

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO

FACOLTA' DI AGRARIA

**CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA
RISTORAZIONE**

RIASSUNTO della PROVA FINALE

**VALUTAZIONE METODI DI PORZIONATURA E ANALISI
SPRECHI NELLE MENSE SCOLASTICHE IN TRE REALTA'
CUNEESE**

RELATORE: Dott. ssa Amerio Maria Luisa

CORRELATORE: Dott. ssa Boglio Elide

CANDIDATO: Elena GIRAUDO

ANNO ACCADEMICO 2007/2008

L'indagine è stata svolta su tre mense delle scuole primarie (dalla prima alla quinta elementare) del Cuneese con medesimo menu e medesima utenza ma con diversa dislocazione sul territorio: Madonna dell'Olmo (periferia di Cuneo), Corso Soleri e Viale Angeli (centro di Cuneo), queste ultime diverse per retaggio economico-culturale dei genitori. Si è proceduto alla valutazione utilizzando: test di gradibilità sottoposto ai bambini (numero medio 244 die), valutazione porzionature attraverso le schede di Sorveglianza Nutrizionale sottoposte al personale addetto alla preparazione e distribuzione e valutazione degli avanzi con schede sottoposte al personale della ditta appaltatrice. Il periodo di somministrazione del test corrisponde alla quarta e prima settimana del menu invernale. E' emerso che: i cibi maggiormente avanzati sono i contorni con una percentuale media di non servito del 15,4% in particolare le percentuali più alte si sono individuate nei finocchi gratinati e nei cavolfiori gratinati. Altro alimento non completamente servito è il pesce con una percentuale media del 22,5%, in particolare pesce al forno e polpette di pesce. Risulta comunque alta la percentuale della frittata di verdure con una percentuale media del 20%. Alla percentuale di prodotto non servito si somma la percentuale di prodotto non gradito dai bambini, raccolto a mezzo di questionari compilati dai bambini. I prodotti meno graditi risultano essere i contorni con una percentuale media del 60,6% per i finocchi gratinati, 53,7% cavolfiori gratinati e 37,6% per la verdura mista cotta. Vengono in genere serviti completamente o con percentuali di prodotto non servito molto basse i primi piatti 10,2%. I dati sono in linea con dati rilevati da altroconsumo in cinque grandi città italiane (Genova, Verona, Roma, Bari e Palermo) in quanto risultano maggiormente scartati: minestre, pesce, frittata, finocchi e spinaci all'olio. I menu non sono completamente confrontabili, nello specifico alcuni alimenti hanno indice di gradimento basso nella realtà cuneese come nel resto d'Italia, ma le ricette del menu del Comune di Cuneo non prevedono prodotti pronti. Non sembra esserci correlazione tra il consumo di alimenti in mensa e prodotti consumati al domicilio. In particolare alcuni prodotti non proposti a casa riscontrano un elevato indice di gradimento in mensa, ad esempio la pasta alla Mazzini 66%, fusi di pollo 60,4% e carote julienne 55,2%. Altri fattori, oltre all'abitudine al consumo al domicilio e quindi alle abitudini della famiglia, potrebbero influenzare il consumo dei prodotti. Visto il diverso gradimento dei medesimi prodotti, diversamente proposti, potrebbero giocare un ruolo fondamentale proprio la ricetta utilizzata e la proposizione dei piatti, legati anche alla temperatura di servizio e alla presenza o assenza dell'insegnante al momento del consumo. Una partecipazione attiva dell'insegnante riduce parte degli avanzi derivanti dal gusto. Visto l'elevato indice di gradimento dei primi piatti, e la percentuale molto bassa di non servito, a discapito delle portate successive, si intuisce come molti bambini assumano in mensa solo il primo piatto. Le motivazioni sono già state studiate, come conseguenza di spuntini di metà mattina troppo ricchi o il ricorso a porzioni eccessive di primo piatto dovute ai bis. Inoltre, dalle indagini svolte con le schede di Sorveglianza Nutrizionale della Regione Piemonte, la maggior parte degli addetti alla somministrazione del pasto non utilizza procedure codificate per i metodi di porzionatura: la porzionatura viene effettuata a colpo d'occhio, senza l'utilizzo di utensili graduati o altri strumenti di riferimento. Pur partendo dalla sede di produzione il corretto quantitativo di prodotto, non vi è certezza del reale rispetto delle grammature di riferimento per fascia di età proposte dagli enti preposti (S.I.A.N) o del rispetto del capitolato. A parità di condizioni di produzione, tempi e modalità di trasporto e somministrazione, gli scarti risultano minori nelle scuole dove viene svolta con regolarità educazione alimentare e con famiglie con maggior retaggio economico-culturale. Pur non potendo venire incontro alle esigenze della totalità dell'utenza, si possono inserire le ricette e le modalità di proposizione maggiormente gradite, mantenendo l'equilibrio nutrizionale del menu e la corretta rotazione delle materie prime. Occorrerebbe una formazione degli addetti del settore ristorazione volta, oltre al rispetto delle corrette prassi

igieniche, in primis al rispetto delle temperature di servizio, anche ai metodi di preparazione e somministrazione dei piatti. In particolare, il pesce ed alcune verdure non fanno parte della tradizione culinaria piemontese e la loro preparazione potrebbe essere migliorata o modificata. Relativamente alle modalità di somministrazione, una corretta porzionatura dei primi piatti sembra dimostrarsi efficace anche per la riduzione degli avanzi e degli scarti relativi al secondo piatto ed al contorno. Oltre alle soluzioni che potrebbero ridurre gli scarti in mensa, occorrerebbe ottimizzare anche il recupero degli avanzi. Le ditte di ristorazione collettiva, fra cui le mense scolastiche, producono quotidianamente grandi quantitativi di prodotto non servito. Le ditte di ristorazione hanno obbligo di fornire i quantitativi di cibo indicati nei capitolati, come grammature a crudo idonee per fascia di età. Questo è in contrasto con l'attuale momento economico e qualsiasi convincimento di carattere etico. Il cibo avanzato, corrispondente alla porzione non servita, può essere dato alle organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi di quanto previsto con la Legge n° 155 del 2003, le cosiddetta "legge del buon Samaritano" consentendo di utilizzare a fini umanitari le derrate alimentari ancora commestibili. L'educazione alimentare sembra dimostrarsi un elemento comunque valido per ridurre gli avanzi, occorre prevedere anche una maggior responsabilizzazione: il bambino deve essere responsabile di tutto ciò che viene servito, partecipare alla corretta separazione degli alimenti non consumati. Anche i genitori andrebbero coinvolti nei progetti di educazione alimentare, nello specifico essere messi a conoscenza degli alimenti che i bambini scartano maggiormente in mensa, ricevendo indicazione del menu e di eventuali ricette per incentivare il consumo di alimenti difficili da far apprezzare da parte del bambino.