

Canteen Days a Torino con Slow Food: la ristorazione scolastica apre le porte alle famiglie

22 Ottobre 2026

di Redazione



TORINO – Permettere alle famiglie di incontrare le cuoche e i cuochi che preparano i pasti che nutrono i loro figli e insieme sperimentare percorsi sensoriali per scoprire cibo e biodiversità attraverso i cinque sensi è il tema centrale dei Canteen Days, organizzati dall'assessorato alle Politiche educative della Città di Torino insieme a Slow Food Italia.

Quattro giornate aperte dedicate alle mense scolastiche in altrettante scuole della città a partire dal 10 ottobre, in cui grandi e piccoli sono invitati a esplorare cibo e biodiversità attraverso i cinque sensi. Si osservano i colori delle stagioni, si ascoltano i suoni nascosti degli alimenti, si riconoscono al tatto forme e consistenze e all'olfatto i profumi di erbe e

spezie, si allena il proprio palato a conoscere nuovi sapori.

“Abbiamo deciso di aprire le porte dei refettori alle famiglie perché riteniamo indispensabile renderle protagoniste e offrire loro l’opportunità di conoscere da vicino il servizio di ristorazione scolastica – afferma **Carlotta Salerno**, assessora alle Politiche educative della Città di Torino – si tratta di un sistema imponente e articolato, che coinvolge ogni giorno oltre 1.500 lavoratrici e lavoratori e garantisce la distribuzione di circa 6 milioni di pasti all’anno nelle scuole torinesi. Con i Canteen Days vogliamo riportare al centro il momento del pasto come esperienza educativa, di crescita e di condivisione, uno dei principali strumenti per promuovere il benessere delle bambine e dei bambini e favorire stili di vita sani.

In questo percorso la collaborazione con Slow Food Italia è stata fondamentale: grazie alle attività proposte durante gli incontri sarà possibile rafforzare la consapevolezza del valore del cibo, della qualità delle materie prime e dell’importanza di un’alimentazione sana e sostenibile. Aprire i refettori alle famiglie significa anche rendere più trasparente e partecipato un servizio pubblico fondamentale, costruendo un’alleanza educativa sempre più forte tra scuola, genitori e territorio”.

Dopo il primo appuntamento del 10 ottobre, che ha visto la partecipazione di oltre 50 famiglie presso l’Istituto comprensivo Manzoni di Corso Marconi n. 28 di Torino, insieme all’azienda di ristorazione Ladisa, il programma prosegue sabato 24 ottobre presso l’Istituto comprensivo Duca d’Aosta di Corso Montegrappa n. 81, insieme all’azienda di ristorazione Vivenda; sabato 31 ottobre, invece, sarà la volta dell’Istituto comprensivo Ezio Bosso di Via Collino n. 12, insieme all’azienda di ristorazione Euroristorazione, e sabato 21 novembre presso l’Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Via Montevideo n.12, insieme all’azienda di ristorazione Camst.

“Almeno un pasto giornaliero, per milioni di bambine e bambini, si realizza a scuola. Grazie al sodalizio con il Comune di Torino, l’iniziativa dei Canteen Days vuole evidenziare la centralità dell’alimentazione all’interno degli istituti scolastici – sottolinea **Luca Martinotti**, vicepresidente di Slow Food Italia – non si tratta di un semplice servizio accessorio, la mensa è a tutti gli effetti uno degli strumenti educativi più potenti per incidere sulle abitudini alimentari degli alunni e delle loro famiglie.

In un mondo in cui è sempre più evidente lo stretto rapporto tra cibo e salute, in cui le conoscenze rispetto a stagionalità, spreco, filiera corta e cultura locale non vengono più trasmesse all’interno delle case, e in cui, nonostante oggi si consumi più cibo che mai, si dedica meno tempo alla sua scelta, trasformazione e cura, allora il piatto servito a scuola assume un ruolo fondamentale. Può tutelare la salute dei più giovani, educarli su una corretta

dieta, trasmettere i veri valori del cibo e orientare la costituzione di una società sempre più responsabile nel momento della spesa.

Per Slow Food, dunque, la mensa è un tempo scuola determinante, in cui è possibile garantire una sana nutrizione ma anche stimolare la percezione della convivialità. Anche l'esperienza consapevole del convivio, infatti, fa parte della crescita dei giovani e della costruzione delle società del domani. I Canteen Days sono il frutto di una visione politica che si preoccupa davvero del futuro, avendo cura del presente. Il pasto quotidiano viene così riconosciuto come elemento fondativo del diritto allo studio, con la prospettiva di rendere i sistemi alimentari sempre più buoni, puliti e giusti per tutte e tutti, a partire dai più piccini".

Ogni Canteen Day è, dunque, una giornata aperta alle famiglie, organizzata con il coinvolgimento di cuochi e aziende di ristorazione. Ogni tappa è un'esperienza interattiva fatta di giochi, assaggi e momenti di confronto, pensata per stimolare curiosità, consapevolezza e relazione con il cibo. Un viaggio ludico e didattico che allena i sensi, valorizza i prodotti di stagione e racconta in modo semplice e partecipato la ricchezza della biodiversità che ci circonda.

Gastronomi e nutrizionisti di Slow Food affiancano le famiglie durante ogni tappa del percorso, approfondendo gli aspetti nutrizionali e organolettici degli alimenti proposti. Il percorso si conclude a tavola, con la degustazione di alcuni piatti del menù corrente, preparato dai cuochi della mensa con ingredienti locali e di stagione.

Inoltre, ogni famiglia riceve un kit di educazione alimentare realizzato da Slow Food, con strumenti informativi e ludico-didattici per conoscere meglio il cibo di tutti i giorni, scegliere in modo consapevole e mettere alla prova i propri sensi. Il kit è composto da un poster illustrativo della stagionalità dell'ortofrutta, tre ricette da preparare a casa (con video su YouTube), un piccolo manuale di "palestra sensoriale", la guida al consumo critico Che cosa mangiamo? Scelte che pesano! e una bustina di semi di erbe aromatiche. Il kit è sia cartaceo che digitale, accessibile tramite QR code, per raggiungere le famiglie che non parteciperanno ai Canteen Days.

Anche per questo il tema della ristorazione collettiva – che comprende scuole, carceri, aziende e ospedali e in Italia vale circa 4,5 miliardi di euro l'anno – ha smesso da tempo di riguardare soltanto qualità e gusto: stagionalità, spreco e impatto ambientale sono ormai questioni centrali. Il quadro scolastico nazionale resta però fortemente disomogeneo, laddove non tutti i Comuni e le aziende di ristorazione hanno scelto forniture biologiche e di stagione. Altro punto sensibile è quello dello spreco: anche se non è mai stata effettuata una rilevazione strutturata, secondo le stime esistenti, circa il 30% dei 400 milioni di pasti serviti

annualmente nelle scuole italiane viene buttato.