

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana



Confservizi

CISPel TOSCANA



Cibo avanzato, dove vai a finire? Lo spreco alimentare a mensa

Perché ogni giorno buttiamo così tanti alimenti? Ecco il nostro approfondimento
5C SCUOLA PRIMARIA ROSSINI-FIRENZE

FIRENZE

Noi classe 5C frequentiamo la scuola primaria a tempo pieno per ciò pranziamo a mensa tutti i giorni. Mangiamo in un refettorio spazioso con altre due classi: siamo circa 60 bambini e bambine con le rispettive insegnanti. L'addetta mensa fa le porzioni di cibo rispettando una quantità che, come abbiamo letto in <https://ugalatartarugaconlavela.it>, è stabilita da nutrizionisti. Spesso il cibo avanza perché il problema che abbiamo approfondito è lo spreco alimentare, visto che nella nostra mensa si butta tanto cibo.

I principali motivi di cui abbiamo discusso sono: viene cucinato troppo cibo o male, non viene mangiato perché è di bassa qualità e perché non è gradito. D'altra parte osserviamo che quando un piatto piace, finisce tutto. Per la nostra inchiesta abbiamo intervistato persone che potessero aiutarci a capire se e come è possibile ridurre lo spreco alimentare. Ana Maria Ortiz Fernandez, volontaria del Banco Alimentare, ci ha detto che se nella mensa scolastica non c'è un abbattitore di temperatura il cibo non si può riusare. Un abbattitore di temperatura evita la contaminazione del cibo facendo scendere la temperatura molto rapidamente, così il cibo può tornare in uso.



Un disegno realizzato dai ragazzi

Abbiamo intervistato Gianni Tapinassi, presidente della Mercafir, il mercato ortofrutticolo di Firenze. Il cibo non venduto viene messo nelle celle frigorifere per poter essere riusato, mentre i prodotti scaduti o sciupati vengono trasformati in compost da ditte specializzate. Il principale obiettivo è ridurre lo spreco. Infatti due volte a settimana il mercato ortofrutticolo vende al dettaglio; questa iniziativa si chiama «mercato delle opportunità».

Sul tema dell'approvvigionamento per le mense scolastiche, Tapinassi ci ha detto che si può comprare preferendo il prezzo o la qua-

lità. In particolare, come sottolinea il presidente di Mercafir «la qualità ha un gran peso sullo spreco perché se il cibo non è buono i bambini non lo mangiano».

Infine anche le nostre abitudini alimentari incidono sullo spreco. I gusti alimentari della nostra classe sono tutti diversi. Ci siamo fatti delle interviste per scoprire le nostre preferenze e perché alcuni bambini a mensa mangiano tutto e altri non ci riescono. A questo punto ci siamo chiesti, cosa possiamo fare noi per ridurre lo spreco? Possiamo assaggiare e abituarci a una dieta più varia ma chiediamo alla mensa di cucinare cose buone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I REDATTORI

Tutti i nomi degli studenti

Ecco la redazione della classe 5C scuola primaria Rossini, Istituto Comprensivo Verdi di Firenze. Le docenti tutor: Valeria Trupia, Anna Baldi, Maria Teresa Zarro, Martina Panuccio. Dirigente scolastico: Giacomo Forti. Alunni partecipanti: Juri Bardhi, Alessandro Bonomi, Maria Bufu, Bernardo Castelli, Darren Franco Cheng, Giacomo Cherubini, Gaia Cimino, Annamika Drago, Nora Formiggin, Giulia Gabrielli, Aesha Joven Precious, Duccio Leoni, Parker Christian Manalo, Nicola Marzola, Matilde Militello, Benedetta Paduli, Sanjda Patowry, Nafiz Tanvir Siddique e Daniel Valentin Munico.



[L'intervista a Niccolò Bagnoli \(Cispel\) e Jacopo Olivares \(Coordinamento Mense di Confservizi Cispel Toscana\)](#)

«Cibo buono, pulito e giusto per le mense scolastiche»

FIRENZE

Anche nelle mense delle aziende associate a Cispel, capita che il cibo avanzi?

«Sì, nonostante il lavoro per rendere i piatti appetibili, non sempre si incontra il gusto dei bambini».

Perché succede? Perché un piatto piace?

«Il sapore è il risultato dell'elaborazione del nostro cervello: vista, olfatto, gusto, consistenza contribuiscono ad

elaborare il sapore. Anche l'ambiente è importantissimo: commenti negativi sul cibo o un refettorio poco accogliente, rumoroso, mal illuminato, rendono meno piacevole il pasto».

A scuola molto cibo viene gettato. Come può essere gestito?

«Vengono impiegate delle strategie per contrastarlo. Quando il cibo viene buttato, si getta anche tutto il lavoro e le risorse per produrlo. Intanto

distinguiamo tra cibo non servito (scarto), e lasciato nel piatto (spreco). Per ridurre lo spreco, il personale addetto alla somministrazione registra ogni giorno quante porzioni rimangono nei piatti e così possiamo apportare delle modifiche alle ricette o agli abbinamenti del menù. Per ridurre lo scarto, nei refettori più grandi ci sono degli abbattitori di temperatura, così il cibo non servito può essere donato ad associazioni caritatevoli. Inoltre

proponiamo laboratori di educazione alimentare: conoscere meglio il cibo permette di apprezzarlo di più». **Come noi, pensate che lo spreco sia collegato anche alla qualità?**

«Per noi è importante preparare pasti con ingredienti attentamente selezionati che rispettino la natura e le persone che li producono, privilegiando prodotti locali (più freschi e con minor impatto ambientale); prodotti biologici; frutta e verdura di stagione».