



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi



LINEE GUIDA

per le mense scolastiche

Aprile 2021



Coordinamento del progetto

Il progetto dell'Alleanza è gestito a livello regionale da un responsabile che si avvale della collaborazione di referenti locali.

Puoi trovare i contatti sul sito

www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/contatti/

Per avere maggiori informazioni sul progetto dell'Alleanza, puoi contattare la sede nazionale a questo indirizzo: **alleanzacuochi@slowfood.it**

L'Alleanza Slow Food dei cuochi

L'Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la filosofia di Slow Food impegnandosi a:

- cucinare materie prime locali e di qualità, prodotte da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali.
- valorizzare le produzioni locali sostenibili e virtuose, a partire dai Presìdi Slow Food, dall'Arca del Gusto, dalle Comunità Slow Food
- dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro
- ridurre l'impatto ambientale della propria attività e lo spreco alimentare

Per raggiungere questi obiettivi i cuochi dell'Alleanza hanno stretto un patto con i piccoli produttori. Insieme, vogliono promuovere prodotti buoni, puliti e giusti e salvare la biodiversità.

L'Alleanza è presente in decine di Paesi. Per conoscere gli aderenti al progetto e i Paesi in cui è presente, consulta il sito <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/>

Quali sono gli obiettivi del progetto?

- stimolare e rafforzare rapporti di lavoro, collaborazione, amicizia e solidarietà tra cuochi e produttori;
- valorizzare i prodotti locali "buoni, puliti e giusti", salvaguardando così la biodiversità agroalimentare e supportando sistemi produttivi sostenibili.
- sostenere i Presìdi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità Slow Food locali;
- valorizzare le tradizioni gastronomiche locali e i saperi artigianali;
- far conoscere le piccole realtà agricole e artigianali;
- promuovere scelte di consumo sostenibili e salubri, partecipando a progetti formativi e svolgendo quotidianamente attività di educazione nei loro locali;
- tradurre concretamente, nelle scelte quotidiane, le campagne di Slow Food (a favore della biodiversità, dei formaggi a latte crudo, della piccola pesca sostenibile, contro lo spreco alimentare, contro gli Ogm, etc.);
- promuovere l'adesione a Slow Food e sviluppare e rafforzare la sua rete nelle comunità locali, avvicinando produttori, cuochi e ristoratori ai valori di Slow Food, aderire a comunità Slow Food o fondarne di nuove¹ ;
- sostenere concretamente, tramite raccolte fondi, i progetti e le attività della rete di Slow Food a difesa della biodiversità.

Chi può aderire all'Alleanza Slow Food dei cuochi?

Possono aderire cuochi di ogni formazione e tradizione, purché siano interessati a salvaguardare, con la propria attività quotidiana, la biodiversità agroalimentare, i saperi gastronomici e le culture locali.

I cuochi dell'Alleanza **possono svolgere la propria attività nelle cucine di ristoranti di ogni genere**, nei bistrot, nelle locande, nelle pizzerie, negli alberghi, a domicilio o anche in contesti informali, quali i mercati, le strutture di ristorazione collettiva e le cucine di strada.

Possono aderire al progetto non solo cuochi (o i gestori di locali di ristorazione), ma anche istituti alberghieri e scuole di formazione alla ristorazione.

L'Alleanza valorizza le tradizioni gastronomiche locali, ma non vincola le possibilità di espressione dei cuochi: per questo motivo possono aderire all'Alleanza cuochi che propongono qualsiasi tipo di cucina (tradizionale, creativa, etnica, etc.)

¹ - Per fondare una Comunità Slow Food: <https://www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/>



La mensa dell'Alleanza Slow Food

Sempre più persone pranzano fuori casa ogni giorno, per ragioni di lavoro o di studio, oppure perché ospitate in una struttura assistenziale o di cura.

Trattandosi di servizi generalmente offerti a un costo limitato per l'utente finale, la proposta elaborata in questi contesti spesso si basa su materie prime di scarsa qualità, provenienti dal mercato globale e frutto di un'agricoltura o di un allevamento industrializzato. Sovente, per ottimizzare i processi di produzione dei pasti, nelle mense si prevede l'uso di ingredienti e semilavorati altamente processati. Tutto ciò si traduce in problemi di vario tipo, dall'annientamento dell'esperienza gastronomica del pasto, alle conseguenze negative sulla salute dell'utente finale e dell'ambiente. Il numero imponente dei pasti gestiti quotidianamente dalla ristorazione collettiva rappresenta una grande potenzialità per il sistema alimentare di un territorio, perché possono avere un impatto determinante sulla sostenibilità (ambientale, sociale, economico) e sulla salute delle comunità.

Questo è particolarmente vero per le attività di ristorazione istituzionale sociale, cioè quei servizi di ristorazione fuori casa che coinvolgono le fasce di popolazione più a rischio, come i bambini, i malati e gli anziani. Questo tipo di servizio vede enti pubblici, privati accreditati o comunque convenzionati, erogare direttamente (o per mezzo di appalti e concessioni) il servizio di ristorazione, a beneficio della propria utenza.

Una mensa sociale non dovrebbe avere il solo scopo di offrire un cibo sicuro e valido dal punto di vista nutrizionale all'utente finale, ma anche quello di educarlo a un sano modello alimentare e al convivio (facendo riferimento alla refezione scolastica) di rieducarlo (un esempio su tutti può essere la ristorazione penitenziaria) o di sostenerlo nella guarigione a livello nutrizionale e psicologico (nel caso specifico della ristorazione ospedaliera e delle case di riposo).

L'Alleanza dei cuochi Slow Food accoglie le esperienze di ristorazione collettiva sociale che lavorano in sintonia con i valori di Slow Food: con attenzione per la salute dei propri cittadini, rispetto dei produttori che praticano un'agricoltura buona, giusta e pulita, consapevolezza educativa e ambientale.

Queste realtà virtuose dimostrano che cucinare pasti buoni, salubri e fortemente connessi con il tessuto produttivo locale, è possibile anche in una mensa collettiva.

La mensa scolastica dell'Alleanza

Slow Food desidera identificare e valorizzare le pratiche più virtuose e innovative di ristorazione scolastica, per poterle diffondere e condividere con la rete, nonché con i principali attori delle politiche alimentari (specialmente le istituzioni). In questo contesto, il peso decisionale a monte dell'organizzazione del servizio di ristorazione (sia esso gestito direttamente dall'ente pubblico o appaltato all'esterno) è cruciale. Per questo motivo, **il soggetto a cui si rivolge il progetto delle mense scolastiche dell'Alleanza non è il cuoco, bensì l'ente appaltante** (il Comune, nella maggior parte dei casi) o la ditta di ristorazione (nel caso in cui sia municipalizzata).

Nella mensa scolastica dell'Alleanza...

- **si valorizza la figura del cuoco**, in quanto in grado di coniugare la pratica della corretta preparazione e porzionatura dei pasti con le conoscenze legate alla sensorialità e ai principi dell'alimentazione;
- **si cucina con materie prime di qualità, stagionali e locali**. Ogni volta che è possibile, si usano prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto, delle comunità Slow Food, dei Mercati della Terra. Si valorizza l'agricoltura virtuosa, rispettosa dell'ambiente e del benessere animale;
- **si conoscono i produttori dai quali ci si rifornisce, stabilendo relazioni dirette**;
- **si educa**, sviluppando progetti che coinvolgono chi usufruisce della mensa, le loro famiglie e le stesse istituzioni che la promuovono;
- **si adottano buone pratiche ambientali** attivando strategie di economia circolare, di gestione dello spreco e dello scarto.

Chi coinvolge la mensa scolastica dell'Alleanza?

• chi istituisce e organizza il servizio della mensa

L'ente appaltante (il Comune, nella maggior parte dei casi) o la ditta di ristorazione (nel caso in cui sia una municipalizzata).

• chi gestisce la mensa

Le aziende di ristorazione, le cooperative o altre organizzazioni incaricate di realizzare il servizio, scegliere gli ingredienti e organizzare la formazione.

• chi contribuisce a scegliere il menù e le ricette

Il cuoco, affiancato da altre professionalità preposte a sostenerne il ruolo: dagli insegnanti e dagli educatori che ne promuovono il lavoro in aula e in mensa, a chi si occupa della redazione del menù e delle metodologie di comunicazione idonee a favorire un consumo variato di alimenti.

• chi è il destinatario del servizio e delle attività formative

Dagli utenti alle loro famiglie, dalla commissione mensa agli insegnanti e agli addetti coinvolti nel servizio.

Come si entra nell'Alleanza?

Slow Food è consapevole delle differenze che intercorrono fra la gestione di un servizio pubblico di ristorazione sociale ed un servizio di ristorazione commerciale, per questo motivo, gli impegni che richiede sono differenti e riguardano tre ambiti principali:

1. Menù e materie prime
2. Sostenibilità
3. Educazione

1. MENÙ E MATERIE PRIME

Per quanto riguarda i prodotti impiegati per la produzione dei pasti, anche in mensa è necessario fare scelte importanti, che tengano conto sia degli aspetti nutrizionali sia dell'impatto ambientale che essi producono lungo tutta la filiera. Riportiamo di seguito le principali indicazioni per tipologia di prodotto, elencati in ordine di frequenza di servizio:



Ortaggi e frutta (1 porzione giornaliera)

Cucinare ortaggi e frutta di stagione, coltivati localmente e in pieno campo secondo pratiche sostenibili che garantiscono la conservazione della fertilità e della vitalità dei suoli. Valorizzare specie e varietà tradizionali.



Cereali e pani (1 porzione giornaliera)

Variare i cereali impiegati (preferibilmente a chicco) e privilegiare i prodotti ottenuti da farine di cereali di varietà tradizionali, coltivati in modo sostenibile. Per quanto riguarda i pani, proporre preferibilmente i prodotti ottenuti con farine integrali e lunghe lievitazioni (con l'impegno di pasta acida o con impasto di riporto).



Olio (una porzione giornaliera)

Usare olio extravergine di oliva e altri oli vegetali dell'ultima raccolta e solo se ottenuti da estrazioni meccaniche a freddo. La materia prima degli oli deve provenire da coltivazioni sostenibili. Privilegiare le varietà tradizionali locali.



Legumi (1-2 volte a settimana)

Cucinare legumi coltivati localmente e in pieno campo secondo pratiche sostenibili che garantiscono la conservazione della fertilità e della vitalità dei suoli. Valorizzare specie e varietà tradizionali.



Prodotti ittici (1-2 volte a settimana)

Cucinare pesci, prodotti ittici, alghe provenienti da pesca tradizionale sostenibile, pescati prevalentemente in prossimità, dove possibile, in particolare specie minori e pesce azzurro. Non utilizzare i pesci, i crostacei e i prodotti ittici che appartengono a specie a rischio di estinzione². Valutare, laddove vi sia una difficoltà di approvvigionamento, un'alternativa in menù. Evitare i prodotti ittici da acquacoltura, con l'eccezione di molluschi e pesci erbivori allevati in modo sostenibile (tinche, carpe, ecc.).



Carni (1-2 v a settimana)

Evitare di utilizzare carni provenienti da allevamenti industriali e scegliere carni di allevatori che praticano forme di allevamento biologico o sostenibile. Cucinare carni di più specie (non solo carne di bovina), proporre razze locali e impiegare quanto più possibile anche tagli minori.

2 - Per individuare quelli a rischio fare riferimento alla piattaforma: <http://www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php>



Uova (1 a settimana)

Impiegare uova intere fresche, da allevamento all'aperto.



Formaggi (1 volta a settimana)

Privilegiare i formaggi artigianali, prevalentemente locali, da latte di animali allevati al pascolo. Valorizzare i formaggi tipici e, se stagionati, proporre solo formaggi a latte crudo.



Conserve a base di carne e salumi (2 v al mese)

Evitare i salumi e i trasformati prodotti con l'impiego di conservanti e additivi.



Caffè, cioccolato, frutta esotica

È importante indicare l'origine della materia prima (Paese e/o regione e nome del produttore e/o della cooperativa). Preferire prodotti provenienti da filiere fair trade e biologiche.



Miele

Scegliere mieli di apicoltori locali o riconducibili a un territorio definito. Escludere i mieli pastorizzati o riscaldati per impedirne la cristallizzazione.



Acqua

Proporre acqua in caraffa dell'acquedotto o proveniente da fonti locali ovunque sia possibile.

L'impiego di tali prodotti deve essere continuativo, non limitato a determinate occasioni o eventi.

Una dieta equilibrata è anche una dieta amica del clima³ pertanto, il menù deve essere **vario** (preparato su almeno 4/5 settimane) **stagionale** (differenziato fra autunno-inverno e primavera-estate), **equilibrato dal punto di vista nutrizionale**⁴, ed essere **disponibile** per la consultazione online.

Il menù deve inoltre prevedere delle alternative o delle soluzioni atte a rispettare le differenze etiche e religiose degli utenti.

Relazioni con i produttori

Slow Food non commercializza prodotti agroalimentari e non svolge attività di intermediazione a scopo di lucro, né impone la scelta dei prodotti da utilizzare. I gestori delle mense aderenti al progetto sono incoraggiati a contattare direttamente i produttori, a stabilire relazioni dirette con loro oppure a costruire con altri soggetti gruppi di supporto per i produttori – anche, ad esempio, secondo il modello delle CSA (Community Supported Agriculture) – o gruppi di acquisto, ma possono acquistare prodotti anche tramite intermediari quali selezionatori, affinatori, commercianti.

Per quanto riguarda i Presidi Slow Food, i riferimenti e i contatti aggiornati sono disponibili al seguente indirizzo web: www.fondazioneSlowFood.it/presidi.

Il nome dei fornitori deve essere riportato nei menù, per dare visibilità ai produttori e far sì che i loro contatti siano accessibili anche al di fuori del contesto scolastico.

3 - Fondazione Slow Food, "Buoni per il pianeta, buoni per la nostra salute", 2018.

4 - Tab 2: "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica", Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della salute, 2010

2. LA MENSA DELL'ALLEANZA È SOSTENIBILE

La ristorazione scolastica veicola quotidianamente un numero di pasti imponente che, gestito in maniera razionale, potrebbe avere un impatto concreto sul sistema alimentare. È quindi necessario ripensare la mensa anche in ottica ambientale, cercando di guardare alle buone pratiche già attuate per attivare strategie di economia circolare, di gestione dello spreco e dello scarto, di educazione al consumo.

In questo senso, l'impegno della ditta di ristorazione o del Comune deve essere rivolto al miglioramento continuo attivandosi, ad esempio, per l'ottenimento di Certificazioni Ambientali Volontarie (ad esempio ISO 14001, registrazione EMAS, Ecolabel, inventario dei gas serra, carbon footprint).

Le strategie che dovrebbero essere attivate dovrebbero riguardare, pertanto, i seguenti ambiti:

- La prevenzione e il monitoraggio degli scarti e dello spreco;
- La pratica del compostaggio e la corretta gestione dei rifiuti;
- La distribuzione di acqua in caraffa;
- La scelta di un packaging sostenibile sia per il confezionamento dei pasti che per la fornitura delle derrate;
- Il recupero dei pasti non consumati per le associazioni caritatevoli;
- La scelta del trasporto dei pasti (dalla logistica ai mezzi utilizzati);
- L'acquisto di un'alta percentuale di prodotti per la sanificazione a basso impatto ambientale;
- L'efficientamento energetico dei locali e l'impiego, ove possibile, di fonti energetiche rinnovabili.

3. LA MENSA DELL'ALLEANZA EDUCA

Come più volte precisato nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 2010, la mensa nelle scuole *"non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori"*.

L'ente pubblico dovrebbe quindi garantire l'esperienza educativa con misure ordinarie (ad esempio, un menù virtuoso che possa comunicare l'importanza di un consumo critico) e da misure straordinarie, come la realizzazione di progetti di educazione a stili di vita salutari.

La mensa scolastica dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food deve quindi attivare, a propria discrezione, uno o più progetti di educazione alimentare di lunga durata, che coinvolgano gli utenti, il personale dell'azienda di ristorazione, le insegnanti e i membri della commissione mensa in accordo con il tessuto associativo locale di Slow Food (le Condotte e le Comunità) e la rete dei produttori locali.

A titolo esemplificativo e non esaustivo dei progetti che potrebbero essere attivati citiamo:

- **Orto in condotta:** un progetto triennale di educazione alimentare e ambientale che, a partire dalla coltivazione dell'orto a scuola, consente di educare gli alunni da 0 a 14 anni a un'alimentazione varia, sana e rispettosa dell'ambiente;
- **Mestieri che vogliono bene alla terra:** l'incontro con gli artigiani del cibo attraverso delle uscite didattiche alla scoperta del territorio e dei mestieri che lo rendono unico;
- **Cicli di incontri** con i produttori dei Presìdi, dei Mercati della Terra o delle comunità locali;
- **Corsi di educazione alimentare** per i genitori, dedicati a: olio, pasta, carne, formaggio. Per potere leggere il menù con consapevolezza, apprezzare le scelte operate e promuovere uno stile alimentare buono e sano anche a casa;
- **Corsi di formazione e aggiornamento** per il personale dell'azienda di ristorazione, perché tutti i dipendenti comprendano le motivazioni e gli obiettivi di una ristorazione scolastica buona pulita e giusta.

In aggiunta a uno di questi progetti di ampio respiro, sarebbe auspicabile l'adesione a singole iniziative, quali, per esempio:

- Partecipazione alla festa dell'Orto in Condotta, che si tiene ogni anno l'11 novembre e si focalizza su argomenti specifici quali i mieli e le api, la crisi climatica, l'acqua bene prezioso.
- Momenti di educazione sensoriale o attività laboratoriali con i cuochi dell'Alleanza e i produttori locali.

È importante che i cuochi sappiano fornire agli utenti informazioni sui prodotti cucinati, sulla loro origine, sui produttori, sulle ragioni delle scelte gastronomiche e dell'adesione al progetto dell'Alleanza. A questo scopo è importante che anche il personale sia adeguatamente preparato.

Aderendo al progetto, il gestore della mensa si impegna a rispettare il lavoro e i diritti dei propri collaboratori e a riconoscere prezzi adeguati e remunerativi ai produttori da cui si rifornisce.

Chi aderisce all'Alleanza si impegna inoltre a sostenere progetti per la tutela della biodiversità, a condividere ogni anno con Slow Food iniziative di raccolta fondi per sostenere i progetti dell'associazione (esempio gli Orti in Africa, i Presidi Slow Food, l'Arca del Gusto o altre iniziative), a divulgare e a sostenere le campagne di Slow Food (ad esempio Slow Meat, Slow Fish, etc.).

Per far parte del progetto è necessario:

- entrare in contatto con il referente locale o regionale di Slow Food (i dati di contatto sono sul sito www.fondazioneSlowFood.it): entrare nell'Alleanza significa infatti aderire al movimento Slow Food e presuppone interesse per tutte le iniziative e i progetti proposti.
- Fornire successivamente tutte le informazioni che consentiranno di valutare se l'attività di ristorazione scolastica interessata ad aderire all'Alleanza abbia le caratteristiche previste dal progetto per far parte della rete.
- In caso di valutazione positiva, il gestore della mensa dovrà firmare un accordo di adesione e il documento di concessione d'uso del logo dell'Alleanza Slow Food dei cuochi e inviarlo a alleanzacuochi@slowfood.it.

Slow Food farà successivamente pervenire i materiali di comunicazione necessari per comunicare l'appartenenza all'Alleanza Slow Food dei cuochi.

Comunicazione

Il progetto è identificato a livello internazionale da un logo e da una grafica comune ai locali nei vari Paesi.



Slow Food mette a disposizione locandine, menù, cartoline.

I materiali sono forniti in formato digitale (e in formati adatti alla stampa), ma non sono forniti in formato cartaceo. Per il corretto utilizzo del logo è possibile consultare la **carta d'utilizzo del marchio** per le mense scolastiche.

Tutti i materiali sono disponibili on line nella sezione **"Materiali utili"** sul sito del progetto:

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-deicuochi/materiali-utili-per-i-cuochi-dellalleanza-slow-food/>

Per maggiori informazioni sulle mense dell'Alleanza contatta: alleanzacuochi@slowfood.it

Partner del progetto



www.slowfood.it
www.fondazione Slow Food.it