

## **IL CIBO È CULTURA**

CISTERNA D'ASTI, 5 NOVEMBRE 2022

LAVORI DI GRUPPO

### SPUNTI DI RIFLESSIONE

1) GRUPPI DI ACQUISTO – AGGREGAZIONI DI PRODUTTORI;

2) MERCATI CONTADINI – MERCATO DELLA TERRA;

3) RECUPERO INVENDUTO;

4) LEGGE GADDA (L.166/2016)

*“Il provvedimento riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione; ma soprattutto, stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.”*

5) APPALTI MENSE SCOLASTICHE E CASE DI RIPOSO;

6) ISTITUTI TECNICI E ALBERGHIERI (CONOSCENZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITA')... SCUOLE IN GENERALE

(PROGETTI NAZIONALI E NON DEDICATI ALL' EDUCAZIONE ALIMENTARE)

#### GRUPPO 1

COMPONENTI:

INSEGNANTI (INFANZIA E PRIMARIA);

AMMINISTRATORE (COMUNE DI ASTI);

PRODUTTORE AGRICOLO;

#### GRUPPO 2

COMPONENTI:

INSEGNANTI (INFANZIA, PRIMARIA, MEDIE E SUPERIORI);

AMMINISTRATORE (COMUNE DI CISTERNA);

RESPONSABILE EDUCAZIONE SLOW FOOD PIEMONTE;

**VOLONTARI TERZO SETTORE (CARITAS CISTERNA);**

**ALTRO**

**DIPENDENTE MENSE SCOLASTICHE COMUNE DI ASTI;**

**VOLONTARI TERZO SETTORE (CARITAS CISTERNA);**

**VOLONTARIO ASSOC. AMBIENTALISTA;**

**ALTRO**

Il gruppo ha focalizzato la sua riflessione sul tema delle mense scolastiche. Il gruppo di lavoro ha preso in esame i diversi spunti proposti e degli appalti.

L'amministratrice del Comune di Asti, sig.ra Loretta Bologna, ha sottolineato che nella gara di appalto è stato introdotto il tema del Km 0 e all'ambito considerato, ma sono emerse alcune esperienze significative: dell'uso delle stoviglie in materiali sostenibili (con l'utilizzo delle lavastoviglie e dello scaldavivande).

il Comune ha posto l'accento sull'adeguamento dei tempi di permanenza del personale e sul coinvolgimento delle diverse Commissioni Mensa nella predisposizione dell'appalto.

Inoltre è stato inserito il recupero del cibo non utilizzato tramite la Caritas e l'educazione alimentare.

Sempre rispetto al tema delle mense, in risposta ad un quesito specifico sul reperimento delle materie prime, i prodotti del territorio arrivano alle ditte di ristorazione tramite le associazioni di categoria.

Il titolare dell'azienda Agricola Biologica "Torre di Batibò" ha sottolineato i problemi di aziende come la sua, interessate a rivolgersi direttamente alle mense ma che, a causa di difficoltà burocratiche, non ci riescono.

Per questo molte aziende di questo tipo fanno del turismo il loro punto di forza.

#### **1) GRUPPI DI ACQUISTO – AGGREGAZIONI DI PRODUTTORI**

Non sono presenti in modo rilevante sul territorio, almeno rispetto a CANTINE A NORD OVEST (NIZZA): diverse cantine della zona propongono anche altri prodotti locali;

- ENOTECA REGIONALE (SAN DAMIANO): oltre al vino è possibile reperire, ad esempio, il miele locale;

- VINPECTORE (VILLAFRANCA D'ASTI): acquista vini e prodotti del territorio.

- PIJTE 'L PIASI (DUSINO S. MICHELE): azienda agricola che propone carni (allevate e macellate in proprio) e altri prodotti ortofrutticoli e caseari del territorio nella cornice accattivante di una bottega di paese.

#### **PUNTI DI DEBOLEZZA:**

- spesso le piccole realtà non riescono a sostenere la concorrenza della grande distribuzione;

- difficoltà di promozione della propria azienda anche tramite le vendite online;

- quasi sempre i produttori vinicoli riescono a veicolare altri prodotti locali ma raramente accade l'inverso.

**CONCLUSIONE:** la comunicazione e la promozione di queste realtà è fondamentale per la loro sopravvivenza

#### **ESEMPI DI PROMOZIONE CREATIVA**

**CANELLI:** ci sono realtà dove l'azienda offre un valore aggiunto al prodotto

che viene proposto anche attraverso spettacoli teatrali itineranti che, in aggiunta, promuovono il territorio permettendo uno sguardo particolare. Tutto ciò, a fronte di un prezzo un po' più alto rispetto a quelli della grande distribuzione, premia la particolarità del prodotto perché, con esso, viene acquistato qualcosa di più che lo rende speciale e unico.

**SLOW FOOD** propone un ricco calendario di appuntamenti ed eventi dove si viene guidati in un tour di produttori (collegati al vino o ad altro) che permettono agli acquirenti di sapere qualcosa di più sulla filiera della produzione. Si tratta di giornate promozionali che risultano molto motivanti e produttive.

## **2) MERCATI CONTADINI – MERCATO DELLA TERRA**

In zona esistono mercati contadini che, ovviamente, non si trovano nei piccoli centri dove la maggior parte degli abitanti può usufruire di un orto personale.

I Mercati della Terra proposti da Slow Food sono continuativi, riguardano produttori selezionati e sono un momento di scambio e incontro all'interno della categoria.

## **3) RECUPERO INVENDUTO**

I supermercati locali, tramite la Caritas, donano i prodotti invenduti in scadenza e non è troppo complicato.

## **4) LEGGE GADDA (L.166/2016)**

*“Il provvedimento riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione; ma soprattutto, stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.”*

Rispetto al recupero di ciò che non è stato consumato nelle mense, il discorso si fa più complicato.

La dipendente del Comune di Asti nel settore mense, sottolinea la difficoltà perché, per legge, devono essere rispettate strette norme igieniche e non devono essere interrotte le catene del freddo e del caldo. Per questo motivo il cibo deve essere distribuito al massimo entro 30 m dalla fine dello scodellamento.

Inoltre, è richiesto un protocollo tra Asl, Comuni, Mense, Scuole e Organizzazioni di volontariato.

Tutto ciò diventa più semplice per le grandi realtà e più complicato nei piccoli centri ma si può realizzare con il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati a partire dagli appalti (inoltre i gestori delle mense potrebbero avere uno sgravio per quanto riguarda la Tari).

#### **5) APPALTI MENSE SCOLASTICHE E CASE DI RIPOSO;**

Per quanto riguarda le amministrazioni, i costi sono notevoli, è necessario tenere conto di regole molto stringenti rispetto agli appalti e, al momento attuale, molti gestori preferiscono non partecipare alle gare di appalto.

Inoltre, molte famiglie, specie nei grandi centri, non pagano il buono mensa ed è impossibile risalire ai nominativi in quanto i pagamenti vengono effettuati on line.

La pandemia, per giunta, ha scoraggiato gli acquisti su grande scala per via delle diverse chiusure scolastiche a causa dei contagi e tutto ciò ha determinato altri costi per le ditte.

Altro problema da tenere in considerazione, per quanto riguarda i prodotti locali, la difficoltà di garantirne la presenza in grande quantità e per un lungo periodo.

Per questo, spesso, vengono “premiati” grandi catene di catering mense perché riescono a farlo ma, tutto questo, ovviamente va a scapito della territorialità e stagionalità dei prodotti.

La mancanza di stagionalità, inoltre, cozza con la sostenibilità ma anche la qualità dei prodotti stessi e, quindi, contro un piano di educazione alimentare che abbia radici profonde.

**6) ISTITUTI TECNICI E ALBERGHIERI (CONOSCENZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITA')... SCUOLE IN GENERALE (PROGETTI NAZIONALI E NON DEDICATI ALL' EDUCAZIONE ALIMENTARE)**

Tutti concordi nel sostenere che l'educazione alimentare debba partire prima di tutto in famiglia e, nelle istituzioni scolastiche, a partire dalla più tenera età.

**PUNTI DI FORZA:**

- MENSA E INTERVALLO COME MOMENTI EDUCATIVI E NON SOLO RICREATIVI;
- COLLABORAZIONE CON LE FAMIGLIE PER LA CONDIVISIONE DI UN PERCORSO COMUNE;
- ESEMPI POSITIVI DA PARTE DEGLI INSEGNANTI;
- PIATTI SALUTARI, VARI E STAGIONALI APPETIBILI AI BAMBINI;
- POSSIBILITA' PER GLI ALUNNI DI GESTIRE LE QUANTITA' DEI CIBI PROPOSTI (EDUCAZIONE ALLA RESPONSABILITA' E ALLA CONOSCENZA DELLE PROPRIE ESIGENZE);
- LE MENSE CHE POSSONO ESSERE GESTITE IN SPAZI PIU' RACCOLTI E, QUINDI, A MISURA DI BAMBINO (E INSEGNANTE), GARANTISCONO UN CLIMA DISTESO E IL CONSUMO DEI CIBI PROPOSTI DA PARTE DELLA MAGGIOR PARTE DEGLI ALUNNI.

**PUNTI DI DEBOLEZZA:**

- MENSA E INTERVALLO CONSIDERATI COME *SPAZI VUOTI* TRA DUE BLOCCHI DI LEZIONE;
- MANCATA COLLABORAZIONE DA PARTE DELLE FAMIGLIE CHE NON CONDIVIDONO MA, AL CONTRARIO, OSTACOLANO L'AZIONE EDUCATIVA DELLA SCUOLA;
- SUPERFICIALITA' NEL COMPORTAMENTO DEGLI INSEGNANTI CHE, PER

PRIMI, NON CONSUMANO TUTTE LE PIETANZE DEL MENU GIORNALIERO PROPOSTO;

- PIETANZE CUCINATE IN MODO POCO APPETIBILE PER I BAMBINI (SPESSO DOVUTO ALLA LONTANANZA DAI CENTRI DI COTTURA);

- QUANTITA' FISSE NEI PIATTI;

- MENSE RUMOROSE E DIFFICILMENTE GESTIBILI RISPETTO AL CONTROLLO DA PARTE DEGLI INSEGNANTI.

PROGETTI NAZIONALI:

**FRUTTA NELLE SCUOLE:** spesso non funziona per i punti di debolezza segnalati. Inoltre, negli ultimi anni, la proposta delle aziende coinvolte NON ha seguito la stagionalità. L'impressione è stata che, spesso, questa iniziativa sia stata utilizzata dagli stessi per smaltire grandi quantità di invenduto.

**LATTE NELLE SCUOLE:** prodotti di altissima qualità ed un progetto pensato per coinvolgere negli assaggi anche le famiglie. Limitato nel tempo ma ben studiato.

Non ha funzionato quando c'è stato il rifiuto, anche da parte delle famiglie, al consumo di questi prodotti.

In conclusione, senza una seria educazione al gusto, alimentare e ai consumi degli adulti di riferimento, difficilmente le proposte scolastiche hanno successo.

## PROPOSTE

La proposta emersa è quella di coinvolgere i diversi Comuni della Provincia in modo da confrontarsi su questi temi ma anche perpartendo da:

conoscere le buone pratiche relative alla città di Asti. Coordinare a- CONOSCENZA DEL TERRITORIO;

livello provinciale percorsi formativi per gli insegnanti sui temi proposti. - CONOSCENZA DEI PRODOTTI LOCALI, DELLA LORO STAGIONALITA' E DELLE POSSIBILITA' DI ACQUISTO;

## PROPOSTE

- EDUCARE ALLA CULTURA DEL CIBO (CHE E' ANCHE SOCIALITA' E RELAZIONE);
- RENDERE IL CIBO APPETIBILE AI BAMBINI TRAMITE LABORATORI DEL GUSTO E DI CUCINA;
- EDUCARE AL CIBO IN MODO INTERDISCIPLINARE E COME PRATICA QUOTIDIANA UTILIZZANDO ANCHE MODALITA' LUDICHE E CREATIVE;
- PROMUOVERE L'EDUCAZIONE FACENDO DIVENTARE I BAMBINI PROTAGONISTI CAPACI DI COINVOLGERE ANCHE LE FAMIGLIE O I PARI;
- CONOSCENZA E CONDIVISIONE DI BUONE PRATICHE.

A questo proposito la giornalista della Gazzetta d'Asti, Stefania Castino, porta l'esperienza della sua rubrica dedicata al cibo dove si presenta una ricetta invitando i bambini a provare a realizzarla e ad inviare i propri disegni alla redazione.

Un'altra esperienza arriva da una Direzione Didattica di Tortona dove il dirigente, dott. Angelo Bottiroli (che è possibile contattare per avere i dettagli) aveva proposto di realizzare, da parte dei veri e propri libri di cucina, dove venivano presentati i piatti della mensa che preferivano in modo che anche le famiglie potessero cucinarli.

### **RIFLESSIONI MIE (Già)DOPO L'INCONTRO**

1) Il cibo non è solo nutrimento ma anche emozione.

Per educare, sia adulti dobbiamo far scattare qualcosa che crei una relazione con il cibo. Quanti scrittori, attraverso un cibo, sono stati in grado di riportare alla mente qualcosa che è avvenuto nel loro passato.

Se non è collegato a una situazione piacevole, difficilmente stimola alcune parti del nostro cervello e ci convince a ripetere l'esperienza.

Per questo trovo bellissimi gli esempi creativi di promozione del cibo che sono stati proposti.

Per quanto riguarda i bambini, oltre ad educarli dal di fuori, dobbiamo stimolarli a diventare *protagonisti*, degli *ambasciatori del cibo* rispetto a

questo tema perché, anche in questo caso, la motivazione è importante. Quando sono responsabilizzati, i bambini sono davvero straordinari e lo vediamo rispetto alla raccolta differenziata, ad esempio.

Pensavo che, recuperando l'idea di Angelo Bottioli, potremmo iniziare a proporre nelle nostre scuole, una restituzione alle mense rispetto al piatto preferito (e anche quello sgradito) della settimana ma lavorando anche sulle motivazioni.

Infatti, sempre più spesso, i bambini hanno delle fobie rispetto al cibo ed è anche il motivo per il quale, in alcuni contesti, preferiscono il riso o la pasta in bianco perché è come se il sugo la sporcasse...

Ovviamente, almeno per quanto mi riguarda, questo lavoro lo invierei ai gestori della mensa e sarei curiosa di vedere la risposta all'interno del circolo, ammesso che qualcun altro oltre voglia aderire... e non è detto ;-).