5Kg)*



Garbanzos

**Euro 8,00**  
*(quant. min. ad  
alunno 2Kg)*



Frijoles

**Euro 8,00**  
*(quant. min. ad  
alunno 2Kg)*



Tomates

**Euro 3,00**  
*(quant. min. ad  
alunno 3Kg)*

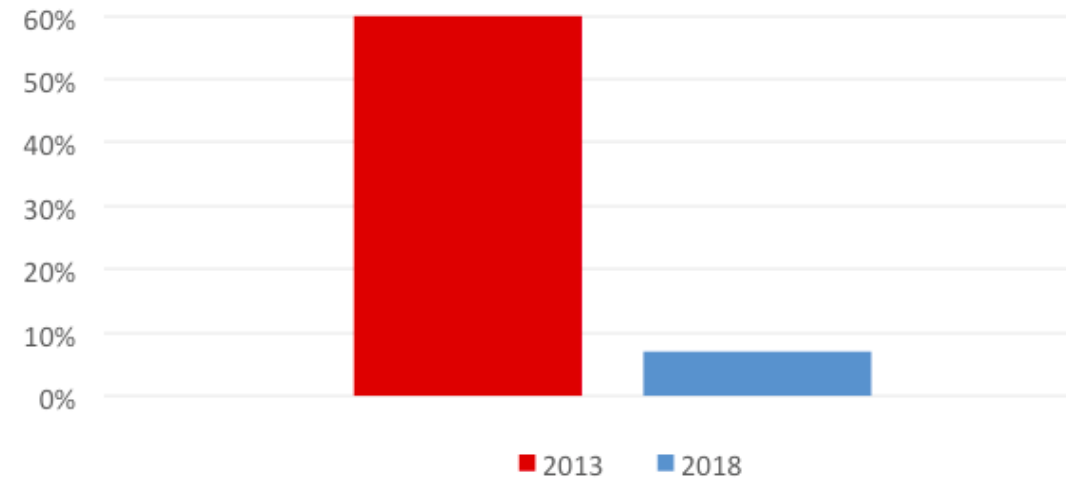
*Descuentos*



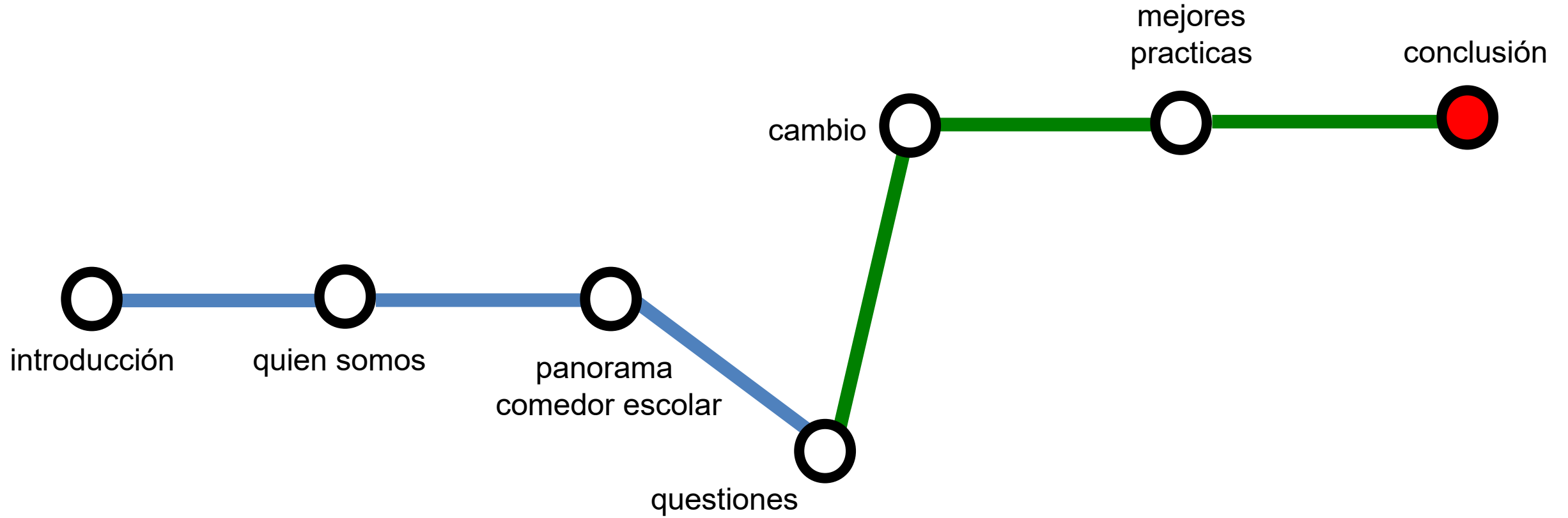


# Pappa-fish educación y desarrollo del territorio

- 50 Municipales
- con fondos de la Región y Fondo europeo para asuntos marítimos y pesca
- nuevos platos acompañados de cursos educativos
- desarrollo de la economía local: nuevas habilidades y nuevos productos







# **Japón**

## **Ley 2005 Shokuiku,**

educación alimentaria y nutricional  
una cocina en cada escuela

***Japón** tasa de obesidad más  
baja del mundo: **solo el 3.7%** de  
los adultos obesos en  
comparación con el 9.8% en Italia  
y el 16,7% en España*

competencia

coraje



Comer en la escuela,  
*la revolución de la cantina sostenible que cambiará el mundo*

Libro

**foodinsider.it**





# 1 cocinas

## último clasificado

Biologico	<40%
Fruta para merienda	NO
Variedad de cereales	2
Granos enteros	<b>NO</b>
Carne	11 (8 carnes rojas)
Embutidos	2
Habas, lentejas, garbanzos...	4
huevos	1
Pescado 'Pesce'	4
Queso	4 + 2 yogurt
Vegetal	3/4 (a settimana)
Dessert	4 <i>industriale</i>
Platos	plastico

## primer clasificado

Biologico	>60%
Fruta para merienda	yes
Variedad de cereales	5
Granos enteros	4
Carne	5 (3 red meat)
Embutidos	NO
Habas, lentejas, garbanzos	4 (unica fonte proteica)
huevos	2
Pescado	7
Queso	2
Vegetal	5 (a settimana)
Dessert	NO
Platos	Ceramica

# 32 cocinas

ultimo classifica