

## ROMA. NELLE MENSE SCOLASTICHE VA SPRECATO IL 12,6% DEI PASTI

 28 NOV 2015

Mensa scolastica



Ogni giorno nelle mense scolastiche il 12,6% di un pasto cucinato per ciascun alunno rimane nel piatto, e diventa uno spreco. L'avvio di questi scarti nel ciclo dei rifiuti costa 18 centesimi di euro per ogni menu, con materie prime alimentari che quotidianamente finiscono nel bidone della spazzatura. "Potrebbero essere destinati alla preparazione di oltre 12 milioni di pasti per gli indigenti" ha detto Carlo Scarsciotti, presidente di Oricon, l'Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione che ha presentato, oggi a Roma, un report sugli sprechi nella convinzione che "ridurli è possibile. E' il momento di passare all'azione e mettere in pratica i

valori promossi da Expo. Se riuscissimo a eliminare gli sprechi dalle mense scolastiche, i 18 centesimi delle materie prime alimentari che finiscono nel bidone della spazzatura potrebbero essere destinati alla preparazione di oltre 12 milioni di pasti" per il fabbisogno dei meno abbienti.

Nel bidone, secondo l'indagine Oricon su oltre 64.000 pasti somministrati a 7.000 alunni di una fascia d'età compresa tra i 3 e gli 11 anni, prevalgono, seppur di misura, i contorni (22%) mentre al minimo degli sprechi risultano i dolci (9%), la frutta (10%) e il pane (10%). Dalle interviste condotte non si riscontrano eccessive variazioni tra i diversi menu offerti: se la media degli sprechi per i primi piatti si assesta sull'11%, quando vengono proposte minestre e zuppe (come vellutata, brodo, passato di verdure, ecc.) si registra uno spreco pari all'11,4%; con la pasta fresca o ripiena (includono: ravioli, lasagne, gnocchi, panzerotti, ecc.), lo spreco è pari all'11,3%; se è pasta o riso (asciutti) lo spreco è invece pari al 10,8%. Il giorno in cui viene servita la pizza o la focaccia, la quantità di sprechi diminuisce all'8%. Tra le verdure invece, i contorni con patate sono quelli che registrano gli sprechi minori, assestandosi sull'11%. I contorni cotti registrano sprechi pari al 19% e quelli crudi ben il 26%. Per tagliare gli sprechi, ha detto il presidente Oricon Scarsciotti, "andrebbero rivisti i menu nelle scuole primarie e secondarie, insieme a percorsi di educazione alimentare specialistici e divulgativi dedicati a studenti, corpo docente famiglie". Basti pensare ai capitolati di gara per l'affidamento della ristorazione scolastica che prevedono "voce bis": l'80% delle scuole monitorate consente il bis ma andrebbe analizzata la quantità di sprechi che rientrano nelle cucine, a seconda che agli alunni siano serviti i piatti un'unica volta o sia concesso il bis. Dopo Expo "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" ha detto il vice ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Andrea Olivero, intervenuto oggi a Roma al convegno promosso da Oricon. E "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" ha concluso Olivero.