



# Mense scolastiche, uno studio per progettare il loro futuro

La ricerca nazionale presentata al Cirfood District

**Reggio Emilia** Si chiama Nourishing School ed è il progetto nazionale di ricerca realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con la collaborazione di Food Policy di Milano e il supporto tecnico di Cirfood. I risultati sono stati presentati al Cirfood District di Reggio Emilia. La ricerca è nata per capire, attraverso una grande rilevazione demoscopica che ha visto la raccolta di oltre duemila questionari a bambini e genitori, come sia cambiato il rapporto con il cibo dei minori e delle famiglie durante e dopo la pandemia di Covid-19 ed è diventata, nel post-pandemia, una cruciale occasione per fare il punto sullo stato attuale delle politiche alimentari nelle mense scolastiche e ripensarle in ottica futura. I questionari sono stati distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche e Lazio, concentrandosi sulla scuola primaria e sui genitori dei giovani alunni.

Ad introdurre la giornata sono stati gli interventi di Michele Antonio Fino (responsabile della ricerca e professore di Fondamenti del Diritto Europeo e delegato alla Terza Missione Unisg), Daniela Fabbì (direttore comunicazione e marketing Cirfood) e di Francesco Cappelletto (presidente di Filiera Futura e vicepresidente di Fondazione Cre).

I risultati della ricerca sono stati esposti dai docenti e ricercatori dell'Università di Scienze Gastronomiche Paolo Corvo, Cinzia Franceschini, Maria Piaochi, Luisa Torri, Maria Giovanna Onorati, Franco Fassio e Michele Antonio Fino. L'indagine ha riguardato 9 plessi scolastici, in 8 regioni italiane, con il coinvolgimento di più di 2000 bambine e bambini rispondenti ai questionari,

con assistenza degli insegnanti, e 592 famiglie coinvolte con questionario online.

Paolo Corvo, professore associato Unisg di Sociologia, è entrato nel merito della ricerca qualitativa nell'ambito del tema servizio mensa e della sfida pandemica, evidenziando come «sia necessario consolidare la collaborazione tra istituzioni scolastiche, insegnanti e famiglie per realizzare in modo efficace pratiche di educazione alimentare e di lotta allo spreco». Maria Piaochi, ricercatrice Unisg in Scienze e Tecnologie Alimentari e Luisa Torri, professoressa ordinaria Unisg di Scienze e Tecnologie Alimentari, delegata della ricerca e direttrice del Laboratorio di Analisi Sensoriale hanno poi presentato i risultati dei que-

**L'indagine ha riguardato nove plessi scolastici in otto regioni italiane con il coinvolgimento di più di 2000 bambini**

stionari distribuiti ai bambini nelle scuole primarie relativi alla loro percezione dei pasti a mensa. «Considerando un campione di oltre 1100 bambini, l'esperienza del mangiare a mensa ed il percepito dei bambini verso questo momento essenziale sono risultati molto variegati. I bambini con esperienza positiva verso la mensa hanno minore selettività nel gradimento di specifiche categorie di prodotto ed in generale i bambini più piccoli hanno mostrato una percezione più positiva del pasto a mensa. Il fatto di frequentare spesso la mensa scolastica è risultato un fattore determinante pervivere in maniera più positiva il pasto stesso e suggerisce di po-



Sopra, i ricercatori del progetto: da sinistra, Franco Fassio, Luisa Torri, Maria Giovanna Onorati, Paolo Corvo, Cinzia Franceschini, Maria Piaochi e Michele A. Fino. (Ph. Giacomo Plumatti)

tenziare delle strategie integrate, per aumentare la frequenza con cui i bambini usufruiscono della mensa scolastica. Inoltre, è emersa la necessità di considerare sempre di più aspetti legati all'individualità del bambino, come i tratti della personalità. Ad esempio la neofobia alimentare può variare molto: alcuni possono essere più neofobici e proprio questa attitudine può comportare ad esempio un maggior rifiuto di determinati cibi. Servono dunque strategie multidisciplinari integrate per migliorare sempre di più la fruizione del pasto a mensa tra i bambini». Maria Giovanna Onorati, professoressa associata Unisg di Sociologia dei Processi Cul-

turali e Comunicativi, ha illustrato il tema delle abitudini alimentari durante la pandemia dal punto di vista dei genitori. «L'indagine sulle abitudini di consumo alimentare delle famiglie dei bambini coinvolti nella ricerca ha dimostrato che la consapevolezza ecologica dei genitori e l'attenzione alla qualità del cibo nelle scelte d'acquisto sono fattori di primaria importanza. Altri due fattori che risultano influenzare il gradimento dei pasti in mensa sono l'impatto emotivo e psicologico del consumo alimentare riscontrato dai genitori nei bambini durante la pandemia, caratterizzato principalmente da episodi bulimici ma anche anoressi-

**È emersa la necessità di promuovere una educazione alimentare che coinvolga attivamente la scuola, i bambini e le famiglie**

ci, e la tendenza alla deregolamentazione del pasto. Infine, la quantità di tempo dedicata alla preparazione dei pasti (in genere tra mezz'ora e un'ora, secondo il 66% dei genitori) e il consumo abituale di verdure a casa (ancora lontano dall'essere quotidiano per la maggioranza delle famiglie intervistate) hanno dimostrato di avere un impatto sul gradimento dei pasti in mensa per i bambini. Queste evidenze indicano la necessità di promuovere un'educazione alimentare che coinvolga attivamente la scuola, i bambini e le famiglie, prospettiva accolta favorevolmente dall'85% delle famiglie intervistate».

GIORGIO LONER

