



COMUNICATO STAMPA

Milano 14 marzo 2013

Cibo nelle mense scolastiche aumenta il gradimento, diminuisce lo spreco

Dai risultati dell'ultima rilevazione eseguita nelle scuole di Milano nel mese di febbraio sulle 4 settimane di menu (panel di 1000 utenti, rappresentativo della popolazione scolastica), emerge un dato confortante: i bambini apprezzano maggiormente il pasto e mangiano di più con conseguente minor spreco di alimenti.

Rispetto al dato rilevato ad inizio 2012, il gradimento medio dei pasti è passato da 72% a 75,10%, dato positivo e con trend positivo, che consente il superamento, tra l'altro, della soglia del cosiddetto "totalmente accettato" (fissato al 75% dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia); un dato che si riflette positivamente anche sulla diminuzione degli avanzi, a questo livello, 25%, ritenuto, dagli esperti del settore, "fisiologico", vista la eterogeneità e complessità della popolazione.

Per fare un raffronto su situazioni paragonabili, una rilevazione eseguita a Roma tra la fine del 2010 e l'inizio del 2011 fissava al 63% il gradimento medio di quella città.

Diversi i fattori che contribuiscono a produrre il risultato di Milano: su tutti il menu migliorato, grazie anche al contributo delle segnalazioni che i genitori e i bambini fanno pervenire a Milano Ristorazione tutti i giorni, con numerose ricette nuove rispetto al passato, e le grammature delle porzioni, revisionate sulla base dei livelli raccomandati in energia e nutrienti dai LARN* di SINU* e INRAN*, validate dalla Asl Milano.

A questa buona e incoraggiante notizia se ne aggiunge un'altra: grazie, infatti, alla collaborazione di Milano Ristorazione con Siticibo Milano, programma dell'Associazione Banco Alimentare della Lombardia che dal 2003 recupera pane e frutta da oltre 100 scuole raggiungendo le 160 tonnellate annue, è in partenza lo studio di fattibilità per il recupero anche dei pasti preparati come scorta per le emergenze e che, quando inutilizzati, potranno essere redistribuiti nelle mense delle strutture caritative che assistono persone indigenti in città. Si tratta di un quantitativo che in un anno potrebbe ammontare a circa 20 tonnellate.

Miglioramenti nei menu e buone pratiche nel recupero fanno, così, diminuire lo scarto medio quotidiano da circa 130 a 115 grammi per pasto/utente (riferito ad un peso medio di 480 gr. di pasto completo), 11,5% in meno rispetto al 2012.

Questo può portare alla considerazione che, nel prossimo futuro, il settore della scolastica di Milano, consolidando il livello di gradimento, introducendo ulteriori miglioramenti produttivi e applicando altre buone pratiche nel riuso degli avanzi, evidenzierà in modo semplice ed efficace come sia possibile ridurre ulteriormente la quota di alimenti non consumati, contenendo, per quanto possibile, la quota di alimenti che, se non adeguatamente gestiti, diventano rifiuto.

Il tema è proprio il riuso, infatti, una volta raggiunta la soglia del 75% di gradimento, è difficile che questa aumenti se non in modo lento. Dunque, oltre che tendere a indici di gradimento sempre più

elevati, per erodere in maniera più aggressiva quel 25% di avanzi è necessario progettare nuovi modi di recupero, oltre a quelli già messi in atto finora.

Ecco la sfida che la Città di Milano dovrebbe porsi per il futuro: se, infatti, percentualmente, gli avanzi sono "accettabili", in valore assoluto, invece, rappresentano una quantità che non possiamo tollerare. Come gestire, dunque, in maniera sempre più efficiente, questi avanzi in modo che possano trasformarsi in cibo ancora buono per molti?

Milano Ristorazione farà la sua parte, migliorando i menu, ma per fare un salto in avanti c'è bisogno di tutti, bambini, genitori, cittadini, insegnanti, istituzioni che possano contribuire sia ad incentivare un comportamento corretto a tavola, sia a contribuire, con nuove idee, a comportamenti più sostenibili.

Una di queste idee è il progetto "Frutta a metà mattina", per il quale Milano Ristorazione sta preparando un bando per la ricerca di partner e patrocini, al fine di poter rendere strutturale questa buona pratica che porterebbe ulteriori benefici alla salute dei bambini e alla collettività, trasformandosi così in un investimento sul futuro.

Per informazioni:

Aldo Palaoro

Milano Ristorazione

mobile: +39 335 6409664

email: ufficiostampa@milanoristorazione.it

*

LARN Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti

SINU Società Italiana di Nutrizione Umana

INRAN Istituto Nazionale per la Ricerca Alimentare e la Nutrizione