

In questa prospettiva è possibile per le Amministrazioni agire per adempiere agli obiettivi dell'Agenda 2030 e del Green New Deal e di ottemperare alla disciplina cogente dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), che costituiscono una grande opportunità. Questi aspetti richiedono un rafforzamento delle competenze e del know how dei funzionari che, una volta acquisiti, permettono di guardare al servizio di ristorazione scolastica come a uno strumento per promuovere lo sviluppo del territorio in chiave sostenibile, aumentando il benessere della collettività e sviluppando opportunità economiche per le aziende produttrici locali e per educare le nuove generazioni alla cittadinanza alimentare sostenibile e creare. La transizione ecologica attraverso il cibo a scuola diventa così un'occasione positiva per le Amministrazioni che, oltre a migliorare la qualità della refezione scolastica, contribuisce a creare un senso di comunità che può avere un impatto in termini di consenso politico, di promuovere lo sviluppo locale, educare le nuove generazioni e promuovere identità di luogo.

1.1 Condizione necessaria

La riuscita del progetto, che richiede una raccolta dei dati, dipende dal grado di commitment e di partecipazione delle Amministrazioni coinvolte. Questo aspetto presuppone la necessità di promuovere il valore del progetto per garantire la piena collaborazione da parte delle Amministrazioni.

Inoltre, per la buona riuscita del progetto, è necessario il supporto dei soggetti fornitori del servizio e delle aziende agricole attraverso la loro partecipazione a delle interviste in profondità, necessarie all'analisi del sistema di approvvigionamento locale dei prodotti agro-alimentari.

2 Obiettivi

Il percorso proposto ai 14 Comuni della Lunigiana si compone di più interventi finalizzati al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- Mappare e analizzare il sistema di approvvigionamento di prodotti agricoli e alimentari delle mense scolastiche;
- Analizzare lo status quo della mensa scolastica in relazione alla qualità e sostenibilità migliorare con particolare riferimento alle indicazioni di legge (CAM) e alla capacità di valorizzazione delle produzioni del territorio;
- Sviluppare raccomandazioni per il miglioramento dell'ecosistema delle mense scolastiche della Lunigiana;
- Sviluppare un progetto per la preparazione di un menu locale settimanale con i fornitori del servizio mensa, da attivare nell'anno scolastico 2024/2025;
- Sviluppare un percorso di educazione alimentare da avviare nell'anno scolastico 2024/2025 collegato al progetto del menu locale.

3 Fasi del progetto

3.1 Mappatura e analisi del sistema di approvvigionamento locale

La mappatura e l'analisi del sistema di approvvigionamento locale delle mense scolastiche è finalizzato a identificare i punti di debolezza e di forza e le problematiche legate alla valorizzazione delle produzioni locali e tipiche nelle mense scolastiche.

Lo studio prevede un'analisi preliminare desk volta a determinare le caratteristiche quantitative e qualitative del sistema produttivo locale, identificare le principali produzioni (vegetali e animali) del territorio e, nello specifico, le produzioni tipiche del territorio.

Lo studio tramite interviste e/o questionari rivolti alle aziende fornitrici dei servizi mense, alle aziende agricole e alimentari locali e alle associazioni di categoria e sarà rivolto a:

- identificare i fabbisogni delle aziende che forniscono il servizio mense in relazione all'approvvigionamento dei prodotti agricoli e alimentari,
- mappare le aziende locali agricole e alimentari locali che riforniscono le mense,
- identificare le problematiche (di varietà del paniere di prodotti, di quantità, organizzative, infrastrutturali o altre) legate all'approvvigionamento locale,
- valutare l'interesse e la capacità operativa da parte delle aziende agricole e alimentari locali a rifornire le mense locali,
- identificare strategie per la valorizzazione delle produzioni locali e tipiche nelle mense scolastiche.

3.2 Analisi dello status quo del servizio mensa

Lo studio è finalizzato a definire lo status quo della mensa scolastica in relazione alla qualità e sostenibilità del servizio con specifico riferimento alle indicazioni di legge (CAM) e alla capacità di valorizzazione delle produzioni del territorio. Lo studio è rivolto anche a mappare l'attività di educazione alimentare promossa negli istituti scolastici.

L'analisi del servizio mensa è svolta attraverso indicatori che permettono di fare il quadro sullo stato della mensa e di indicare gli aspetti chiave su cui le Amministrazioni devono porre l'attenzione per avviare un percorso di miglioramento del servizio.

L'analisi è rivolta a:

- identificare il modello organizzativo del sistema delle mense e l'applicazione dei CAM attraverso uno specifico questionario rivolto ai funzionari comunali.
- stabilire il livello percepito del servizio mense attraverso un sondaggio di gradimento da parte delle famiglie.
- misurare la qualità e sostenibilità dei menù (invernali) forniti delle mense dei Comuni della Lunigiana sulla base di specifici indicatori.

3.3 Raccomandazioni

Terminata l'analisi dell'ecosistema delle mense sarà predisposto un breve Vademecum per le Amministrazioni utile a tenere presente gli aspetti su cui si fonda lo sviluppo e il miglioramento continuo della mensa scolastica. Il Vademecum traccia gli ambiti intorno ai quali la ristorazione scolastica fonda le sue basi, come la salute e il nutrimento, insieme agli elementi che rappresentano un'opportunità per sviluppare una comunità del cibo.

Le raccomandazioni riguarderanno anche le indicazioni per il rafforzamento dell'approvvigionamento da parte delle imprese agro-alimentari locali.

3.4 Progetto menu sostenibile locale

Sulla base dell'analisi viene elaborato un modello di menù che risponde alle indicazioni dei CAM e rappresenta la produzione agricola e la cultura gastronomica del territorio. Il menù bilancerà una dieta equilibrata integrando una giornata alla settimana con un pasto tipico locale, possibilmente con prodotti tipici del territorio, che saranno definiti sulla base dell'analisi del sistema produttivo locale.

3.4.1 Supporto nella redazione del Bando

Le Amministrazioni sono tenute ad applicare i CAM in occasione del rinnovo delle gare d'appalto. Questo aspetto richiede che i funzionari conoscano bene i vincoli della legge, ma anche le opportunità che offre la normativa per trasformare la mensa in uno strumento di politica di sviluppo del territorio.

Applicando la legge in maniera estensiva le Amministrazioni possono migliorare la qualità del servizio in chiave sostenibile, impattare sull'economia locale e sviluppare una comunità del cibo.

Queste potenzialità emergono con la redazione di un capitolato 'green' e di criteri di accesso alla gara d'appalto che non espongono gli amministratori responsabili della refezione scolastica a rischi penali, ma permettono un controllo efficiente del servizio garantendo i requisiti contrattuali.

3.4.2 Modello di schema di premialità

Sulla base del contesto di riferimento, che sarà il risultato della fase di analisi, sarà elaborato un modello di schema delle premialità con la definizione dei criteri premianti al fine di privilegiare il consumo dei prodotti del territorio da integrare nel menù scolastico.

Lo schema delle premialità è lo strumento principe attraverso il quale i Comuni possono valorizzare i fornitori che privilegiano i prodotti locali e integrano più alte percentuali di prodotti biologici rispetto ai requisiti delle materie prime previste dai CAM.

3.5 Progetto di educazione alimentare legata al menù locale

Il progetto di educazione alimentare legata al menù locale, oltre alla sensibilizzazione sull'impatto ambientale e sulla salute dell'alimentazione è connesso allo sviluppo della coscienza di luogo e quindi al progetto di costruzione di un menu locale legato alle tradizioni culinarie del territorio da somministrare settimanalmente nelle mense scolastiche.

Un progetto di educazione alimentare connesso alla mensa, non è mai solamente un ciclo di lezioni ma un indispensabile strumento per creare consapevolezza tra tutti i protagonisti della comunità educante: insegnanti, genitori, alunni. Ecco che l'integrazione di momenti dedicati all'approfondimento dei piatti, dei prodotti, e quindi del menù a base del progetto, ha la necessità di prevedere una fase introduttiva esperienziale, dedicata ad insegnanti e genitori che differisce per linguaggio e metodo da quella dedicata ai bambini. Contestualizzare un prodotto nel mercato globale, rende consapevoli sul valore intrinseco dei prodotti locali e rende lo svolgimento e applicazione del progetto in continuità anche fuori dal contesto scolastico, lasciando un'eredità di sapere in famiglia e a scuola.

La formulazione di un nuovo menù, che avrà una giornata alla settimana con un 'pasto locale' con prodotti del territorio, viene abbinato ad un percorso di conoscenza. Il progetto di educazione prevede un itinerario all'interno del quale le classi e le famiglie possono andare in visita presso i produttori locali e fornitori degli ingredienti che compongono il 'pasto locale'.

Questo percorso presuppone il coinvolgimento di alcune realtà locali che potranno assumere un nuovo ruolo formativo e aprirsi alla cittadinanza per presentare le proprie produzioni e il relativo modello produttivo. Nell'itinerario sarebbe opportuno integrare anche una visita della cucina dove vengono elaborati i pasti per la mensa scolastica.

I prodotti agro-alimentari locali su cui sarà concentrato il progetto formativo saranno definiti in base all'analisi del sistema produttivo e delle produzioni locali e tipiche.

Verrà identificato l'itinerario, richiesta la disponibilità dei produttori e predisposte alcune schede di supporto dell'insegnante/produttore, all'interno delle quali mettere a fuoco le peculiarità del prodotto in fase di produzione e dal punto di vista nutrizionale e gastronomico.

Saranno invitate le Amministrazioni a predisporre un momento di degustazione dei prodotti su cui focalizzare lo studio, per condividere con i genitori il valore di questi alimenti in generale e all'interno del menù proposto.