

# Menù equilibrati in mensa: alimenti stagionali e sostenibili

Le “regole” serviranno sia come base per i bandi di affidamento del servizio di ristorazione scolastica, sia per effettuare controlli sull’adeguatezza dei pasti forniti dai nidi dall’università

## ROMAGNA

Menù equilibrati in mensa, con alimenti il più possibile stagionali e sostenibili. E occhio ai distributori automatici, per evitare merendine e bevande “spazzatura”. La Regione Emilia-Romagna detta così le nuove linee guida sulla qualità nutrizionale e la sostenibilità della ristorazione scolastica. «Educare i bambini a mangiare bene sin dall’infanzia significa proteggere la loro salute», sintetizza l’assessore regionale alla Sanità, Raffaele Donini, che ha presentato il documento a Bologna alla presenza dei rappresentanti delle scuole, degli enti locali e del servizio sanitario regionale.

## Cosa cambia

Le linee guida riguardano le mense dai nidi alle Università e serviranno sia come base per i bandi di affidamento del servizio di ristorazione scolastica, sia per effettuare controlli sull’adeguatezza dei pasti forniti a scuola e degli alimenti e bevande disponibili nei distributori automatici o nei bar dentro gli istituti. Per questo la Regione ha introdotto un “toolkit”, un insieme di strumenti con cui le ditte di ristorazione e i Comuni possono misurare e formulare menù equilibrati e sostenibili. Nelle linee guida sono previsti anche standard di frequenza e qualità per i pasti in particolare nei nidi e indicazioni per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo nei bambini.

## Come cambiano i menù



Dal 2013 al 2019 sono stati valutati, da parte dei Servizi igiene alimenti e nutrizione della Regione, circa 1.400 menù scolastici in media ogni anno. In questi anni si è registrato un aumento progressivo del numero di menù aderenti agli standard nutrizionali, passando dall’85% del 2013 al 97% del 2019. Le nuove linee guida si inseriscono inoltre nell’ambito del Laboratorio di ristorazione sostenibile (Lariso), avviato in via sperimentale dalla Regione l’anno scorso con l’obiettivo di «migliorare la sostenibilità integrata nel servizio di ristorazione collettiva», a partire dalla lotta allo spreco alimentare.

Dal 2013 al 2019 sono stati valutati, da parte dei Servizi igiene alimenti e nutrizione della Regione, circa 1.400 menù scolastici in media ogni anno