

Dal Salone del Gusto Slow Food rilancia il tema delle mense delle scuole: cambiare modello conviene a tutti

27 Settembre 2026

di **Redazione**



TORINO – Una legge buona sulla carta, ma troppo spesso disattesa, svuotata del suo significato, sul cui rispetto è difficile vigilare e che non produce sanzioni significative: in Italia la ristorazione collettiva paga ancora, a distanza di sei anni dall'entrata in vigore delle norme sui criteri minimi ambientali (Cam), il prezzo di un approccio disinteressato.

Un disinteresse incomprensibile, se si pensa che nelle scuole italiane vengono serviti più di due milioni di pasti al giorno e che il settore della ristorazione collettiva (che riguarda anche ospedali e carceri) vale cinque miliardi di euro all'anno.

Sulla carta, le norme non stabiliscono soltanto la percentuale minima dei prodotti biologici da servire – ad esempio, il 50% per quanto riguarda frutta, ortaggi, legumi, carne bovina e cereali, il 33% per pelati, polpa e passata di pomodoro, il 20% per la carne avicola e il 10% per quella suina. Prevedono anche il calcolo e il monitoraggio dello spreco, con relativa analisi, almeno due volte all'anno, delle motivazioni alla base delle eccedenze.

Ma è un lavoro che fatica a trovare concretezza e a produrre effetti nella realtà, soprattutto se i modelli di ristorazione restano gli stessi. Invertire questa situazione è però possibile, così come lo è realizzare una mensa scolastica che mette in primo piano l'economia locale, assicura un giusto equilibrio nutrizionale e combatte lo spreco alimentare.

In Toscana – ed è stato raccontato nei giorni di Terra Madre Salone del Gusto 2026 – c'è una mensa scolastica in cui tre quarti delle materie prime sono di origine locale e vanno ad arricchire menù nei quali spesso i legumi sostituiscono le proteine di origine animale, dove le uova utilizzate sono fresche e biologiche anziché pastorizzate, dove si mangiano sorgo e miglio oltre a pasta e riso, dove le trote dei fiumi della zona vengono preferite ai bastoncini o al tonno.

L'ha messa a punto una società chiamata Qualità & Servizi, che ha scelto di offrire ai suoi oltre seimila utenti – bambine e bambini, ragazze e ragazzi, docenti di nidi, scuole d'infanzia, primarie e secondarie nei comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Calenzano, Carmignano, Barberino di Mugello e Capannori – una cucina casalinga anziché industriale. Da alcuni anni, Qualità & Servizi fa parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, la rete globale che riunisce chi, in cucina, è attento a portare la biodiversità agricola territoriale.

Chi se ne occupa a livello politico lo sa: il tema delle mense scolastiche può generare critiche e polemiche. Per la qualità dei piatti, ma anche per il costo a carico delle famiglie o per la monotonia dei menù. Ecco perché, più che le norme, per cambiare le cose serve la volontà politica delle amministrazioni locali, gli enti incaricati di assicurare il servizio nelle mense scolastiche.

È da loro che può partire la rivoluzione. Anziché affidare i servizi a società esterne, possono ad esempio gestirli internamente: Qualità & Servizi è una società pubblica i cui proprietari sono gli stessi Comuni. In questo modo l'intera catena – dall'acquisto delle materie prime alla loro trasformazione in cucina, fino alla distribuzione – viene gestita direttamente, garantendo cura e attenzione maggiore rispetto a quanto avviene quando i processi vengono spezzettati e intermediati da soggetti diversi.

Una mensa scolastica buona, pulita e giusta è dunque possibile. I risultati? Da un lato, più

qualità nel servizio, più soddisfazione a tavola e meno spreco, che secondo le stime più recenti sfiora il 30%; dall'altro, lo sviluppo di un'economia locale, concetto strettamente legato a filiera corta, stagionalità e freschezza del prodotto.

Di ristorazione scolastica, così come di educazione nelle classi e negli orti, si è parlato a Terra Madre. Tra le voci più autorevoli intervenute alla quattro giorni di Torino, quella di **Alice Waters**: chef, autrice e attivista statunitense, amica e collaboratrice di lunga data di **Carlo Petrini**, a lei si deve l'intuizione degli Edible Schoolyard Project, il progetto degli orti scolastici che Slow Food ha poi contribuito a diffondere.

"I nostri sensi sono collegati con la nostra mente - ha ricordato -. In un mondo dominato dall'intelligenza artificiale, ne abbiamo bisogno più che mai: dobbiamo toccare, sentire, ascoltare, assaggiare. Avere un orto a scuola non significa soltanto coltivare cibo: è anche uno spazio dove fare lezione, di matematica, d'arte, di qualsiasi cosa. Apprendere attraverso i sensi è importante".

Slow Food lavora da tempo per trasformare il modo in cui il cibo arriva nelle scuole e il significato che ne viene dato, consapevole che si tratta della leva economica e politica più potente a disposizione delle città per orientare l'agricoltura del territorio, tutelare l'ambiente e garantire il diritto al cibo e alla salute per tutti.

"È importante avere a cuore i valori umani - il messaggio di Waters -. Noi cerchiamo di diffondere un'idea, ma le decisioni vengono prese da chi ha il potere. Spesso, quando le idee arrivano ai decisori, sono pronti ad accoglierle. Dobbiamo fare in modo che le persone che hanno il potere di decidere possano sperimentare e vedere con i propri occhi progetti come gli orti scolastici".