



REGIONE DEL VENETO

VENETO  
AGRICOLTURA

eupolis studio associato  
osservare • sperimentare • conoscere



**LA TAVOLA  
SUL BANCO**  
MANGIANDO SI IMPARA!

PER UNA MENSA SCOLASTICA  
**SOSTENIBILE, LOCALE, BIOLOGICA.**  
IL VADEMECUM DELLA REGIONE VENETO



- 1. OBIETTIVI DELLA MENSA**
- 2. SOSTENIBILITÀ**
- 3. AMBIENTE, BIOLOGICO E PRODUZIONE LOCALE**
- 4. SALUTE**
- 5. GUSTO**
- 6. PARTECIPAZIONE**
- 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE**
- 8. MONITORAGGIO DEGLI SCARTI**
- 9. CONTROLLO**
- 10. VANTAGGI**



## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi

**Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo** (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, al giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La **centralità del ruolo del cuoco**, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il **perno del cambiamento in mensa**, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza **della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi**, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

**Problema:**  
i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

**Soluzione:**  
coinvolgere i cuochi

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La **centralità del ruolo del cuoco**, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il **perno del cambiamento in mensa**, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza **della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi**, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e accrescere la consapevolezza a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi mirati ai bambini per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia.

**Problema:**  
i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

**Soluzione:**  
coinvolgere gli insegnanti

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico (cfr. scheda 5) ed educativo.  
L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, suggerire o eventuali abitudini familiari scorrette, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche di più scelti.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei piccoli utenti e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 4).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.



## 1. OBIETTIVI DELLA MENSA

Nutrire la salute dei bambini e la comunità attraverso la formazione, l'educazione, la collaborazione e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

### Introduzione

Il percorso di cambiamento della mensa scolastica prende avvio dalle indicazioni ministeriali dei Criteri Ambientali Minimi, entrati in vigore nell'agosto 2020, che indirizzano la transizione ecologica e sostenibile degli ospedali pubblici approfondendo temi chiave quali l'utilizzo di prodotti locali, la garanzia di una quota di alimenti biologici, l'attenzione alla sostenibilità (cfr. scheda 3), una maggiore varietà nelle proposte e nelle culture locali (cfr. schede 4 e 5), e l'implementazione dell'educazione alimentare (cfr. scheda 7). L'intervento in mensa porta non solo a un vantaggio economico nel breve termine, ma permette anche e soprattutto di fare investimenti in favore della comunità (cfr. scheda 10).

La realizzazione di un servizio di ristorazione scolastico sano e sostenibile richiede tanti passaggi e la cooperazione tra molti portatori d'interesse. Lo strumento fondamentale attraverso il quale è possibile concretizzare il modello di ristorazione ospucato è il capitolato, che va predisposto in sede di gara prestando l'adeguata attenzione ai criteri premianti e ai punteggi assegnati.

Nel caso in cui l'assegnazione dell'appalto per i soggetti pubblici sia recente e quindi non sia possibile intervenire sul capitolato in tempi brevi, il suggerimento è quello di utilizzare gli anni a disposizione per introdurre gradualmente alcune modifiche, come la frutta a metà mattinata (per ridurre gli scarti dimensionati, cfr. scheda 8) o la verdura come antipasto (per migliorare l'accettazione e il consumo, cfr. scheda 4), per poi poter affrontare la gara con un bagaglio di competenze maggiore.

È importante sottolineare come questo sia un percorso collettivo che nutre la comunità. L'amministrazione, soprattutto nel caso in cui il servizio sia dato in concessione a un'azienda con cucina esterna, ha l'importante ruolo di connettere le famiglie con il personale scolastico che coinvolge gli utenti,

## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

**Problema:**  
i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

**Soluzione:**  
coinvolgere i cuochi

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La centralità del ruolo del cuoco, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il perno del cambiamento in mensa, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e accrescere la consapevolezza a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi mirati ai bambini per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia.

**Problema:**  
i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

**Soluzione:**  
coinvolgere gli insegnanti

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico (cfr. scheda 5) ed educativo. L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, sopprimere o eventuale abitudini familiari scorrette, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche di più scelti.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei piccoli utenti e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 4).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.



## 1. OBIETTIVI DELLA MENSA

Nutrire la salute dei bambini e la comunità attraverso la formazione, l'attività pratica, la collaborazione e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

### Introduzione

Il percorso  
è quello  
che stabilisce  
una qualità  
della proposta  
piena di  
risparmio  
e di  
risparmio  
termina  
in comunità

La realizzazione  
richiede  
strumenti  
di ristorazione  
prestanti

Nel caso  
di quelli  
e quello  
di modifica  
che è  
risparmio  
e di  
risparmio

È un  
contesto  
connesso

connettere

## 4. SALUTE

Maggiore varietà ed equilibrio della dieta con i nuovi menù. Eliminazione dei prodotti processati, maggiore varietà di cereali, proteine vegetali, verdure e olio fresco. Il servizio di ristorazione ha delle finalità, soprattutto per i bambini: investire ripaga in salute nel breve, medio e lungo termine.

### Problema:

Il menù contiene molti prodotti processati, come i salumi, il tonno in scatola, i nuggets, i bastoncini e i budini

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi per variare il menù

Gli alimenti pre-lavorati sono comodi perché richiedono poco impegno in cucina, ma presentano delle criticità sia a livello ambientale che di salute: gli affettati sono stati classificati dall'agenzia internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC, International Agency for Research on Cancer), il ramo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che studia i tumori, come sostanze certamente cancerogene di gruppo 1 (come il tabacco), e come tali non andrebbero mai somministrati in uno menù scolastico. Tutti i dati che hanno portato a tale classificazione e le riflessioni sul tema sono contenuti e descritti in dettaglio nella monografia pubblicata in seguito e intitolata Red Meat and Processed Meat - IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans Volume 114, IARC 2018. Torino, suggerisce e bastoncini di pesce. Sono alimenti poveri di nutrienti e ricchi di additivi e sale, come i budini lo sono di zucchero.

La mensa ha il compito di nutrire ed educare i bambini (cfr. scheda 9) e, per farlo, deve offrire piatti a base di ingredienti salutari e ricchi di vitamine e oligoelementi (come cereali, legumi, frutta e verdura di stagione (possibilmente biologica e locale), ma poi ai cuochi, adeguatamente formati su questi temi, trasformarli in ricette gustose e apprezzate da tutti (cfr. scheda 5).

L'investimento ripaga nella salute dei bambini nel breve, nel medio e nel lungo termine.

## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La centralità del ruolo del cuoco, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il perno del cambiamento in mensa, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e aumentare la consapevolezza a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi (piatti ai bambini per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia).

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere gli insegnanti

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico (cfr. scheda 5) ed educativo. L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, sopprimere o eventuale abitudini familiari scorrette, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche di più scelti.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei piccoli utenti e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 4).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.



## 1. OBIETTIVI DELLA MENSA

Nutrire la salute dei bambini e la comunità attraverso la formazione, l'attività educativa, la collaborazione e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

Introduzione

Per i

ricordi

che

stabilì

una

quasi

implesse

l'ordine

termina

il

comunita

La

realizz

richiede

to

strumenti

di ristoraz

prestando

Nel

caso

di que

stabilì

una

quasi

implesse

l'ordine

termina

il

comunita

La

realizz

richiede

to

strumenti

di ristoraz

prestando

Nel

caso

di que

stabilì

una

quasi

implesse

l'ordine

termina

il

comunita

La

realizz

richiede

to

strumenti

di ristoraz

prestando

Nel

caso

di que

stabilì

una

quasi

implesse

l'ordine

termina

il

comunita

La

realizz

richiede

to

strumenti

di ristoraz

prestando

Nel

caso

## 4. SALUTE

Maggiore varietà ed equilibrio della dieta con i nuovi menù. Eliminazione dei prodotti processati, maggiore varietà di cereali, proteine vegetali, verdure e cibo fresco. Il servizio di ristorazione ha delle finalità, soprattutto per i bambini: investire ripaga in salute nel breve, medio e lungo termine.

### Problema:

Il menù contiene molti prodotti processati, come i salumi, il tonno in scatola, i nuggets, i bastoncini di budini

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi per variare il menù

Gli alimenti pre-lavorati sono comodi perché richiedono poco impegno in cucina, ma presentano delle criticità sia a livello ambientale che di salute: gli affettati sono stati classificati dall'Agencia Internazionale per lo Cancro sul Cancro (IARC, International Agency for Research on Cancer), il ramo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che studia i tumori, come sostanze certamente cancerogene di gruppo 1 (come il tabacco), e come tali non andrebbero mai somministrati in uno menù scolastico. Tutti i dati che hanno portato a tale classificazione e le riflessioni sul tema sono contenuti e descritti in dettaglio nella monografia pubblicata in seguito e intitolata Red Meat and Processed Meat - IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans Volume 114, IARC 2018. Torino, suggerisce e bastoncini di pesce. Sono alimenti poveri di nutrienti e ricchi di additivi e sale, come i budini lo sono di zucchero.

La mensa ha il compito di nutrire ed educare i bambini (cfr. scheda 1) e, per farlo, deve offrire piatti a base di ingredienti salutari e ricchi di vitamine e oligoelementi, come cereali, legumi, frutta e verdura di stagione (possibilmente biologica e locale). Sta poi ai cuochi, adeguatamente formati su questi temi, trasformarli in ricette gustose e apprezzate da tutti (cfr. scheda 5).

L'investimento ripaga nella salute dei bambini nel breve, nel medio e nel lungo termine.

## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La centralità del ruolo del cuoco, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il perno del cambiamento in mensa, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e accedere la consapevolezza a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi educativi per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere gli insegnanti

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico (cfr. scheda 5) ed educativo. L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, suggerire o eventuali obiettivi familiari scritte, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche ai più scettici.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei piccoli utenti e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 4).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.

## 3. AMBIENTE, BIOLOGICO E PRODUZIONE LOCALE

L'impatto ambientale del settore agroalimentare e le produzioni sostenibili e resilienti alla crisi climatica. Il ruolo del biologico nella cornice Farm to Fork e nella tutela della qualità. Il legame con il territorio, che lavora sulla qualità delle derrate e si trasforma in un motore economico e identitario.

### Problema:

non si sa valutare l'impatto ambientale della propria mensa

### Soluzione:

identificare le principali variabili

I Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (CAM), entrati in vigore nel 2020, implicano l'utilizzo di prodotti sostenibili, locali e biologici.

Questi parametri si affiancano a quelli relativi alla salute nella definizione di dieta bilanciata: si stima che nel 2050 la popolazione del Pianeta sarà di dieci miliardi di persone e garantire cibo per tutti è uno sfida globale già in atto. Gli elementi da prendere in considerazione per ridurre il proprio impatto ambientale sono tre: sostenibilità, agricoltura biologica e filiera corta.

### Soluzione:

Incrementare gli alimenti biologici

La sostenibilità della composizione di un menù deriva principalmente dalla frequenza delle fonti proteiche, in quanto sono l'unico elemento che varia moltissimo nello schema della zona alimentazione (che si identifica in cereali, proteine, frutta, verdura, olii e semi oleosi) e che integra le voci sul biologico e la filiera.

## 1. OBIETTIVI DELLA MENSA

Nutrire la salute dei bambini e la comunità attraverso la formazione, l'educazione, la collaborazione e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

Introduzione

Per i ricercatori, è importante che gli obiettivi di una dieta sana e bilanciata siano facilmente implementabili e che non terminino in un comunità.

La realizzazione richiede strumenti di ristorazione prestanti.

Nel caso di questi non è quello di modificare il modo di cucinare, ma di cambiare il modo di concepire il servizio.

È un lavoro continuo e connesso.

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

★

## 4. SALUTE

Maggiore varietà ed equilibrio della dieta con i nuovi menù. Eliminazione dei prodotti processati, maggiore varietà di cereali, proteine vegetali, verdure e cibo fresco. Il servizio di ristorazione ha delle finalità, soprattutto per i bambini: investire ripaga in salute nel breve, medio e lungo termine.

### Problema:

I menù contengono molti prodotti processati, come i salumi, il tonno in scatola, i nuggets, i bastoncini di budini.

### Soluzione:

Coinvolgere i cuochi per variare il menù.

Gli alimenti pre-lavorati sono comodi perché richiedono poco impegno in cucina, ma presentano delle criticità sia a livello ambientale che di salute: gli additivi sono stati classificati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) come sostanze certamente cancerogene di gruppo 1 (come il tabacco), e come tali non andrebbero mai somministrati in uno menù scolastico. Tutti i dati che hanno portato a tale classificazione e le riflessioni sul tema sono contenuti e descritti in dettaglio nella monografia pubblicata in seguito e intitolata Red Meat and Processed Meat - IARC Monographs on the Evaluation of the Carcinogenic Risk of Humans Volume 114, IARC 2018. Torino, suggerisce e bastoncini di pesce. Sono alimenti poveri di nutrienti e ricchi di additivi e sale, come i budini lo sono di zucchero.

La mensa ha il compito di nutrire ed educare i bambini (cfr. scheda 1) e, per farlo, deve offrire piatti a base di ingredienti salutari e ricchi di vitamine e oligoelementi, come cereali, legumi, frutta e verdura di stagione (possibilmente biologica e locale). Sta poi ai cuochi, adeguatamente formati su questi temi, trasformarli in ricette gustose e apprezzate da tutti (cfr. scheda 5).

L'investimento ripaga nella salute dei bambini nel breve, nel medio e nel lungo termine.



## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

### Problema:

I bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa.

### Soluzione:

Coinvolgere i cuochi.

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La centralità del ruolo del cuoco, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il perno del cambiamento in mensa, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e accedere la consapevolezza a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi educativi per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia.

### Problema:

I bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa.

### Soluzione:

Coinvolgere gli insegnanti.

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico (cfr. scheda 5) ed educativo.

L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, sopprimere eventuali tabù familiari scorrette, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche ai più scettici.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei piccoli utenti e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 4).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.

## 3. AMBIENTE, BIOLOGICO E PRODUZIONE LOCALE

L'impatto ambientale del settore agroalimentare e le produzioni sostenibili e resilienti alla crisi climatica. Il ruolo del biologico nella cornice Farm to Fork e nella tutela della qualità. Il legame con il territorio, che lavora sulla qualità delle derrate e si trasforma in un motore economico e identitario.

### Problema:

Non si sa valutare l'impatto ambientale della propria mensa.

### Soluzione:

Identificare le principali variabili.

I Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (CAM), entrati in vigore nel 2020, implicano l'utilizzo di prodotti sostenibili, locali e biologici.

Questi parametri si affiancano a quelli relativi alla salute nella definizione di dieta bilanciata: si stima che nel 2050 la popolazione del Pianeta sarà di dieci miliardi di persone e garantire cibo per tutti è uno sfida globale già in atto. Gli elementi da prendere in considerazione per ridurre il proprio impatto ambientale sono tre: sostenibilità, agricoltura biologica e filiera corta.

### Soluzione:

Incrementare gli alimenti biologici.

La sostenibilità della composizione di un menù deriva principalmente dalla frequenza delle fonti proteiche, in quanto sono l'unico elemento che varia moltissimo nello schema della zona alimentazione (che si identifica in cereali, proteine, frutta, verdura, olii e semi oleosi) e che integra le voci sul biologico e la filiera.



## 1. OBIETTIVI DELLA MENSA

Nutrire la salute dei bambini e la comunità attraverso la formazione, l'educazione, la collaborazione e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

### Induzione

ricerca  
di, che  
stabili a  
una que  
una magi  
impiente  
cristiani  
termine, i  
comunita

La realiz  
richiede to  
strumentic  
di ristoraz  
prestando

Nel caso i  
questi non  
e quello di  
mediclia  
sedia 3)  
risumo,  
conspen

E in un'ar  
conten  
concessi  
connette



## 4. SALUTE

Maggiore varietà ed equilibrio della dieta con i nuovi menù. Eliminazione dei prodotti processati, maggiore varietà di cereali, proteine vegetali, verdure a ciclo fresco. Il servizio di ristorazione ha delle finalità, soprattutto per i bambini: investire ripaga in salute nel breve, medio e lungo termine.

### Problema:

Il menù contiene molti prodotti processati, come i salumi, il tonno in scatola, i nuggets, i bastoncini di budini

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi per variare il menù

Gli alimenti pre-lavorati sono comodi perché richiedono poco impegno in cucina, ma presentano delle criticità sia a livello ambientale che di salute: gli affettati sono stati classificati dall'agenzia internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC, International Agency for Research on Cancer), il ramo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che studia i tumori, come sostanze certamente cancerogene di gruppo 1 (come il tabacco), e come tali non andrebbero mai somministrati in uno menù scolastico. Tutti i dati che hanno portato a tale classificazione e le riflessioni sul tema sono contenuti e descritti in dettaglio nella monografia pubblicata in seguito e intitolata Red Meat and Processed Meat - IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans Volume 114, IARC 2018. Torino, suggerisce e bastoncini di pesce. Sono alimenti poveri di nutrienti e ricchi di additivi e sale, come i budini lo sono di zucchero.

La mensa ha il compito di nutrire ed educare i bambini (cfr. scheda 3). Per farlo, deve servire piatti a base di ingredienti salutari e ricchi in vitamine e oligoelementi, come cereali, legumi, frutta e verdura di stagione (possibilmente biologica e locale). Sta poi ai cuochi, adeguatamente formati su questi temi, trasformarli in ricette gustose e apprezzate da tutti (cfr. scheda 5).

L'investimento ripaga nella salute dei bambini nel breve, nel medio e nel lungo termine.



## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La centralità del ruolo del cuoco, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il perno del cambiamento in mensa, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e accedere la consapevolezza a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi educativi per i bambini per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere gli insegnanti

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico (cfr. scheda 7) ed educativo.

L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, sopprimere o eventuali abitudini familiari scorrette, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche ai più scettici.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei piccoli utenti e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 4).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.

## 3. AMBIENTE, BIOLOGICO E PRODUZIONE LOCALE

L'impatto ambientale del settore agroalimentare e le produzioni sostenibili e resistenti alla crisi climatica. Il ruolo del biologico nella cornice Farm to Fork e nella tutela della qualità. Il legame con il territorio, che lavora sulla qualità delle derrate e si trasforma in un motore economico e identitario.

### Problema:

non si sa valutare l'impatto ambientale della propria mensa

### Soluzione:

identificare le principali variabili

I Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (CAM), entrati in vigore nel 2020, implicano l'utilizzo di prodotti sostenibili, locali e biologici.

Questi parametri si affiancano a quelli relativi alla salute nella definizione di dieta bilanciata: si stima che nel 2050 la popolazione del Pianeta sarà di dieci miliardi di persone e garantire cibo per tutti è uno sfida globale già in atto. Gli elementi da prendere in considerazione per ridurre il proprio impatto ambientale sono tre: sostenibilità, agricoltura biologica e filiera corta.

### Soluzione:

incrementare gli alimenti biologici

La sostenibilità della composizione di un menù deriva principalmente dalla frequenza delle fonti proteiche, in quanto sono l'unico elemento che varia moltissimo nello schema della zona alimentazione (che si identifica in cereali, proteine, frutta, verdura, olii e semi oleosi) e che integra le voci sul biologico e la filiera.





## 1. OBIETTIVI DELLA MENSA

Nutrire la salute dei bambini e la comunità attraverso la formazione, l'educazione, la collaborazione e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

### Introduzione

Il percorso di ricerca che ha portato alla nascita di questa guida è stato un processo di coinvolgimento di tutti gli attori coinvolti nel servizio mensa, dalle famiglie alle Amministrazioni.

La realizzazione di un servizio di ristorazione scolastica richiede un impegno economico e organizzativo che va oltre il semplice servizio di ristorazione.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

È importante che il servizio di ristorazione scolastica sia quello che garantisce la salute e il benessere dei bambini e della comunità.

## 4. SALUTE

Maggiore varietà ed equilibrio della dieta con i nuovi menù. Eliminazione dei prodotti processati, maggiore varietà di cereali, proteine vegetali, verdure a ciclo fresco. Il servizio di ristorazione ha delle finalità, soprattutto per i bambini: investire ripaga in salute nel breve, medio e lungo termine.

### Problema:

Il menù contiene molti prodotti processati, come i salumi, il tonno in scatola, i nuggets, i bastoncini di budini

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi per variare il menù

Gli alimenti pre-lavorati sono comodi perché richiedono poco impegno in cucina, ma presentano delle criticità sia a livello ambientale che di salute: gli additivi sono stati classificati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) come sostanze certamente cancerogene di gruppo 1 (come il tabacco), e come tali non andrebbero mai somministrati in uno menù scolastico. Tutti i dati che hanno portato a tale classificazione e le riflessioni sul tema sono contenuti e descritti in dettaglio nella monografia pubblicata in seguito e intitolata Red Meat and Processed Meat - IARC Monographs on the Evaluation of the Carcinogenic Risk of Humans Volume 114, IARC 2018. Tonno, nuggets e bastoncini di pesce sono alimenti poveri di nutrienti e ricchi di additivi e sale, come i budini lo sono di zucchero.

La mensa ha il compito di nutrire ed educare i bambini (cfr. scheda 5). Per farlo, deve servire piatti a base di ingredienti salutari e ricchi in vitamine e oligoelementi, come cereali, legumi, frutta e verdura di stagione (possibilmente biologica e locale). Si può ai cuochi, adeguatamente formati su questi temi, trasformarli in ricette appetitose e apprezzate dai tutti (cfr. scheda 5).

L'investimento ripaga nella salute dei bambini nel breve, nel medio e nel lungo termine.

## 5. GUSTO

Il ruolo centrale delle cucine nel territorio per rinnovare i menù della mensa in chiave gastronomica, nutriente e sostenibile. L'importanza della formazione continua per i cuochi e la valorizzazione della materia prima.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere i cuochi

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

Il coinvolgimento dei bambini da parte degli insegnanti verso la scoperta di nuovi sapori parte dal presupposto che il cibo servito sia buono, di giusto grado di cottura e ben presentato.

Affinché questo avvenga si devono verificare una serie di condizioni: che le materie prime siano di qualità, che il personale di cucina sia formato, competente e motivato, che il cibo - soprattutto se veicolato - venga trattato e conservato al meglio e che il personale addetto al servizio sia aggiornato e in relazione con i bambini.

La centralità del ruolo del cuoco, professionista in grado di trasformare grandi volumi di materie prime in piatti deliziosi, è il perno del cambiamento in mensa, poiché permette di abbandonare gli alimenti semilavorati e processati, nocivi per la salute e deleteri anche dal punto di vista ambientale, in favore di ricette nutrienti, sostenibili ed educative (cfr. schede 1 e 4).

Non solo: più le ricette sono caratterizzate e di stampo artigianale, più appare l'elemento umano dietro al piatto, che consolida il rapporto di fiducia tra cuochi e bambini, arricchendo entrambe le parti nell'esperienza gastronomica multisensoriale.

All'interno delle indicazioni dei CAM troviamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento continuo dei cuochi, che devono saper adeguare le competenze culinarie a una cucina a minore impatto ambientale e legata al territorio (cfr. scheda 3).

## 7. EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE

La formazione e l'informazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa attraverso progetti dedicati per renderli partecipi e accedere la valorizzazione a tutti i livelli. L'importanza del menù portante e di percorsi educativi per l'introduzione dei nuovi piatti, in mensa e in famiglia.

### Problema:

i bambini non gradiscono i piatti proposti in mensa

### Soluzione:

coinvolgere gli insegnanti

Il gradimento dei piatti serviti in mensa dipende da due fattori: gastronomico ed educativo (cfr. scheda 7).

L'approccio dei bambini nei confronti del cibo si costruisce e viene modellato grazie agli interventi delle loro figure di riferimento, come insegnanti e genitori, a scuola come a casa. Le abitudini alimentari dei bambini sono le abitudini alimentari dell'ambiente in cui crescono, e il tempo in mensa è tempo scuola.

Infatti l'esperienza in mensa, anche se non tecnicamente inclusa nel tempo scolastico, è un'esperienza educativa a tutti gli effetti, e per questo motivo l'obiettivo degli insegnanti dovrebbe essere quello di ampliare il bagaglio gastronomico dei bambini, sopprimere eventuali abitudini familiari scorrette, dare il buon esempio mostrando entusiasmo per le proposte, presentare i piatti generando curiosità e farli assaggiare anche ai più scettici.

Considerato il ruolo fondamentale degli insegnanti, questi dovrebbero quindi mettere in pratica un linguaggio e un comportamento attento e propositivo, efficace nell'influenzare positivamente la percezione del pasto da parte dei bambini, e favorendo l'accettazione e il gradimento di nuove pietanze (cfr. scheda 6).

Anche le linee guida della ristorazione collettiva sottolineano l'importanza di questi interventi.

## 3. AMBIENTE, BIOLOGICO E PRODUZIONE LOCALE

L'impatto ambientale del settore agroalimentare e le produzioni sostenibili e resistenti alla crisi climatica. Il ruolo del biologico nella cornice Farm to Fork e nella tutela della qualità. Il legame con il territorio, che lavora sulla qualità delle derrate e si trasforma in un motore economico e identitario.

### Problema:

non si sa valutare l'impatto ambientale della propria mensa

### Soluzione:

identificare le principali variabili

I Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (CAM), entrati in vigore nel 2020, implicano l'utilizzo di prodotti sostenibili, locali e biologici.

Questi parametri si affiancano a quelli relativi alla salute nella definizione di dieta bilanciata: si stima che nel 2050 la popolazione del Pianeta sarà di dieci miliardi di persone e garantire cibo per tutti è uno sfida globale già in atto. Gli elementi da prendere in considerazione per ridurre il proprio impatto ambientale sono tre: sostenibilità, agricoltura biologica e filiera corta.

### Soluzione:

incrementare gli alimenti biologici

La sostenibilità della composizione di un menù deriva principalmente dalla frequenza delle fonti proteiche, in quanto sono l'unico elemento che varia moltissimo nello schema della zona alimentazione (che si identifica in cereali, proteine, frutta, verdura, olii e semi oleosi) e che integra le voci sul biologico e la filiera.

**GRAZIE E BUON LAVORO**

**Valentina Taglietti**  
**Foodinsider**

