



“Questo è il tempo della solidarietà e non della competizione, questo è il momento di imparare a vivere un modo totalmente diverso da quello finora conosciuto. Che senso avrebbe fare tutto come prima? Dobbiamo evidentemente dare più spazio alle comunità!”. (Carlo Petrini).

Comunità resilienti per una mensa scolastica sana, giusta, sostenibile!

In questo documento parliamo di quelle esperienze che affrontano questo nostro tempo, così difficile e angosciante, anche cercando nuove regole e altri modi per affrontare l'emergenza. Stiamo constatando sulla nostra pelle, sul nostro stesso corpo, come un uso indiscriminato delle risorse ambientali ed un rapporto squilibrato tra uomo e natura prima o poi presenti il suo conto. Una riflessione e un approfondimento sul tema del cibo ancora una volta ci ha fatto toccare con mano le sue sorprendenti potenzialità educative e culturali:

- In primo luogo il cibo rappresenta un elemento guida nella quotidianità che coinvolge, come si dice, anima e corpo, emozioni, relazioni e capacità procedurali, competenze umanistiche e scientifiche.
- il cibo è fortemente inclusivo perché tutti mangiamo, dobbiamo mangiare, senza distinzioni.
- il cibo è trasversale a culture, conoscenze e discipline, coinvolge le famiglie indipendentemente dal livello di formazione e dal ceto sociale (lo stesso non si può dire delle diverse materie scolastiche, molto più discriminanti).
- il cibo, infine, può essere collegato al gioco, allo scambio di esperienze, al piacere di vivere.

Attraverso l'esperienza del cibo intendiamo così continuare a costruire comunità: in questo contesto il servizio di refezione scolastica è uno dei momenti fondamentali attraverso cui i ragazzi (e le famiglie) entrano in contatto con abitudini, stili di vita, relazioni, prodotti del territorio.

Pensiamo infatti che la Ristorazione scolastica sia:

- apprendimento, rigenerazione e ri-creazione
- soddisfacimento/bilanciamento dei bisogni alimentari
- momento di socializzazione e di scambio
- occasione di inclusione e di pari opportunità che previene le disuguaglianze sociali

Il nodo essenziale per orientare ogni attività nel campo della refezione scolastica riteniamo sia quello della **QUALITÀ**:

- **QUALITÀ DEL CIBO**: un cibo sano, buono, biologico, a filiera corta
- **QUALITÀ DEGLI SPAZI**: spazi adeguati, luminosi, ben aerati, insonorizzati, belli esteticamente, con arredi che consentano un'organizzazione funzionale ma anche a misura dei bambini e delle loro esigenze
- **QUALITÀ DEI TEMPI**: tempi distesi ma organizzati, che diano il giusto peso al momento che si vive
- **QUALITÀ DELLE RELAZIONI**: il cibo non è solo consumazione di un pasto ma relazione, scambio culturale, convivialità e costruzione di corrette abitudini alimentari e di vita.

Ecco perché pensiamo sia assolutamente necessario che all'apertura delle scuole gli EE.LL., le istituzioni scolastiche e tutti coloro che hanno ruoli e responsabilità nell'organizzazione del servizio di refezione scolastica orientino la loro condotta seguendo alcuni indirizzi di fondo:

1. **Conservare e valorizzare le potenzialità educative** del servizio mettendo in risalto il fatto di come esso rappresenti un patrimonio della comunità e di come sia necessario condividere le responsabilità della sua gestione a partire dagli esercenti del servizio e dagli amministratori, all'ASL, fino alle famiglie, con i loro figli e agli insegnanti. Ciascuno deve essere consapevole dell'importanza del suo contributo per sostenere questa risorsa comune ed incoraggiato a vigilare affinché il servizio conservi la sua funzione nonostante i cambiamenti, partecipando nella ricerca di strategie di adattamento adeguate ai contesti di consumo dei pasti.
2. **Rigenerare e riunire la comunità** che prende forma attorno al servizio di ristorazione per stabilire insieme procedure di co-progettazione, monitoraggio e valutazione costanti da registrare e condividere per definire eventuali miglioramenti e evitare il decadimento del servizio stesso.
3. **Mettere in atto percorsi formativi** che coinvolgano tutti gli attori interessati al servizio, compresi i bambini.
4. **Prevenire ogni forma di spreco**, indipendentemente dai provvedimenti di tutela igienica da mettere in atto e cercare soluzioni che consentano di evitare un eccesso di imballaggi e modalità di porzionatura poco gradite ai bambini.
5. **Favorire i prodotti locali** e rafforzare il rapporto con i produttori del territorio per potenziare le produzioni agricole della zona stabilendo una alleanza fra agricoltori e ristorazione collettiva.

In particolare consideriamo irrinunciabili alcuni punti essenziali:

1. **Garantire il servizio mensa, senza aumento dei costi per l'utenza**: il servizio di ristorazione rappresenta un notevole progresso nel percorso delle proposte formative scolastiche e va considerato irrinunciabile: non è accettabile l'ipotesi di sospenderlo a lungo.
2. Verificare la possibilità / opportunità di realizzare il servizio **adottando misure diversificate** a seconda della tipologia di scuola, ambienti, orari, organici, anche alla luce delle buone prassi

esistenti sul territorio e in particolar modo nelle scuole a tempo pieno che prevedono un quotidiano accesso al servizio mensa.

3. **Cercare soluzioni alternative alle monoporzioni termo sigillate**, causa di uno scadimento della qualità del cibo, di un probabile minore gradimento, di un aumento dei costi ambientali ed economici e di un abuso di plastica che contrasta le nuove direttive europee per ridurre questo materiale altamente inquinante.
4. **Prevedere la possibilità del pranzo in classe** condividendone le modalità organizzative con dirigenti, docenti, collaboratori scolastici e famiglie e programmando apposite occasioni formative e informative.
5. Ipotizzare, se necessario, alcune **revisioni del menu standard**, riducendo la presenza di ricette che possono essere difficili da distribuire modificando, se opportuno, il numero delle portate, senza però perdere di vista la necessità di garantire varietà, alternanza, presenza di ingredienti protettivi, quali frutta, verdura e legumi.
6. Organizzare uno **scaglionamento dell'accesso al servizio**, modalità peraltro congruente con la necessità/ possibilità di ingressi diversificati degli alunni.
7. Utilizzare, laddove siano già presenti, i **vassoi individuali pluriuso**, sterilizzabili in lavastoviglie, proprio per evitare lo spreco dei corrispondenti vassoi mono uso.
8. Per il fabbisogno giornaliero di acqua, anziché pensare a bottiglie di plastica, **dotare gli alunni di apposite borracce**.
9. Incentivare, con appositi laboratori, un maggiore **utilizzo della frutta a merenda** come attività didattica all'interno dei percorsi di educazione alimentare.

Capacità di adattamento, disponibilità ai cambiamenti, attenzione costante e monitoraggio delle diverse situazioni sono parole chiave nella riprogrammazione del servizio: cogliamo questa circostanza per rivedere le criticità e superarle. Questo il contributo che la Piana del Cibo intende offrire ai 5 Comuni che hanno dato vita a questa importante esperienza.

Con l'occasione aderiamo con forza all'appello promosso da diverse associazioni che, a livello nazionale, si stanno battendo per il rilancio di una mensa sana, giusta e sostenibile.

Il tavolo #scuola&alimentazione della Piana del Cibo

Lucca, 12 agosto 2020