

## Eating City - Poision Paper

# “La mensa scolastica quale bene comune - post Covid-19”



### Sommario:

Introduzione - Il ruolo sociale della mensa scolastica in Italia .....	2
Il nostro cibo quotidiano. ....	2
Cifre chiave della ristorazione in Europa ed in Italia.....	3
Governance ed accountability del servizio .....	3
La mensa scolastica bene comune .....	3
Conclusioni.....	4

## Introduzione - Il ruolo sociale della mensa scolastica in Italia

In un mondo fortemente polarizzato, dove la distanza tra le classi sociali aumenta di giorno in giorno, oltremodo per la crisi economica che si prospetta, il ruolo della mensa scolastica è sempre più importante.

Fina dalla sua nascita attorno agli anni 60, la mensa ha offerto un pasto sicuro ed equilibrato a tutti i bambini delle scuole materne, elementari e medie, garantendo agli stessi pari condizioni. Ora più che mai, si deve porre maggiore attenzione su cosa mangiano i nostri figli. Attraverso la fase critica attuale abbiamo compreso che il nostro sistema immunitario è la prima grande difesa contro il virus, recenti osservazioni e ricerche scientifiche hanno messo in luce la correlazione tra inquinamento atmosferico e diffusione del virus stesso, specie dove la densità di popolazione è più alta (grandi centri urbani) e dove purtroppo si condensano tre altre malattie tipiche del nostro tempo, le malattie cardiovascolari, diabete e obesità. Insomma alla fine dei conti “L’uomo è ciò che mangia” e aggiungo “l’uomo è ciò che decide di essere attraverso il proprio stile di vita” - le sue abitudini alimentari incidono fortemente sul suo stato di salute.

La salute impatta fortemente sull’ intero sistema economico e sociale.

Riteniamo utile sottolineare, come fino a ieri, le scelte alimentari erano considerate scelte individuali, in cui tutto sommato la politica non poteva e non voleva intervenire - e quindi molto spesso il figlio/a del padre/madre obeso/a era condannato/a ad essere obeso, non per genetica, ma per “scorrette abitudini di vita” – ovvero, sedentarietà e cattiva alimentazione.

Nel panorama europeo, (ma non solo) a partire dalla seconda metà degli anni 90 si è assistito ad uno stravolgimento della filiera distributiva alimentare, derivante da ciò che io definisco il Fordismo alimentare: “tutto, sempre e subito” - mi spiego meglio.

### Il nostro cibo quotidiano.

Per esperienza professionale vissuta dallo scrivente – e come si può evincere dalla lettura dei bilanci delle maggiori imprese di ristorazione collettiva in Italia e dei principali fornitori delle stesse, in questo periodo è emerso un nuovo attore all’interno della filiera alimentare, il c.d. “Middle Man”; ovvero operatori logistici/grossisti che permettono alle varie imprese di ristorazione di concentrare gli acquisti e di beneficiare di economie di scala sui costi della logistica e nella gestione della supply chain. Oltremodo attraverso questo nuovo attore, il “tutto, sempre e subito” è garantito; peccato solo che non aggiunga alcun valore al prodotto e ne catturi per inverso un margine economico non indifferente diventando così il driver della filiera stessa.

Da questo punto in avanti ci siamo persi ..... e ci teniamo a sottolineare che la responsabilità di tutto questo pesa sia sulle stazioni appaltanti che sulle imprese di ristorazione. Molte cucine delle scuole sono state chiuse, sono nati stabilimenti industriali che cucinano decine di migliaia di pasti al giorno, ovvero per essere precisi, che **“assemblano pasti”**, dove i cuochi sono in via di estinzione... partendo molto spesso da prodotti pre-processati, che una volta “assemblati” vengono veicolati alle singole scuole, principalmente in legume fresco caldo in contenitori multi-porzione. Morale della storia una buona parte dei pasti finisce nella pattumiera, mandando a farsi benedire l’equilibrio nutrizionale del pasto stesso.

Importiamo prodotti “Bio” dal mondo intero, spesso a discapito di piccoli produttori locali che non sono in grado di offrire le quantità enormi richieste dalla ristorazione collettiva “Fordista”, ma che senza dubbio sarebbero in grado di offrire prodotti freschi o conservati in modo naturale, di provenienza locale, laddove il pubblico iniziasse a non considerare il cibo come una “commodity” ed il servizio di ristorazione come un “utility”; per inverso *“il nostro cibo quotidiano deve uscire dalle logiche del mercato, così come la sanità”*, riprendendo le parole del Presidente Francese Macron nel suo primo messaggio alla nazione per l’emergenza Covid -19.

Con questa fase di industrializzazione del servizio, asservita al concetto del prezzo più basso, sia pur mascherato molto spesso dietro al concetto di “offerta economicamente più vantaggiosa”, siamo arrivati al pre-covid19 con una graduale degradazione del servizio mensa fino al famoso sciopero del panino che ha visto in molte città italiane una sorta di rivoluzione sociale che ha portato ancora oggi molti bambini a portarsi il pranzo da casa.

In controtendenza al “fordismo alimentare” di cui sopra, alcuni Comuni Italiani con scelte coraggiose hanno e stanno tutt’ora invertendo la tendenza. Soluzioni di gestione mista tra pubblico e privato, come nel caso della città di Cremona o come il caso della società pubblica “Qualità e Servizi” di Sesto Fiorentino che ha costruito una vera e propria comunità del cibo attorno alla mensa, ispirandosi ai principi di Slow Food, dimostrano che si può fare meglio e che la sostenibilità non è accessoria, ma pilastro del nuovo.

## Cifre chiave della ristorazione collettiva in Italia.

A livello europeo, la ristorazione collettiva serve quotidianamente oltre 80 Milioni di pasti, In Italia l’intero comparto della ristorazione collettiva sviluppa circa 7 Miliardi di fatturato impiegando oltre 150 Mila addetti. La prevalenza del mercato è in contratto di appalto (circa il 65% del totale) ed impiega circa 90 mila addetti, di cui il settore scolastico occupa il circa 41% del totale. In prevalenza la forza lavoro è rappresentata da donne nella fascia di età tra 35 e 49 anni.

## Governance ed accountability del servizio

La decisione di come gestire il servizio mensa nella fase emergenziale del covid-19 non può non tenere conto delle valutazioni preliminari fin qui esposte e della malaugurata possibilità che un emergenza simile possa perdurare a lungo o ripetersi negli anni a venire. Oggi siamo chiamati a gestire l’emergenza, ma dobbiamo anche pensare a **rendere resiliente il sistema** al fine di poter affrontare le sfide che si pongono.

I cittadini, genitori, insegnanti e tutti i soggetti coinvolti devono avere informazione sulle azioni intraprese ed è proprio sul concetto di accountability che verte la nostra richiesta. Nello specifico, ci riferiamo al dovere da parte dei decision-maker, pubblici e privati di rendere conto ai cittadini riguardo le scelte fatte, i risultati ottenuti e le relative conseguenze. Questo principio riconosce alla collettività il diritto di essere informata sulle decisioni, di criticarle e di avere delle risposte da parte dei decisori. Le decisioni e le motivazioni devono essere rese pubbliche, in modo che ci siano spazi accessibili a tutti per la comunicazione, la critica e il contraddittorio.

## La mensa scolastica bene comune

La mensa scolastica deve essere considerata a tutti gli effetti un **bene comune** e non una qualunque utility.

Sotto il profilo dell’analisi giuridica il cibo può facilmente rientrare sotto la categoria di bene comune. La definizione a cui ci si riferisce è tratta dalla giurisprudenza italiana e corrisponde a quella fornita dalla Commissione Rodotà che, distinguendo tra beni pubblici, privati e comuni, descrisse questi ultimi come quei beni che rispondono a due requisiti: esprimono utilità funzionali all’esercizio dei diritti fondamentali della persona nonché al suo libero sviluppo e sono, pertanto, beni la cui fruizione collettiva, diretta e universale deve essere garantita dalla legge in modo tale da tenere in considerazione anche gli interessi delle generazioni future.

L’Italia è un paese che vanta una tradizione gastronomica unica al mondo ed una filiera agro-alimentare di eccellenza, è anche il paese dell’accoglienza, dell’ospitalità, tutti fattori che contribuiscono alla ricchezza del paese attraverso lo sviluppo del turismo e ponendo grande cura al territorio. Le nuove generazioni devono poter comprendere che tutto ciò fa parte del patrimonio immateriale del nostro paese e quale momento è migliore per diffondere questa cultura rispetto al pranzo a scuola ed al momento educativo dello stesso?

Non dobbiamo dimenticarci quanto sia importante la ns alimentazione e quanto questa sia la nostra prima medicina, **pilastro fondamentale per la prevenzione di molte malattie** e per l'innalzamento delle nostre difese immunitarie, **investire sul pranzo a scuola equivale ad investire nel futuro del paese e renderlo maggiormente resiliente, partendo proprio dal sistema alimentare urbano.**

## Conclusioni.

Per concludere, è ipotizzabile di rendere fruibile un servizio di ristorazione che per numeri ed economia dello stesso non si discosti più di tanto dai valori medi dei contratti di appalto in essere o dalla gestione internalizzata dello stesso; questo al fine di non rischiare ulteriori disequilibri sociali derivanti dalla modifica sostanziale del servizio o della sua soppressione, caricando in ogni caso il pubblico dei costi sociali scaturendi (cassa integrazione degli addetti delle varie società appaltanti) e rischiando di dover pagare milioni di euro di penali derivanti dalla disdetta/modifica dei servizi in appalto.

È senza dubbio ipotizzabile un servizio che consenta di nutrire i bambini delle scuole con cibo sano e gustoso, rispettando un buon equilibrio nutrizionale, permettendo agli stessi di consumare il pranzo in classe attraverso la somministrazione di lunch box prodotti nei centri di cottura specifici o nelle cucine delle scuole ove presenti; utilizzando in extremis, limitatamente alla fase emergenziale, contenitori e posate usa e getta (ma compostabili) al fine di garantire igiene e sicurezza alimentare ed un discreto livello di confort per i bambini. Così facendo si può tutelare i lavoratori delle mense scolastiche e le imprese di ristorazione, siano esse pubbliche che private. Certamente le autonomie delle scuole e le convenzioni con i vari comuni, così diversi tra di loro, difficilmente permettono di omologare un sistema di gestione unico, ogni Comune è diverso dall'altro e questa diversità è la prima ricchezza di un sistema alimentare territoriale e resiliente.

Niente deroghe particolari, lasciare spazio alla diversità dato che ogni realtà è diversa dall'altra, **non rischiamo di omologare al ribasso la mensa, con il servizio di un solo piatto unico e freddo; si può fare di più ! molto di più.**

La Task Force costituitasi spontaneamente attorno alla piattaforma Foodinsider lo dimostra; adesso serve il buon senso e la forte capacità delle varie autorità locali che sono già attive nei territori.

**Chiediamo che il Ministero dell'istruzione prenda una posizione netta e precisa sul fatto che il servizio mensa deve continuare**, come prima e meglio di prima, specie dopo la fine della fase emergenziale. Rimaniamo a completa disposizione per entrare maggiormente nel dettaglio, mettendo a vostra disposizione tutta la nostra esperienza nazionale ed internazionale nel settore della ristorazione collettiva, al fine di incrementare la resilienza del sistema "mensa scolastica".

Mi piace chiudere questa nostro breve paper sulla ristorazione scolastica con una citazione di Martin Luther King che ha forgiato la mia vita professionale di manager e di consulente negli ultimi 30 anni:

"Può darsi non siate responsabili per la situazione in cui vi trovate, ma lo diventerete se non farete nulla per cambiarla"

Cordialità

Maurizio Mariani  
Direttore  
Eating City International Platform

Tel 0033 6 19165878

[m.mariani@eatingcity.org](mailto:m.mariani@eatingcity.org)

[www.eatingcity.org](http://www.eatingcity.org)