Compraverde Buygreen
Gli Stati Generali degli acquisti verdi

+++COMUNICATO STAMPA+++

SCUOLA, MENSE ITALIANE ARGINE A POVERTÀ ALIMENTARE, OBESITÀ E INGIUSTIZIA SOCIALE

I Dati di SchoolFood4Change presentati al Forum Compraverde in corso a Roma

La mensa scolastica si conferma uno degli ultimi baluardi quotidiani di salute e giustizia sociale. È quanto emerge dai dati della Fondazione Ecosistemi, partner scientifico del progetto europeo SchoolFood4Change (SF4C) che ha analizzato il ruolo delle mense in 12 Paesi e 19 regioni europee, con un focus particolare sull'Italia e sulle città di Roma, Milano e Nuoro.

In Europa, la povertà alimentare ha cambiato volto: non si misura più solo in calorie insufficienti, ma sempre più in carenze nutrizionali. L'eccesso di cibo ultra-processato e povero di nutrienti sta generando una nuova forma di malnutrizione, spesso invisibile ma pericolosa, che colpisce soprattutto i bambini delle famiglie a basso reddito.

Secondo questo studio, l'adozione di ingredienti stagionali nelle mense scolastiche, come previsto dai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**, può portare a significative riduzioni delle emissioni di CO_2. Ad esempio, grazie all'applicazione dei CAM si stima che una città come **Roma** risparmi circa **2.000 tonnellate di CO_2 all'anno** grazie all'utilizzo di prodotti stagionali, mentre l'adozione di alimenti biologici consente una riduzione di ulteriori **21.000 tonnellate**.

Ma i numeri più urgenti riguardano la salute: secondo l'**OMS (2024)**, il **25% dei bambini europei tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso**, con picchi in Italia, Grecia e Cipro. A incidere non è solo l'accesso al cibo, ma la sua qualità: **la povertà alimentare oggi significa soprattutto assenza di nutrienti, non di calorie.**

Mensa scolastica come presidio di salute

Le mense scolastiche, se ben progettate, possono fornire un pasto sano, equilibrato e sostenibile ogni giorno, contribuendo a contrastare malattie croniche come obesità, diabete e disturbi cardiovascolari sin dall'infanzia. La **Commissione EAT-Lancet** stima che una dieta prevalentemente vegetale potrebbe prevenire **fino a 11 milioni di morti premature ogni anno**, grazie alla riduzione di malattie non trasmissibili legate alla dieta.

Nel progetto SF4C, città come **Malmö (Svezia)** dimostrano che un'elevata qualità è possibile: pasti gratuiti per tutti, **89% degli ingredienti biologici** e un'impronta di CO_2 fortemente ridotta grazie all'incremento di piatti vegetali. Anche **Tallinn (Estonia)** offre un pasto caldo gratuito per ogni studente, coperto interamente da Stato e Comune.

WEGIL
Largo Ascianghi, 5
00153 Roma
T. +39 06 683 38 88
info@forumcompraverde.it
www.forumcompraverde.it

All'opposto, in Paesi come Belgio e Ungheria, il servizio mensa è lasciato alla discrezionalità delle singole scuole, generando forti disparità di accesso e qualità.

Modello italiano: pionieri della sostenibilità, ma con forti disuguaglianze

L'Italia si distingue in Europa per l'**obbligatorietà dei CAM** nella ristorazione pubblica - come per tutte le gare di appalto pubbliche- un unicum normativo che rende vincolanti criteri minimi di sostenibilità ambientale e qualità nutrizionale. Tali criteri stabiliscono, tra l'altro, che almeno il 50% di frutta, verdura, legumi e cereali serviti debba essere biologico e di stagione. Un obbligo che ha reso il modello italiano un riferimento internazionale. Per questo le mense scolastiche sono uno strumento essenziale contro la povertà alimentare, soprattutto per i bambini provenienti da famiglie a basso reddito, i cui pasti a scuola possono rappresentare l'unica fonte giornaliera di frutta, verdura e proteine di qualità. Il progetto SF4C, attraverso l'analisi ambientale e nutrizionale delle mense italiane, ha rilevato punti di forza significativi: **porzioni abbondanti e varie di frutta e verdura di stagione**, un buon apporto di carboidrati e proteine. In questo contesto, alcune città italiane hanno costruito modelli di riferimento, capaci di coniugare eccellenza nutrizionale, impatto ambientale ridotto e accessibilità sociale.

Tuttavia, essendo la refezione scolastica gestita a livello comunale, esiste una forte eterogeneità nei modelli organizzativi, nella qualità dei menu, nell'accesso e nella sostenibilità. Secondo Save the Children, solo il 55,2% degli alunni della scuola primaria usufruisce del servizio mensa, con punte superiori all'80% in Toscana e Piemonte, e crolli sotto il 20% in regioni come Sicilia, Campania e Puglia.

Roma, meno carne, più ambiente

La Capitale, con oltre 145.000 pasti serviti al giorno, è uno dei casi più significativi a livello europeo. Il Comune ha introdotto un "menù green" completamente vegetale una volta al mese, in linea con le Linee guida per la ristorazione scolastica e con i CAM. Secondo la Fondazione Ecosistemi, se Roma estendesse il menù vegetale a due volte al mese, si arriverebbe a una riduzione di 130.000 tonnellate di CO_2 all'anno: circa 4 kg di emissioni evitate per ogni pasto servito.

Ma la sostenibilità non è solo nei piatti. Grazie all'utilizzo sistematico di prodotti di stagione, si stima un risparmio annuo di 2.000 tonnellate di CO_2, mentre l'uso di ingredienti biologici certificati permette di evitare altre 21.000 tonnellate di emissioni climalteranti. Un impegno ambientale che si unisce a quello educativo: le scuole romane partecipano sempre più a percorsi didattici sull'alimentazione consapevole, con laboratori su biodiversità, spreco alimentare e dieta mediterranea.

Milano: l'eccellenza pubblica della ristorazione scolastica

Nel capoluogo lombardo, Milano Ristorazione, società in-house del Comune, serve ogni giorno oltre 83.000 pasti, con un'offerta nutrizionalmente equilibrata e ambientalmente sostenibile. I menù

WEGIL
Largo Ascianghi, 5
00153 Roma
T. +39 06 683 38 88
info@forumcompraverde.it
www.forumcompraverde.it

sono stagionali, con elevata presenza di prodotti biologici e a filiera corta, e prevedono opzioni vegetariane e vegane giornaliere, senza bisogno di certificazione medica.

La trasparenza è uno dei punti di forza: gli ingredienti sono tracciabili, i fornitori selezionati secondo criteri ambientali e sociali, e le famiglie sono coinvolte nel monitoraggio. L'adesione al programma internazionale Cool Food Pledge ha portato Milano a ridurre del 34% le emissioni legate ai pasti scolastici tra il 2015 e il 2022, secondo il World Resources Institute.

Oltre alla qualità del cibo, il servizio promuove stili di vita sostenibili: stoviglie riutilizzabili, riduzione degli sprechi, lotta al packaging in plastica. Milano dimostra che una ristorazione scolastica pubblica può essere al tempo stesso efficiente, inclusiva e trasformativa.

Nuoro, piccole cucine, grande impatto: eccellenza nel cuore della Sardegna

Anche in territori meno urbanizzati come Nuoro, la mensa può diventare un volano per la filiera agroalimentare locale e per il benessere dei bambini. In Sardegna, il Comune di Nuoro gestisce la preparazione dei pasti in cucine interne ai nidi, con distribuzione alle scuole primarie. Il menù è attento alla stagionalità, include prodotti tipici DOP/IGP, valorizza la filiera corta e rispetta le esigenze nutrizionali infantili.

Dai dati analizzati da SchoolFood4Change, emerge un'offerta equilibrata in termini di frutta, verdura e carboidrati, ma con un apporto di carne superiore rispetto alle raccomandazioni internazionali. Un eccesso che potrebbe essere corretto con maggiore integrazione di proteine vegetali, senza sacrificare gusto o tradizione. Anche qui, la mensa non è solo cibo, ma strumento educativo e culturale, capace di riconnettere i bambini al territorio e alle proprie radici alimentari.

Educazione alimentare e clima: i numeri della transizione

Le mense scolastiche possono diventare veri **laboratori di sostenibilità**. A Roma, l'introduzione di un "menù green" 100% vegetale una volta al mese ha già generato benefici ambientali concreti. Se adottato **due volte al mese**, come calcolato da **Fondazione Ecosistemi**, si risparmierebbero **oltre 130.000 tonnellate di CO_2 all'anno** – l'equivalente di **4 kg per pasto servito**.

L'adozione di carne proveniente da pascolo naturale potrebbe ridurre fino all'**80% delle emissioni** rispetto alla carne da allevamento intensivo, migliorando al contempo il profilo nutrizionale degli alimenti. Anche la stagionalità e il biologico non sono semplici "etichette": seguire i cicli naturali e ridurre l'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici è fondamentale per una dieta sana e a basso impatto.

Un diritto da rendere effettivo in tutta Europa

Nel 2021, l'UE ha istituito la **European Child Guarantee**, riconoscendo il diritto di ogni bambino vulnerabile ad almeno **un pasto sano al giorno**. Ma oggi non esiste ancora uno **standard minimo europeo** vincolante. Le mense scolastiche non sono un servizio accessorio. Sono una leva strutturale per il cambiamento dei sistemi alimentari locali, uno strumento quotidiano di **salute pubblica, giustizia sociale e sostenibilità ambientale**. Ma affinché questo potenziale si realizzi

WEGIL
Largo Ascianghi, 5
00153 Roma
T. +39 06 683 38 88
info@forumcompraverde.it
www.forumcompraverde.it

appieno, è urgente garantire **accesso universale**, **standard qualitativi vincolanti** e strumenti di **monitoraggio condivisi a livello europeo**.

"La mensa scolastica non è un lusso, ma un diritto fondamentale e un investimento strategico- sottolinea **Sabina Nicolella, Responsabile progetti e relazioni internazionali di Fondazione Ecosistemi** - *Può ridurre le disuguaglianze, migliorare la salute pubblica, stimolare economie locali sostenibili e contribuire alla transizione ecologica. L'Italia, con le esperienze di Roma, Milano e Nuoro, dimostra che un sistema pubblico efficiente, sano e sostenibile è possibile. Ora è il momento di estendere queste buone pratiche a tutto il territorio nazionale ed europeo. Serve una strategia europea vincolante che imponga standard minimi su qualità, sostenibilità, accesso e trasparenza. Ogni bambino d'Europa ha diritto a un pasto che non solo lo nutra, ma lo rispetti come persona e come cittadino del pianeta".*

La Fondazione Ecosistemi, nata nel 1998, ha lavorato in modo pionieristico per trasformare concretamente le azioni dei propri partner nella direzione della sostenibilità ambientale e sociale. Collabora con imprese private, pubblica amministrazione, enti locali e organizzazioni del Terzo Settore che vogliono impegnarsi in percorsi di sviluppo sostenibile. Alla base del lavoro l'orientamento delle attività verso la sostenibilità. La Fondazione interviene per ridurre i rischi e gli impatti ambientali, tutelare il lavoro dignitoso, promuovere l'adozione di comportamenti responsabili lungo le catene di fornitura e per contenere i costi di gestione in un'ottica sostenibile.

Ufficio stampa – Media relations

Stefano Di Traglia 335 1332450
Denise Faticante 345 0070244

proposita2018@gmail.com
ufficiostampa@forumcompraverde.it