

GRUPPO CONSILIARE



Venezia, 27-05-2022

Nr. ordine 580

All'Assessore Laura Besio

e per conoscenza

Alla Presidente del Consiglio comunale

Al Sindaco

Al Capo di Gabinetto del Sindaco

Ai Capogruppo consiliari

Al Vicesegretario Vicario

INTERROGAZIONE

Oggetto: Spreco alimentare nelle scuole e qualità del cibo: puntare alla gestione sostenibile delle mense comunali

Tipo di risposta richiesto: scritta

Premesso che

- dalla risposta fornita all'interrogazione nr. d'ordine 535, inviata il 4 aprile 2022 con oggetto "Spreco alimentare nelle mense scolastiche", emerge una forte carenza di dati riguardo allo spreco alimentare, dato che si afferma che "un monitoraggio effettivo viene svolto solo nei plessi che partecipano al progetto 'La mensa che non spreca'";
- Il progetto "La mensa che non spreca" ha dato finora ottimi risultati, sia in termini di risparmio di risorse economiche, che di riduzione dell'impatto ambientale.

Premesso anche che

- da alcuni anni è attivo l'Osservatorio "Foodinsider", che pubblica il "Rating" dei menu scolastici sull'equilibrio e la qualità della dieta offerta ai bambini a scuola;
- nell'ultimo Rating di Foodinsider il Comune di Venezia si colloca al 17° posto su 54 realtà prese in considerazione, che non è un cattivo risultato, ma sicuramente migliorabile;
- le analisi condotte dall'Osservatorio "Foodinsider" rispetto al gradimento del cibo e allo spreco alimentare, evidenziano le seguenti tendenze [fonte: <http://www.foodinsider.it/le-cucine-interne-il-cibo-nutriente-e-il-consenso/>]:
 - la chiusura delle cucine interne alle scuole, avvenuta in Italia nel corso degli ultimi 20 anni, ha determinato il licenziamento di circa 15mila addetti e prodotto un innalzamento della conflittualità tra Amministrazioni e utenza;
 - nella top ten del Rating ci sono città che hanno preservato le cucine interne;
 - chi mantiene le cucine interne ha una governance diretta da parte dell'Amministrazione, con spesso cuochi dipendenti del Comune che svolgono non solo il compito di realizzare piatti, ma rappresentano la migliore forma di controllo sulla qualità del cibo che invece sfugge a chi perde questa governance diretta sulla fornitura degli alimenti";
 - la produzione di un numero minore di pasti nelle cucine interne, associato al controllo diretto sulla qualità delle forniture, aumenta la qualità del cibo erogato;
 - la quantità degli scarti aumenta per i pasti trasportati rispetto a chi ha la cucina interna;
 - "il pasto espresso 'cotto e mangiato' consente di mantenere le proprietà organolettiche dei piatti che i bambini accettano più di buon grado e consumano caldi. Non è lo stesso per il pasto trasportato che, per quanto igienicamente perfetto, registra una progressiva perdita di proprietà organolettiche fino, nei casi più estremi, risultare scotto e stagnante, e venire rifiutato";
 - "chi mantiene le cucine interne ha una migliore relazione con l'utenza perché s'instaura un rapporto di fiducia con la cucina e i cuochi. Il rapporto diretto con lo staff di cucina è un valore per la scuola, per i bambini che trovano un legame diretto tra il piatto e chi lo ha realizzato, così come avviene in famiglia, mentre i piatti che arrivano dalle cucine esterne perdono questo legame di fiducia e diventano piatti vuoti di significato per il bambino che è meno disposto all'assaggio, soprattutto se si vuole fare un percorso di educazione al gusto, introducendo nuovi alimenti".

Considerato che

- nella succitata risposta all'interrogazione nr. d'ordine 535, si individuano come principali cause dello spreco alimentare:
 - lo scarso gradimento dei cibi da parte dei bambini di origine straniera;
 - il ruolo delle famiglie, che dovrebbero seguire un'alimentazione sana ed equilibrata e "insegnare a non lasciare il cibo nel piatto";
- le strategie adottate per contrastare lo spreco alimentare non si rivolgono però né ai bambini di origine straniera, se non per l'intenzione di introdurre, dal prossimo autunno, una giornata al mese dedicata ai cibi di altre etnie, né al coinvolgimento dei genitori, e pertanto non risultano orientate a trovare soluzione per le cause individuate.

Visto che

- nella succitata risposta viene affermato che:
 - non vi è spreco alimentare negli asili nido, "dove ogni mattina il cuoco predispone i pasti nella cucina interna, sulla base del numero di bambini e adulti effettivamente presenti"
 - il progetto 'La mensa che non spreca' viene realizzato principalmente grazie al ricorso di lavoro volontario;
 - "si stanno incontrando difficoltà a realizzare il progetto su più ampia scala a livello comunale", malgrado la sensibilità dimostrata dalle scuole per il tema e gli ottimi risultati ottenuti finora dal progetto, sia in termini di risparmio di risorse economiche, che di riduzione dell'impatto ambientale.

Si interroga l'assessore competente per sapere se:

- l'Amministrazione abbia intenzione di avviare un monitoraggio generale dello spreco alimentare a partire dal prossimo anno scolastico, coinvolgendo possibilmente le scuole di vario ordine e grado sul territorio comunale;
- l'Amministrazione abbia intenzione di investire maggiormente nel progetto 'La mensa che non spreca', affinché non si regga primariamente sul lavoro volontario e siano trovate soluzioni adeguate per estenderlo su più ampia;
- l'Amministrazione abbia intenzione di elaborare e mettere in pratica azioni per rispondere alle cause che essa stessa identifica essere alla base dello spreco alimentare, in particolar modo puntando sul coinvolgimento delle famiglie nell'educazione alimentare e alla sostenibilità;
- l'Amministrazione abbia intenzione di considerare il ritorno al sistema di mensa interno ai plessi scolastici, per aumentare la qualità del cibo, diminuire lo spreco alimentare e l'impatto ambientale del trasporto, mappando i plessi già dotati di cucine, quantificando l'investimento necessario per riattivarle ed eventualmente ricavarne di nuove nelle scuole sprovviste, al fine di trovare le risorse necessarie all'interno del bilancio comunale e/o ricercando altre fonti di finanziamento, quali possibili bandi regionali, nazionali o europei.

Giovanni Andrea Martini