

**XXI Congresso Nazionale** – Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale  
30 Maggio - 1 Giugno 2009, Siena

---



---

**PROGETTO DIDATTICO NELLA MENSA SCOLASTICA:  
Educare giocando al valore del cibo. Dati preliminari.**

---

**E. Scalacci**

**M. Strambi**



## **Introduzione:**

Indagini nazionali sulla qualità nutrizionale dei pasti serviti presso le mense scolastiche rilevano menù non sempre equilibrati. Ma anche quando le tabelle dietetiche sono ben formulate, buona parte di ciò che viene servito finisce nella spazzatura.

## **Obiettivi:**

- Favorire nel bambino una percezione adeguata sul valore del cibo;
- Ridurre lo spreco a tavola;
- Favorire il consumo di alimenti con ruolo protettivo;
- Educare al consumo di spuntini adeguati al mattino;
- Valutare il gradimento del menù scolastico;
- Favorire uno sporzionamento attento e calibrato del cibo;
- Sensibilizzare i bambini al recupero dell'avanzo alimentare come rifiuto umido organico.



## Metodi:

Iniziativa “**Missione Piatto Pulito**”, progetto ludico educativo proposto nelle scuole primarie del Comune di Colle di Val d’Elsa (Siena) durante l’ora dedicata alla mensa. Anno Scolastico 2008-2009.

Sono stati coinvolti circa 600 alunni che durante la mensa scolastica hanno misurato gli avanzi delle porzioni di cibo nei loro piatti ed hanno raccolto lo scarto in piccole pattumiere adibite al rifiuto organico.

L’iniziativa si è svolta sotto forma di gioco proponendo una competizione fra le scuole per la produzione di meno avanzi di cibo sui piatti.

Il progetto vede l’integrazione sinergica di tutti i soggetti coinvolti nella gestione del servizio di ristorazione scolastica: Servizio Mensa, Amministrazione Comunale, Direzioni Didattiche, Ente gestore per lo smaltimento rifiuti, Insegnanti e Famiglie.





## Risultati preliminari:

Durante i primi mesi del progetto il peso medio giornaliero di rifiuto organico prodotto per alunno è risultato essere di 61,7g.

Quantificando il peso medio di un pasto destinato alla scuola elementare, composto da primo piatto, secondo e contorno in 350g è possibile rilevare un avanzo medio, sul pasto servito a scuola, del 17,6% (la scuola primaria S. Andrea ha presentato nel primo bimestre un avanzo medio del 6,3%).

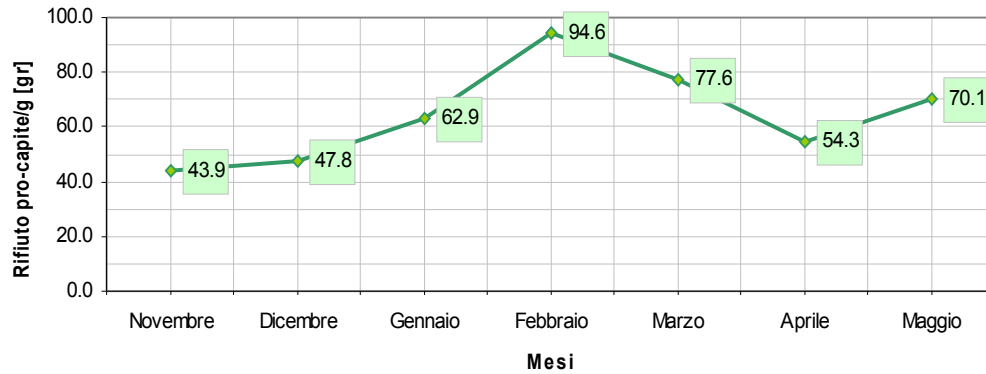
**Alimenti/pietanze meno gradite e più avanzate:** Legumi, Verdure, Frittata, Pesce, Formaggio fresco.

**Alimenti/Pietanze più gradite e meno avanzate:** Pasta all'olio/pomodoro, Minestra in brodo di carne; Pollo arrosto, carne in generale, patate/purea di patate.

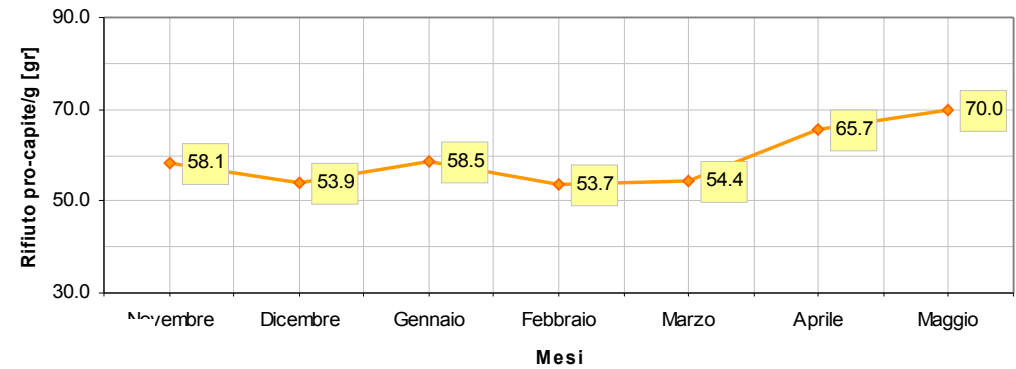


## Rifiuto Organico pro-capite mensile - Scuole

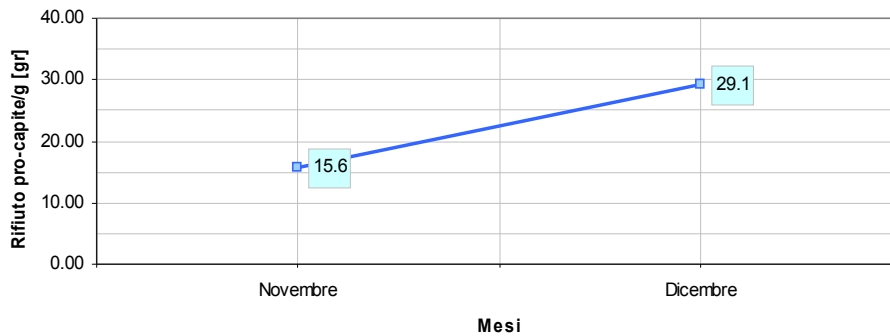
### Campiglia



### Gracciano



### S.Andrea





## **Conclusioni:**

Il Progetto evidenzia l'importanza della partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica per creare efficaci strategie di cooperazione verso mete ambiziose di tipo educativo - nutrizionale.

I dati numerici emersi hanno rilevanza non tanto dal punto di vista scientifico, dato che l'iniziativa si muove in un contesto di tipo ludico, quanto invece possono indicare una via per favorire un corretto approccio al cibo sia a scuola che in famiglia.

## **Bibliografia:**

[www.altroconsumo.it](http://www.altroconsumo.it)

[www.okkioallasalute.it](http://www.okkioallasalute.it)

Linee Guida per Una Sana Alimentazione INRAN 2003

Livelli di Assunzione Raccomandata di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana LARN 1996