

Mense scolastiche sciupone: cibo buttato. Oltre un pasto su dieci finisce nel bidone

A fronte di un prezzo medio di un pasto pari a 4,6 euro, entrano nel bidone dei rifiuti 0,18 centesimi. Potrebbero essere destinati alla preparazione di oltre 12 milioni di pasti per gli indigenti

Venerdì, 27 novembre 2015 - 17:40:00



[Guarda la gallery](#)

Il 12,6% di un pasto cucinato per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto, divenendo spreco. Sono questi i principali risultati emersi dall'indagine pilota su quanti e quali piatti rientrano al termine del servizio con cibo avanzato (sprechi), condotta da Oricon, Osservatorio sulla Ristorazione Collettiva e Nutrizione.

L'indagine -con questionario- è stata realizzata con questionari agli addetti alla distribuzione delle mense scolastiche. Nel periodo dal 26 ottobre-6 novembre 2015, sono stati monitorati oltre 64.000 pasti somministrati a 7.000 alunni di una fascia d'età compresa tra i 3 e gli 11 anni. Al termine del servizio è stata valutata la percentuale di spreco per tipologia di portata.

Entrando nel dettaglio, gli sprechi sono pari all'11% nei primi piatti; al 13% nei secondi; al 22% nei contorni; al 9% nei dessert, al 10% nella frutta e, infine, al 10% nel pane. Da un punto di vista economico, entrano nel bidone dei rifiuti, 0,18 centesimi per pasto (a fronte di un prezzo medio di un pasto pari a 4,6 euro).

"I dati presentati oggi non sono rappresentativi del Paese, ma aiutano a fornire un quadro complessivo. Se riuscissimo a eliminare gli sprechi dalle mense scolastiche, i 18 centesimi delle materie prime alimentari che quotidianamente finiscono nel bidone della spazzatura potrebbero essere destinati alla preparazione di oltre 12 milioni di pasti per gli indigenti", commenta Carlo Scarsciotti, Presidente di Oricon "Expo si è rivelata una formidabile occasione per l'Italia e un'opportunità per portare al centro del dibattito la nutrizione, il valore e il rispetto per il cibo. Siamo oggi di fronte a una grande responsabilità ma, allo stesso tempo, una grande opportunità: attuare azioni di sistema che prevedano un coordinamento a livello governativo e che coinvolga tutti gli operatori della filiera. Azioni nelle scuole primarie e secondarie di I grado volte a misurare e analizzare gli sprechi alimentari al fine di rivedere, ove necessario, i menù, unite a percorsi di educazione alimentare specialistici e divulgativi dedicati a studenti, corpo docente famiglie".

"Ritengo che la Carta di Milano con il suo incipit: "Noi crediamo che tutti abbiano il diritto di accedere a

una quantità sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente” rappresenti il segno distintivo della sfida lanciata da Expo 2015 e contenga in sé tutti i temi che sono stati affrontati oggi con passione e con un approccio coerente”, commenta Andrea Olivero, Vice Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. “Parlare di diritto al cibo, di educazione alimentare, di lotta agli sprechi ha una valenza ancora più forte se questo percorso parte dai bambini poiché i bambini sono veicolo di cultura con un’influenza diretta sulle scelte familiari. “Per tenere viva la riflessione sul cibo e la sua “sacralità”, occorre agire su più fronti: la corretta informazione, la consapevolezza del proprio ruolo per tutti gli operatori della filiera alimentare e un approccio multidisciplinare all’educazione alimentare che leghi il cibo ai valori di comunità e di appartenenza”.

I risultati dell’indagine.

Per quanto riguarda la prima portata, l’80% dei piatti è ritirato con sprechi quasi nulli o vicini al 10%. Il 16% registra sprechi tra il 20-25% e il restante 4% rientra con sprechi tra il 40-60%. Dalle interviste condotte, non si riscontrano eccessive variazioni tra i diversi menù offerti: se la media degli sprechi per i primi piatti si assesta sull’11%, quando vengono proposte minestre e zuppe (includono: vellutata, brodo, passato di verdure, ecc.) si registra uno spreco pari all’11,4%; se pasta fresca o ripiena (includono: ravioli, lasagne, gnocchi, panzerotti, ecc.), lo spreco è pari all’11,3%; se pasta o riso (asciutti) lo spreco è pari al 10,8%. Il giorno in cui è servita pizza/focaccia la quantità di sprechi diminuisce, arrivando all’8%.

Per quanto riguarda la seconda portata (fig. 2), per il 72% i piatti vengono ritirati con sprechi quasi nulli o vicini al 10%. Per il 22% dei piatti, si registrano sprechi tra il 20-25% e per il 4% di piatti si registrano sprechi tra il 40-60%. Solo l’1% dei piatti con le seconde portate rientra con sprechi superiori al 60%. Il dato diminuisce quando il menù prevede carne o derivati (9%), torte salate e sfornati (9%), latticini o derivati (12%), esso aumenta lievemente se agli alunni viene proposto la frittata (14%) e sensibilmente quando viene servito il pesce (21%).

I contorni sono la portata che registra la maggiore percentuale di sprechi. A fronte di una media pari al 22%, il 40% dei piatti del contorno rientra alla fine del servizio con sprechi quasi nulli o vicini al 10%; il 37% con sprechi tra il 20-25% e il 22% con sprechi tra il 40-60%. Infine, il 2% dei piatti con contorno rientra con sprechi superiori al 60%. I contorni con patate sono quelli che registrano gli sprechi minori, assestandosi sull’11%. I contorni cotti registrano sprechi pari al 19%, mentre quelli crudi il 26%.