

Nourishing School, una ricerca sul rapporto cibo e bambini

Lunedì 28 novembre presso Cariplo Factory a Milano si è svolta la presentazione dei primi dati della ricerca Nourishing School, condotta nelle scuole italiane allo scopo di indagare il rapporto tra cibo e bambini, con particolare riguardo ai cambiamenti intervenuti a causa della pandemia e ai relativi costi ambientali, sociali e economici.

La ricerca è stata realizzata dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e promossa dall'Associazione Filiera Futura e da Fondazione Cariplo, con il contributo di numerose fondazioni di origine bancaria associate a Filiera Futura: la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, la Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, la Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, la Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, la Fondazione con il Sud, la Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, la Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia, la Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi, la Fondazione Carivit, la Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra.

L'evento, organizzato in collaborazione con Food Policy di Milano, ha fornito anche l'occasione per approfondire l'importanza del ruolo giocato dal sistema degli acquisti della refezione scolastica nel contesto milanese e nazionale per innescare processi virtuosi e sostenibili.

Ad introdurre la giornata sono stati gli interventi di Andrea Magarini, Direttore di Area Food Policy, Comune di Milano; Claudia Sorlini, Vicepresidente di Fondazi-

one Cariplo; Ezio Raviola, Presidente di Fondazione CRC, Francesco Cappello, Presidente di Filiera Futura e Vicepresidente di Fondazione CRC; Silvio Barbero, Presidente del Comitato Scientifico di Filiera Futura e Vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

"Il tema della nutrizione nelle mense scolastiche rappresenta un cruciale punto di incontro tra la cittadinanza, il mondo della produzione agroalimentare e la salute, in grado di fornire un rilevante contributo alla transizione ecologica." Così Claudia Sorlini (Vicepresidente di Fondazione Cariplo), che ha aperto l'incontro, che ha proseguito: "Le problematiche correlate ad un'alimentazione scorretta emergono già in età scolastica ed è proprio nelle scuole che, con l'aiuto di figure professionali specializzate, bisogna investire sulla prevenzione e sulla formazione".

Ha proseguito Ezio Raviola, Presidente di Fondazione CRC: "Siamo lieti, come Fondazione CRC e come Filiera Futura, di avere visto l'adesione di altre numerose fondazioni, Università, associazioni di categoria e del Comune di Milano, attraverso Food Policy di Milano: la mission di Filiera Futura è sostenere e valorizzare i prodotti agroalimentari di qualità del made in Italy e l'indagine presentata sulle mense scolastiche sottolinea la centralità di avere prodotti italiani di qualità anche nella ristorazione collettiva". Per Francesco Cappello (Presidente di Filiera Futura e Vicepres-

idente di Fondazione CRC): "Dopo due anni di lavoro, arriviamo alla condivisione dei primi risultati della ricerca Nourishing School, realizzata da UNISG con il contributo congiunto di Filiera Futura, Fondazione Cariplo e di numerose fondazioni di origine bancaria di tutta Italia, e grazie alla disponibilità dei plessi scolastici, delle famiglie dei giovani studenti e studentesse che hanno dedicato il loro tempo a questa iniziativa: l'auspicio è che possa essere un punto di partenza per un'evoluzione verso un più ampio coinvolgimento delle filiere locali di qualità nella ristorazione scolastica e verso la creazione di linee guida comuni tra tutti gli attori, per generare un reale cambiamento".

Infine Silvio Barbero (Presidente del Comitato Scientifico di Filiera Futura e Vicepresidente UNISG): "Le analisi e le indagini su cui si sta lavorando con il progetto di ricerca Nourishing School sono fondamentali per sviluppare importanti riflessioni sulla nutrizione scolastica: è necessario di rite strumenti formativi adeguati e rivolti agli insegnanti, alle famiglie e ai bambini, al fine di innescare una vera e propria rivoluzione educativa in ambito alimentare. L'obiettivo politico è quello di introdurre l'educazione alimentare e sensoriale nel sistema scolastico italiano, già dalla prima infanzia".

La ricerca è stata quindi presentata dai docenti e ricercatori dell'Università di Scienze Gastronomiche. Michele Antonio Fino, professore di Fondamenti del



Diritto Europeo e Delegato alla Terza Missione, ha introdotto il progetto e gli obiettivi di policy del progetto, che ha visto impiegati nella ricerca 6 docenti incardinati UNISG su 5 aree scientifiche diverse, un assegnista di ricerca e un project manager.

L'indagine ha riguardato 9 plessi scolastici, in 8 regioni italiane, con il coinvolgimento di circa 1500 bambine e bambini rispondenti ai questionari, con assistenza degli insegnanti, e altrettanti genitori coinvolti con questionario online.

È stato quindi esaminato il quadro normativo emerso dopo l'introduzione dei nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi sulla ristorazione collettiva e forniture derrate alimentari) e la contraddittorietà degli stessi: accanto a criteri premiali per le filiere locali, il Km0 e la stagionalità dell'ortofrutta, infatti, le quote obbligatorie di cibo biologico, senza alcuna previsione di gradualità temporale per la validità delle norme, ha determinato serie ripercussioni sul rapporto fra la produzione alimentare dei territori e le mense scolastiche insistenti sugli stessi. Successivamente Maria Pichi, ricercatrice in Scienze e Tecnologie Alimentari, ha introdotto il tema della percezione dei pasti e le abitudini alimentari nei bambini durante la pandemia. In sinergia con le altre parti del progetto, la ricerca sui bambini aveva l'obiettivo principale di indagare la percezione (in termini di gradimento e risposta emozionale) dei pasti e le principali abitudini alimentari tra bambini di diverse fasce di età prima e durante la pandemia.

Il focus è stato posto soprattutto sulla percezione della mensa scolastica, come ambiente rappresentativo di

un 2 contesto cruciale nella vita formativa dei bambini, oltre a quello familiare, che può aver subito importanti variazioni durante il periodo pandemico a seguito delle necessarie restrizioni adottate. Il secondo obiettivo era di spiegare eventuali variazioni di comportamento in relazione a variabili individuali del bambino (contesto di provenienza, tratti della personalità come la paura dei cibi nuovi, gradimento innato verso alcuni cibi, etc.). Paolo Corvo, professore associato di Sociologia, è entrato nel merito della ricerca qualitativa nell'ambito del tema servizio mensa e la sfida pandemica.

L'obiettivo conoscitivo del focus group era capire come è cambiata la relazione con il cibo durante la pandemia, in una prospettiva di continuità tra il pasto a casa e quello consumato in mensa. Sono stati effettuati tre focus group, presso le scuole di Formigine, Monfalcone e Perugia. Vi sono stati cambiamenti significativi nelle abitudini alimentari delle famiglie, che hanno coinvolto anche i bambini. Queste modifiche hanno influito sulla percezione del cibo e sui comportamenti di consumo a mensa.

È possibile che almeno alcune di queste trasformazioni possano restare in questa fase post Covid. Certamente si è acquisita una maggiore consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione e della mensa nella vita quotidiana, nonché della necessità di un'adeguata educazione alimentare. Maria Giovanna Onorati, professore associato di Sociologia dei Processi Culturali e Comunicativi, ha illustrato il tema delle abitudini alimentari durante la pandemia dal punto di vista delle famiglie. L'intervento ha mostrato i dati provvisori raccolti per mezzo di una survey somministrata alle famiglie dei bambini coinvolti nella ricerca. La survey mirava a ricostruire i contesti di vita quotidiana dei bambini, a esplorare come siano cambiate le abitudini alimentari a casa e la percezione del cibo consumato a casa e fuori di casa dallo scoppio della pandemia, con particolare riguardo per la comprensione del mutato contesto post pandemico da parte dei genitori. Infine Cinzia Franceschini, assegnista di ricerca in Statistica, ha

illustrato attraverso una serie di grafiche - dando forma e parola ai dati - l'indagine statistica distinguendo le fasi di rilevazione, descrizione e interpretazione. I dati provenivano da questionari somministrati ai bambini della scuola primaria e alle loro famiglie. L'intervento ha mostrato anche qualche risultato preliminare ottenuto con tecniche statistiche avanzate. L'approccio grafico utilizzato permette di visualizzare e sintetizzare le caratteristiche più interessanti già emerse, pur in questa fase preliminare.

L'esperienza nel contesto milanese e nazionale è stata introdotta da Cristina Sossan, del Comune di Milano, e presentata da Andrea Magarini (direttore Area Food Policy Comune di Milano), Alessandra Bini (responsabile Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione), Cesare Fedeli (azienda agricola Cascina Battivacco) e Chiara Mandelli (Area Food Policy Comune di Milano). In particolare il focus è stato dedicato alle opportunità che la refezione scolastica può dare in un contesto urbano come quello milanese, in cui tanti e diversi stakeholder partecipano a questo servizio. La Food Policy ha tra le priorità quella di garantire accesso al cibo sano e grazie alla refezione scolastica molte azioni possono essere implementate.

Rispetto alla definizione dei menù, Milano si sta orientando sempre di più verso scelte alimentari sane e sostenibili con l'introduzione di più legumi e verdure, dando priorità alla stagionalità. Anche il caso dell'approvvigionamento del riso da parte di una delle aziende agricole del territorio, ha evidenziato le potenzialità di collaborazione tra produttori e gestori del servizio. Infine attraverso un'analisi dei CAM sono state presentate alcune tendenze rispetto al raggiungimento degli standard di sostenibilità che questi propongono per Milano e altri contesti italiani. Insomma, l'evento milanese ha rappresentato un cruciale punto di partenza per portare avanti riflessioni e iniziative congiunte sulle sfide future della nutrizione scolastica a livello nazionale.

È possibile vedere la videoregistrazione dell'evento sul sito www.filierafutura.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.