



Scuola, PlanEat: la porzione assaggio in mense aiuta a ridurre sprechi e avvicinare bambini a cibi meno graditi•

Descrizione

(Adnkronos) Nelle scuole primarie italiane oltre un quinto del cibo preparato non viene consumato e verdure e legumi figurano tra gli alimenti maggiormente sprecati.

In occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari (29 settembre), e a poche settimane dal ritorno sui banchi di scuola, PlanEat, società benefit fondata da Nicola Lamberti che sviluppa soluzioni per la pianificazione alimentare, porta l'attenzione su un modello che consente a bambini e famiglie di scegliere in anticipo cosa e quanto mangiare e che include anche la cosiddetta "porzione assaggio", pensata per favorire un approccio più graduale ai cibi meno graditi, superando la logica della porzione uguale per tutti con un approccio più personalizzato. Nato con il progetto pilota MenSana di Borgarello e successivamente esteso ad altre realtà scolastiche tra Lombardia e Campania, il modello è stato adottato nell'arco di tre anni scolastici da oltre 300 studenti tra scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Il sistema consente alle cucine di programmare il servizio sulla base delle scelte effettive degli utenti, riducendo il rischio di produrre cibo destinato a non essere consumato.

I risultati più significativi arrivano proprio da Borgarello (Pavia), dove il confronto tra una settimana di servizio tradizionale e una settimana gestita attraverso la piattaforma ha evidenziato una riduzione del 52% del cibo buttato, accompagnata da una diminuzione del 20% della produzione complessiva e da un calo del 35% nei contorni. Il dato più interessante riguarda proprio la modalità assaggio. A Morra De Sanctis (Avellino), quando lo stesso piatto veniva successivamente riproposto nel menu, nel 56% dei casi i bambini che avevano inizialmente scelto una quantità ridotta richiedevano una porzione più abbondante e, in circa un caso su quattro, passavano direttamente alla porzione intera. Per alcuni alimenti, come insalata verde, erbe e carote al vapore, il ricorso all'assaggio ha inoltre consentito di azzerare lo spreco registrato durante la sperimentazione. Alla luce dei risultati ottenuti, PlanEat propone che la scelta anticipata di pasti e porzioni, inclusa la modalità assaggio, venga riconosciuta tra i criteri premianti delle gare per la ristorazione scolastica. Oggi l'attenzione dei sistemi di valutazione si concentra prevalentemente sul monitoraggio e sul recupero delle eccedenze una volta generate, mentre manca ancora un riconoscimento specifico per gli strumenti che consentono di prevenirle attraverso una migliore programmazione del servizio.

La vera sfida non è gestire meglio lo spreco quando si è già verificato, ma prevenirlo attraverso una programmazione più accurata del servizio. Oggi sappiamo con precisione quanto cibo viene servito, ma molto meno di quanto viene realmente consumato. La tecnologia consente di conoscere in anticipo le scelte di famiglie e studenti e di trasformarle in uno strumento di pianificazione per le cucine spiega Nicola Lamberti, fondatore di PlanEat. È una possibilità che migliora l'efficienza del servizio, riduce il cibo non consumato e rafforza la funzione educativa della mensa scolastica. Per questo riteniamo che la scelta anticipata di pasti e porzioni affiancata agli obiettivi nutrizionali del servizio debba essere valorizzata tra gli elementi qualificanti delle future gare per la ristorazione scolastica. Il modello di PlanEat introduce, inoltre, una logica diversa rispetto al tradizionale recupero delle eccedenze. L'obiettivo non è intervenire sul cibo già avanzato, ma evitare che venga prodotto inutilmente. Grazie alla pianificazione anticipata di pasti e porzioni, le quantità non richieste possono essere quantificate e costituire la base per iniziative di solidarietà ispirate al modello del Pasto Sospeso, rafforzando il legame tra educazione alimentare, prevenzione dello spreco e impatto sociale. Parliamo di spreco contando le tonnellate, ma il costo è alto che non misuriamo quello che trasmettiamo. Un bambino che vede buttare il cibo ogni giorno rischia di considerarlo normale anche da adulto aggiunge Lamberti. La mensa scolastica è uno dei primi luoghi in cui bambini e ragazzi costruiscono il proprio rapporto con il cibo. Dare loro la possibilità di scegliere una porzione adatta alle proprie esigenze, o di avvicinarsi gradualmente a un alimento attraverso l'assaggio, significa trasformare la mensa in un'esperienza educativa oltre che nutrizionale.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 28, 2026

Autore

redazione