



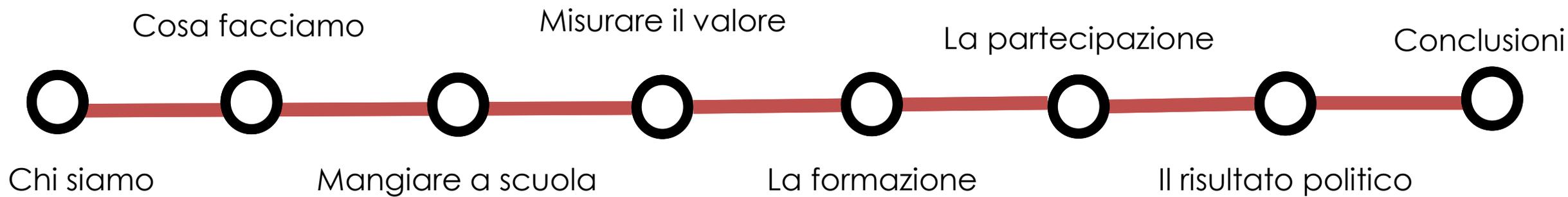
Esempi di buone pratiche nella ristorazione scolastica

Claudia Platinieri

Macerata, 25 ottobre 2019

foodinsider.it





foodinsider.it

AGRICOLTURA

L'osservatorio della bontà nelle mense scolastiche

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

Nelle pagine di cronaca di questi giorni si è tornato a parlare di mense scolastiche. I controlli dei Nas hanno fotografato una realtà fatta di luci e ombre dove queste ulti-



me sono particolarmente inquietanti. Un racconto «da film dell'orrore», come lo ha definito la ministra Giulia Grillo, con una mensa su tre delle 224 controllate dai Nas che presenta irregolarità, sette cucine chiuse perchè presentavano gravi carenze igienico-sanitarie, sono state inflitte sanzioni per 576 mila euro e sequestrate due tonnellate di alimenti.

A fare da contraltare il racconto delle eccellenze. Perchè l'Italia di eccellenza ce n'è più di una, l'osservatorio di Foodinsider censisce (e recensi-

sce) le esperienze migliori di mensa scolastica e stila una classifica che da due anni a questa parte vede al vertice Cremona.

Tra le best practices che censisce c'è anche quella che nasce a Bagno a Ripoli, piccolo comune della cinta fiorentina, da poco estesa ad altri comuni limitrofi, che vede Slow Food in collaborazione con il cuoco Antonio Ciappi protagonisti di un modello che porta nelle mense scolastiche i concetti di sostenibilità, produzioni locali da piccole aziende agricole e rapporto con il territorio.

Un'esperienza che è stata così apprezzata dai bambini che questi hanno a loro volta stimolato i genitori ad organizzarsi in gruppi di acquisto che si rivolgono agli stessi produttori che riforniscono la mensa.

Tra i meriti del lavoro di Foodinsider c'è quello di avere evidenziato che non esiste la ricetta perfetta, ma che ciascun territorio può lavorare a un modello di mensa migliore. Sollecitare le amministrazioni a una maggiore attenzione nella redazione dei capitolati d'appalto, che non si limitino a tenere in considerazione so-

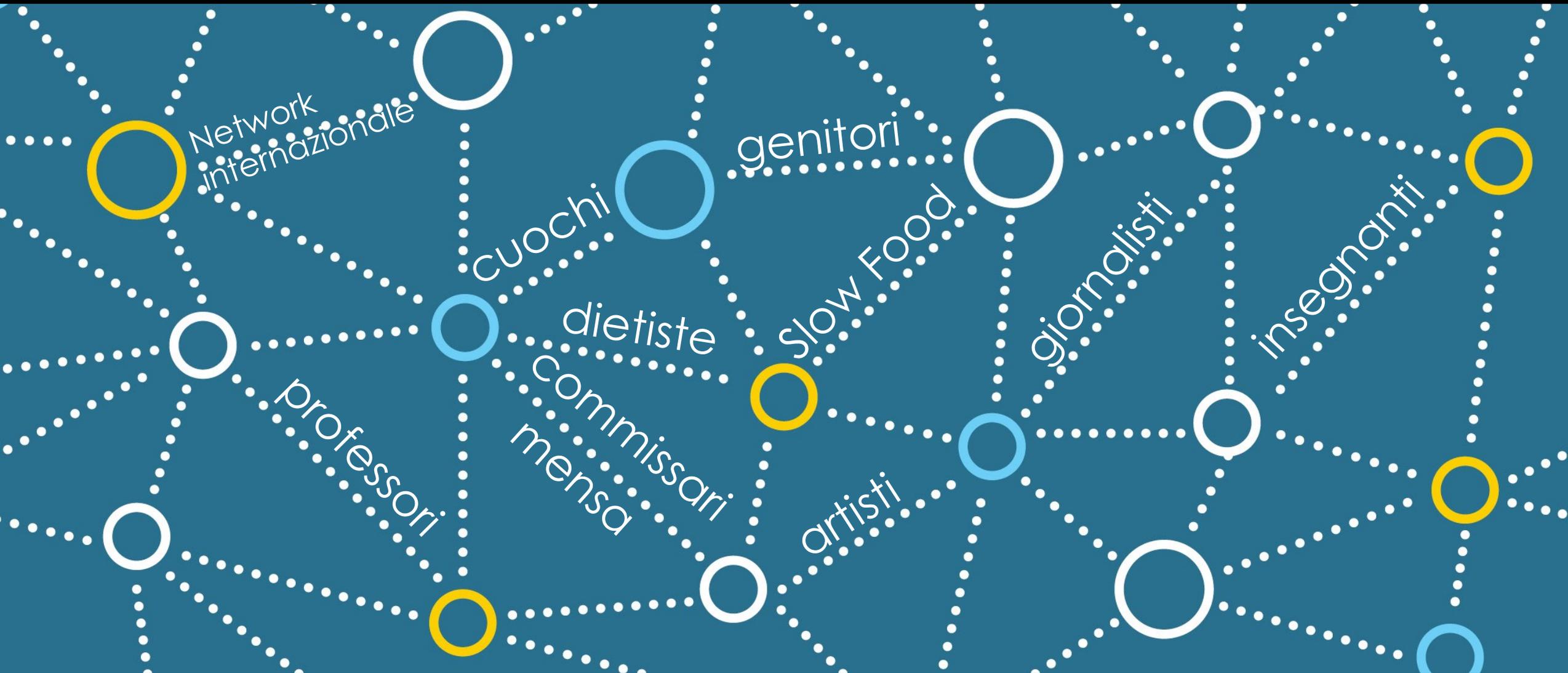
lo parametri di carattere economico e meramente nutrizionali, scommettendo sulla formazione di chi scrive questi capitolati e sul coinvolgimento delle commissioni mensa e dunque dei genitori, che possono esercitare una funzione di stimolo e di supervisione sulla qualità del cibo proposto.

È da qui che è necessario partire affinché le mense scolastiche siano prima di tutto contesti in cui praticare l'educazione al gusto e in cui valorizzare il legame tra cibo e territorio. —

© BY NOME AL CUI DIRITTO RISERVATI



Foodinsider





1/2 Foodinsider Audizione presso Governo Basco 2/10/2019 Vitoria



Watch later



Share

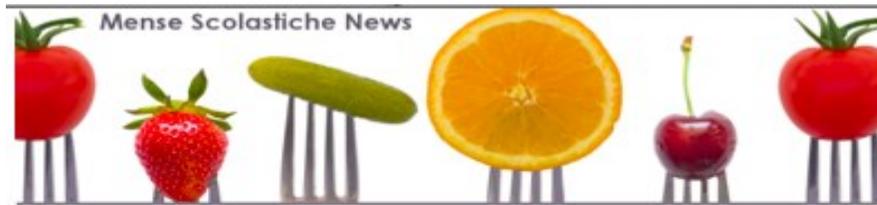




Obiettivi indagine: salute e sostenibilità



Foodinsider.it



24 febbraio 2017

Menu su misura o prêt-à-porter?

I menu prêt-à-porter sono quelli 'standard', che vanno sempre bene: riso alla parmigiana, pasta al pomodoro, pizza, lasagne, hamburger, polpette di carne, bastoncini, patate un po' dappertutto, frutta, budino o yogurt di dessert. I menu su misura invece hanno piatti inusuali che puntano a compiacere il gusto ma anche a

dare 'sostanza' nutrizionale, come pasta con broccoli e mandorle, risotto ai funghi, ...

[Read more.](#)



Conference



Formazione



1. Dove la mensa è tempo scuola

Mense scolastiche estere e italiane dove la mensa è un momento educativo integrato nella didattica

2. Dall'educazione all'alfabetizzazione alimentare

I concetti chiave dell'educazione alimentare e ambientale moderna, modelli di riferimento e strumenti

3. La rivoluzione dell'alimentazione sostenibile

La mensa scolastica alla luce dei suoi impatti sull'ambiente e sulle economie locali

4. Non sprecare a scuola

Il valore economico e ambientale dello spreco e le buone pratiche per evitarlo o trasformarlo in risorsa

5. Cosa mangiare in mensa

Gli errori più frequenti nei menu e come bilanciare un pasto sano e sostenibile. Chi già lo fa

6. Il gusto: cucine, cuochi e formazione

La professionalità del cuoco e le cucine al centro. Riscoprire e aggiornare la competenza dei cuochi della ristorazione scolastica e le cucine interne alla scuola

7. La mensa partecipata

Quello che tutti i genitori devono sapere. Le commissioni mensa come leva per costruire una comunità attraverso la mensa e radicarsi sul territorio

FrancoAngeli

MANGIARE A SCUOLA

La rivoluzione della **mensa sostenibile**
che cambierà il mondo

foodinsider.it



FARE SCUOLA
strumenti per insegnanti, genitori, Amministratori
e tutti coloro che ruotano intorno alla mensa

1. Dove la mensa è tempo scuola

Claudia Paltrinieri

MANGIARE A SCUOLA

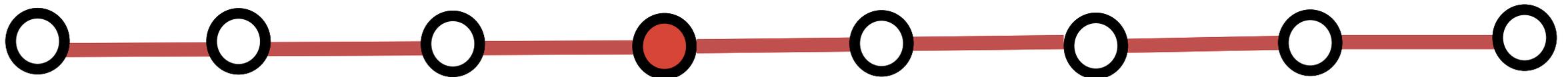
La rivoluzione della **mensa sostenibile**
che cambierà il mondo

foodinsider.it



FARE SCUOLA
strumenti per insegnanti, genitori, Amministratori
e tutti coloro che ruotano intorno alla mensa

FrancoAngeli



Scozia

2003 Food policy:

- > promuovere un modello alimentare che fosse più sostenibile,
- > migliorativo per la salute
- > stimolo per l'economia del Paese

da **una preoccupazione legata alla salute pubblica all'economia, all'educazione, all'ambiente, all'accessibilità al cibo, alla povertà**

INVESTIMENTO: **137 milioni di sterline** (oltre 155 milioni di euro) per migliorare la qualità del cibo a scuola, offrire training agli addetti alle cucine, ristrutturare i refettori e sviluppare percorsi di formazione del corpo insegnante in materia di educazione alimentare, educazione al gusto e consumo consapevole.

L'educazione alimentare è trasversale a tutte le materie

East Ayrshire marketing plan

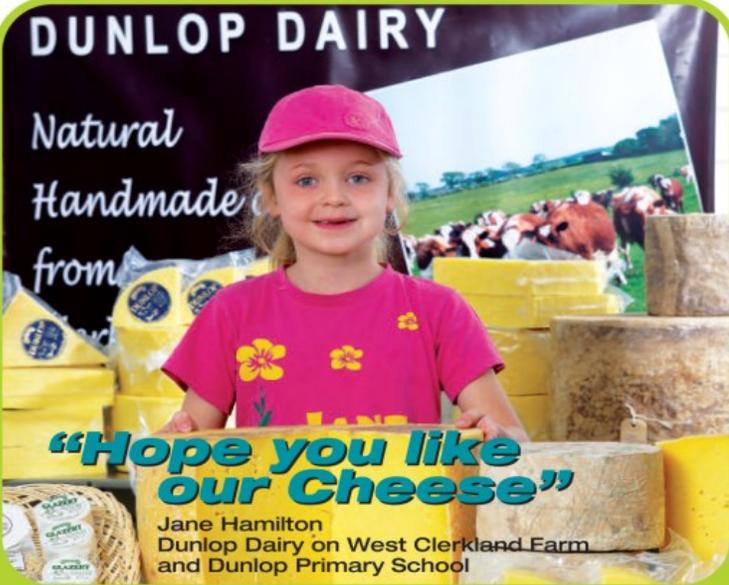
- **26 scuole primarie (2008)**
- **50% Biologico**
- **70% Produzione locale**
- **90% cibo non processato**

It provides a Framework
For Systemic Change &
Enhanced Reputation



East Ayrshire marketing plan

collegare i produttori locali, scuole e la comunità'



DUNLOP DAIRY
Natural
Handmade
from

“Hope you like our Cheese”

Jane Hamilton
Dunlop Dairy on West Clerkland Farm
and Dunlop Primary School

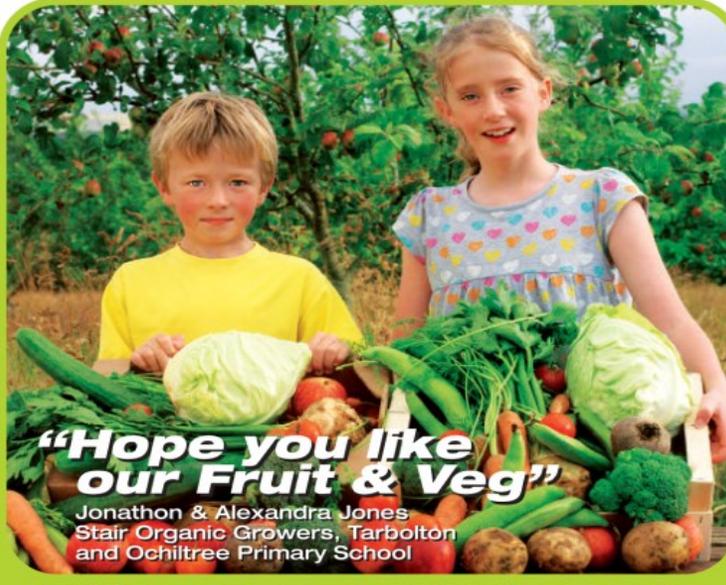
TAKE A FRESH LOOK AT SCHOOL MEALS

There's a good chance that your local school is getting their cheese from Jane's farm or one just like it. We're using as much fresh, local produce as we can in all our school meals, and it's increasing all the time. We're offering more choice, with lunch, deli, diner and café options. And we've reduced the queues, so pupils won't have to wait so long to enjoy good, nutritious food, freshly prepared.

**A school meal.
It's the best deal.**

East Ayrshire Council | hungry4success

JOIN OUR CATERING TEAM AND HELP MAKE HEALTHY, LOCALLY PRODUCED SCHOOL MEALS. PLEASE CALL OUR RECRUITMENT HOTLINE 01563 555571



“Hope you like our Fruit & Veg”

Jonathon & Alexandra Jones
Stair Organic Growers, Tarbolton
and Ochiltree Primary School

TAKE A FRESH LOOK AT SCHOOL MEALS

There's a good chance that your local school is getting it's fruit & veg from Jonathon & Alexandra's farm or one just like it. We're using as much fresh, local produce as we can in all our school meals, and it's increasing all the time. We're offering more choice, with lunch, deli, diner and café options. And we've reduced the queues, so pupils won't have to wait so long to enjoy good, nutritious food, freshly prepared.

**A school meal.
It's the best deal.**

East Ayrshire Council | hungry4success

JOIN OUR CATERING TEAM AND HELP MAKE HEALTHY, LOCALLY PRODUCED SCHOOL MEALS. PLEASE CALL OUR RECRUITMENT HOTLINE 01563 555571



“Hope you like our Milk”

Joanne Cuthbertson,
West Tannacrieff Farm
and Loudoun Academy

TAKE A FRESH LOOK AT SCHOOL MEALS

There's a good chance that your local school is getting their fresh milk from Joanne's farm or one just like it. We're using as much fresh, local produce as we can in all our school meals, and it's increasing all the time. We're offering more choice, with lunch, deli, diner and café options. And we've reduced the queues, so pupils won't have to wait so long to enjoy good, nutritious food, freshly prepared.

**A school meal.
It's the best deal.**

East Ayrshire Council | hungry4success

JOIN OUR CATERING TEAM AND HELP MAKE HEALTHY, LOCALLY PRODUCED SCHOOL MEALS. PLEASE CALL OUR RECRUITMENT HOTLINE 01563 555571

SROI Social Return on Investment

Il ritorno sociale sugli investimenti è un metodo utilizzato per **misurare il valore** extra-finanziario rispetto alle risorse investite.

Il costo del pasto è **aumentato** di 12.9p per un totale di **£71,000**

MEASURING

School Meals in East Ayrshire

- Impatto sulla salute
- Impatto sull'economia
- Impatto sull'ambiente
- Altre ricadute

Misurare il valore extrafinanziario

Parametri di valutazione ambientali, ad es. *un costo unitario per chilometro di cibo non acquistato fuori dal territorio*



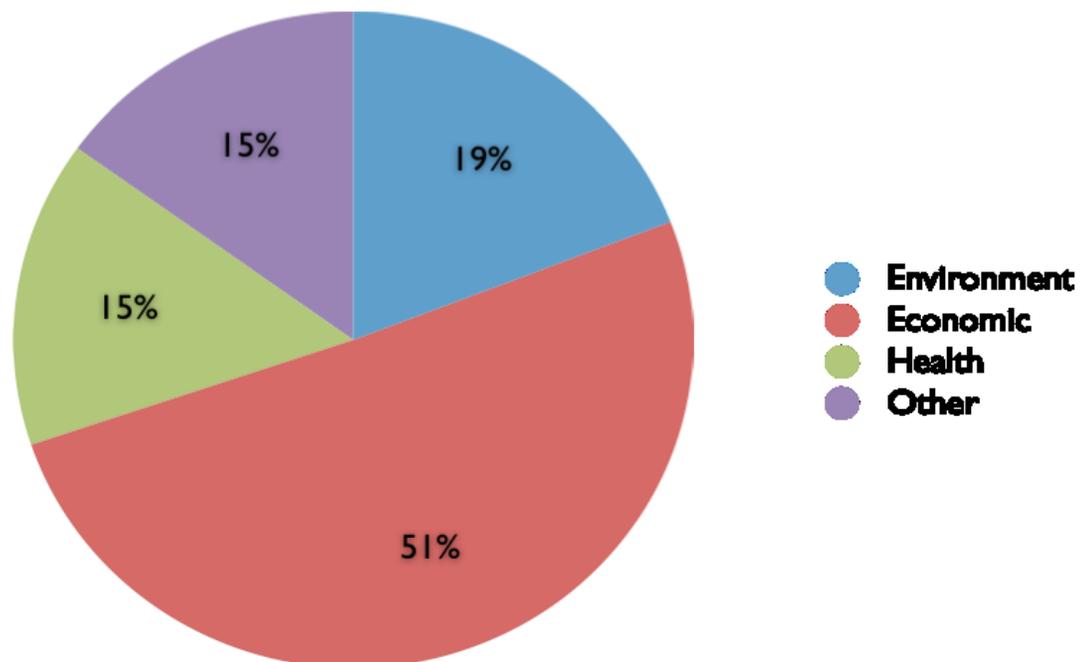
Parametri sanitari: quantificano i costi di sanità evitati all'interno del sistema sanitario a causa della *riduzione dell'obesità infantile*



Parametri definiti con i fornitori che esaminano l'impatto sulle loro attività, ad es. *nuova terra introdotta nella produzione biologica.*



Valore creati: £510,000 (€ 569.000)



£ 1 di investimento

£ 6 di ritorno

6. Il gusto: cucine, cuochi formazione

Claudia Paltrinieri

MANGIARE A SCUOLA

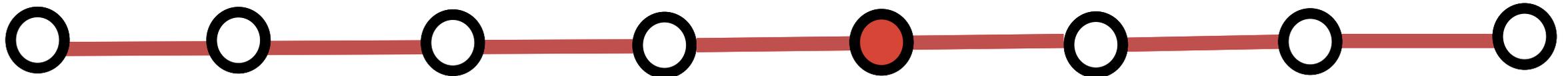
La rivoluzione della **mensa sostenibile**
che cambierà il mondo

foodinsider.it



FARE SCUOLA
strumenti per insegnanti, genitori, Amministratori
e tutti coloro che ruotano intorno alla mensa

FrancoAngeli



Primo in classifica nel 2° e 3° Ranking menù

Cremona

- Sapore e salute (dal 2007)
- Formazione insegnanti e cuochi
- 2 menù





MENU' A SCELTA SOLO SU RICHIESTA - SCUOLE STATALI - AUTUNNO INVERNO 2017/2018

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta di grano saraceno con bietola, cavolo nero e crescenza	Barbabietola	Pasta di grano saraceno con bietole cavolo nero e crescenza Girella con verdure Insalata di cappuccio e carote	Riso zafferano e spinaci Bocconcini di tofu e verdure Insalata verde e carote
MARTEDÌ	Crocchette di miglio e piselli al forno Insalata verde	Tortino di quinoa e spinaci Bastoncini di patate dolci al forno con sesamo	Rombi di miglio al forno e crema di ceci	Zuppa di fagioli con crostini di pane integrale Tortino di quinoa e spinaci Insalata di spinacini e pere
MERCOLEDÌ	Risotto al pesto di zucchine e pistacchi	Pinoli e uvetta Verdure	Farro con zucca alla curcuma e erbe aromatiche Rombi di miglio al forno e crema di ceci Fagiolini gratinati con semi misti	Pasta al sugo di salvia e castagne Polpette di legumi e quinoa Insalata di finocchi e arance
GIOVEDÌ	Pasta aromatica Fagioli bianchi alle erbe aromatiche con crocchette di verdura Carote Julien	Pasta al fiore con pomodori secchi Farinata di ceci patate e verdure di stagione	Insalata mista con mandorle e pinoli Pizza fantasia	Pasta al sugo di salvia e castagne
VENERDÌ	Risotto alle mandorle con aroma di limone Pesce dorato Fagiolini carote e mais	Risotto alle mandorle con aroma di limone Insalata di sgombero e patate con erbe aromatiche Finocchi al limone	Zucca e funghi Polpette di ceci e avena Insalata verde	Tortino di trota Carotine saporite

7. La mensa partecipata

Claudia Paltrinieri

MANGIARE A SCUOLA

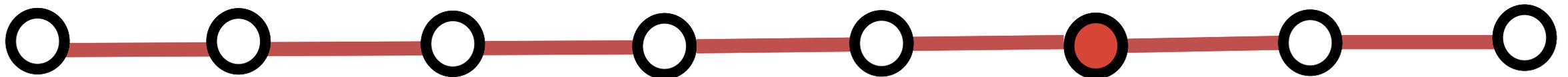
La rivoluzione della **mensa sostenibile**
che cambierà il mondo

foodinsider.it



FARE SCUOLA
strumenti per insegnanti, genitori, Amministratori
e tutti coloro che ruotano intorno alla mensa

FrancoAngeli



Caggiano: la catena de soministro familiar

Le famiglie pagano in relazione a quanto conferiscono



Olive

Euro 13,00

*(quant. min. ad
alunno 2lt)*



Patate

Euro 5,00

*(quant. min. ad
alunno 5Kg)*



Ceci

Euro 8,00

*(quant. min. ad
alunno 2Kg)*



Fagioli

Euro 8,00

*(quant. min. ad
alunno 2Kg)*



Pomodoro

Euro 3,00

*(quant. min. ad
alunno 3Kg)*

Sconti

1. Mensa tempo scuola
2. Alfabetizzazione alimentare
3. La rivoluzione dell'alimentazione sostenibile
4. Non sprecare a scuola

Claudia Paltrinieri

MANGIARE A SCUOLA

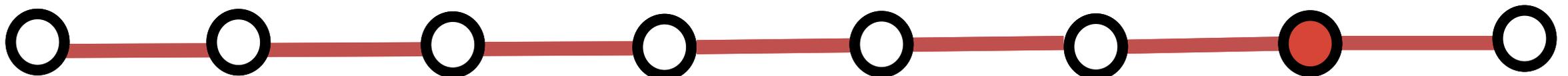
La rivoluzione della **mensa sostenibile**
che cambierà il mondo

foodinsider.it



FARE SCUOLA
strumenti per insegnanti, genitori, Amministratori
e tutti coloro che ruotano intorno alla mensa

FrancoAngeli



Progetto pesce locale



50 Comuni Marche



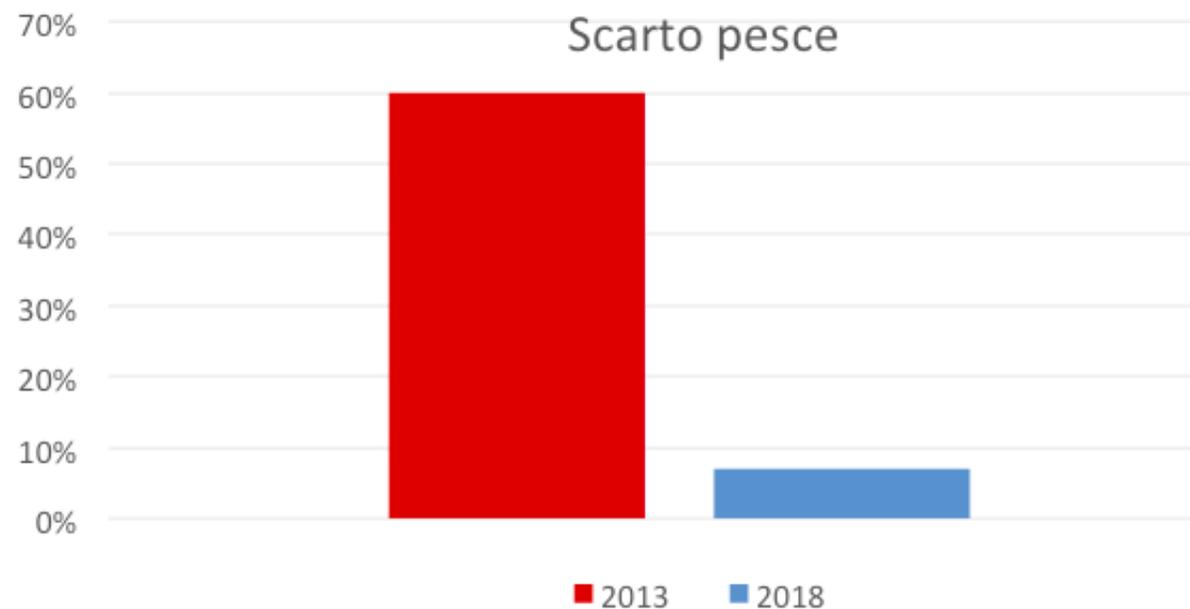
Promosso da Regione/
Finanziato dalla CEE



Percorso di educazione



Sviluppo economia:
Nuove professionalità



conclusioni



Conclusione

Fano
Regione Marche



Top 10

1	Fano	180 *
2	Cremona	175*
3	Bergamo	165*
4	Bolzano	155*
5	Trento	150
6	Perugia	147
7	Macerata	142
8	Jesi	140
9	Mantova Rimini	137
10	Udine	135



Marche

Fano, Macerata, Jesi

Lombardia

Cremona, Mantova

Trentino alto Adige

Trento, Bolzano

* Voto membri del Comitato Scientifico di Foodinsider

Conclusioni

1

cultura del
buon cibo

2

progetti
straordinari

3

consenso
politico

(politica)

(replicabili)



La buona mensa

VISIONE

COMPETENZA

CORAGGIO

-> misurare il valore x avere continuità



Grazie

Claudia Platrinieri
info@foodinsider.it

foodinsider.it

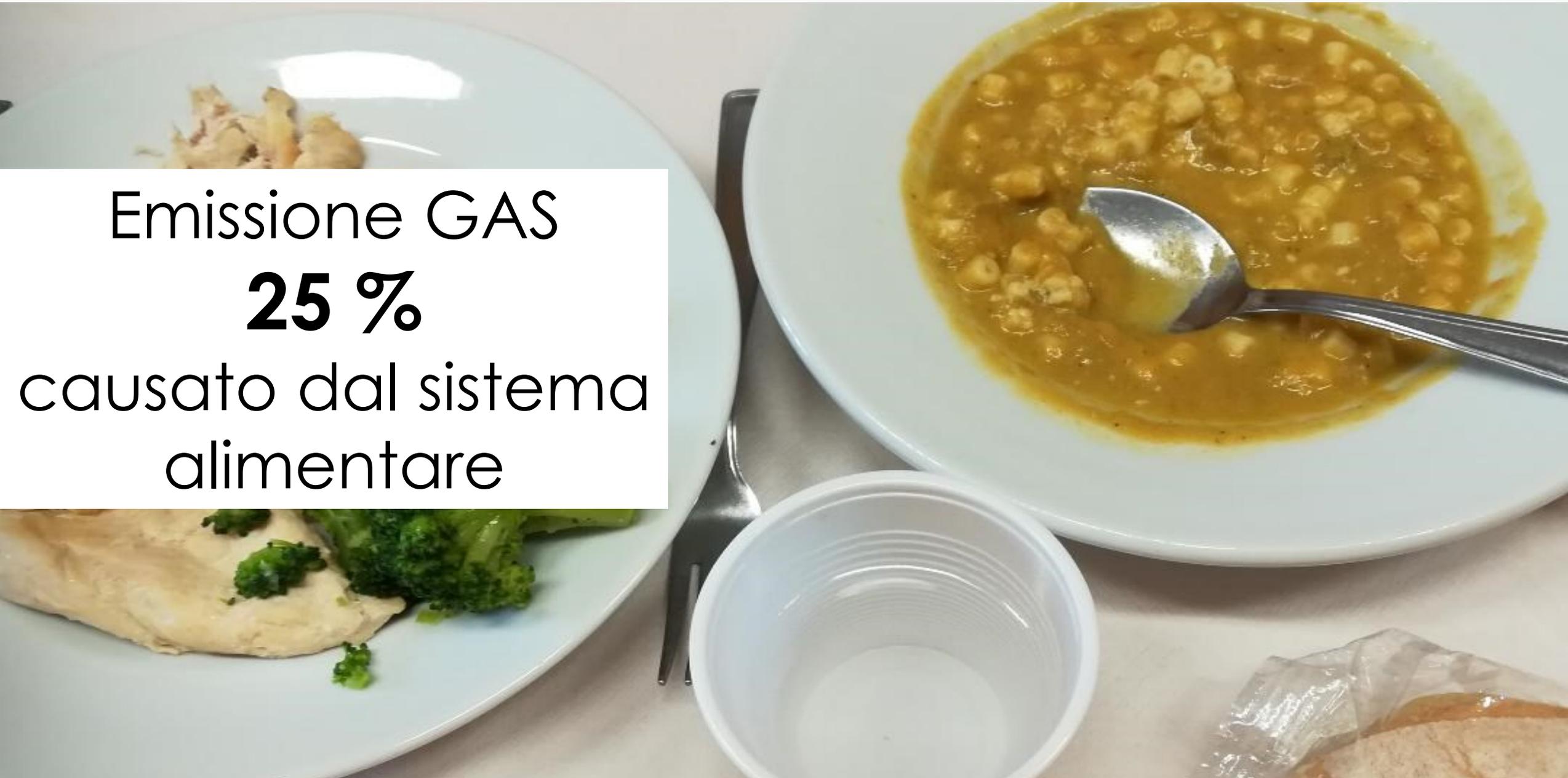


Responsabilità del sistema agroalimentare

Emissione GAS

25 %

causato dal sistema
alimentare



ALIMENTI RESPONSABILI

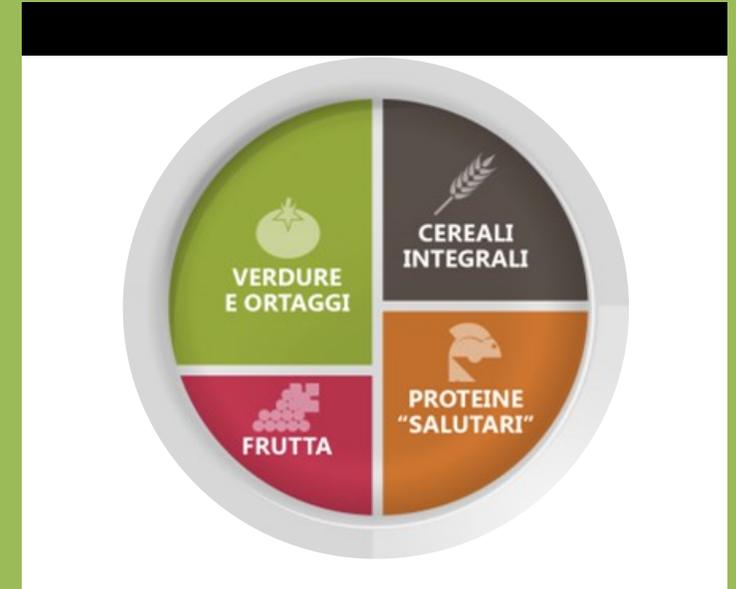


TERRITORIO



alcuni parametri

EQUILIBRIO DIETA



CUCINE



SCARTI



PLASTICA



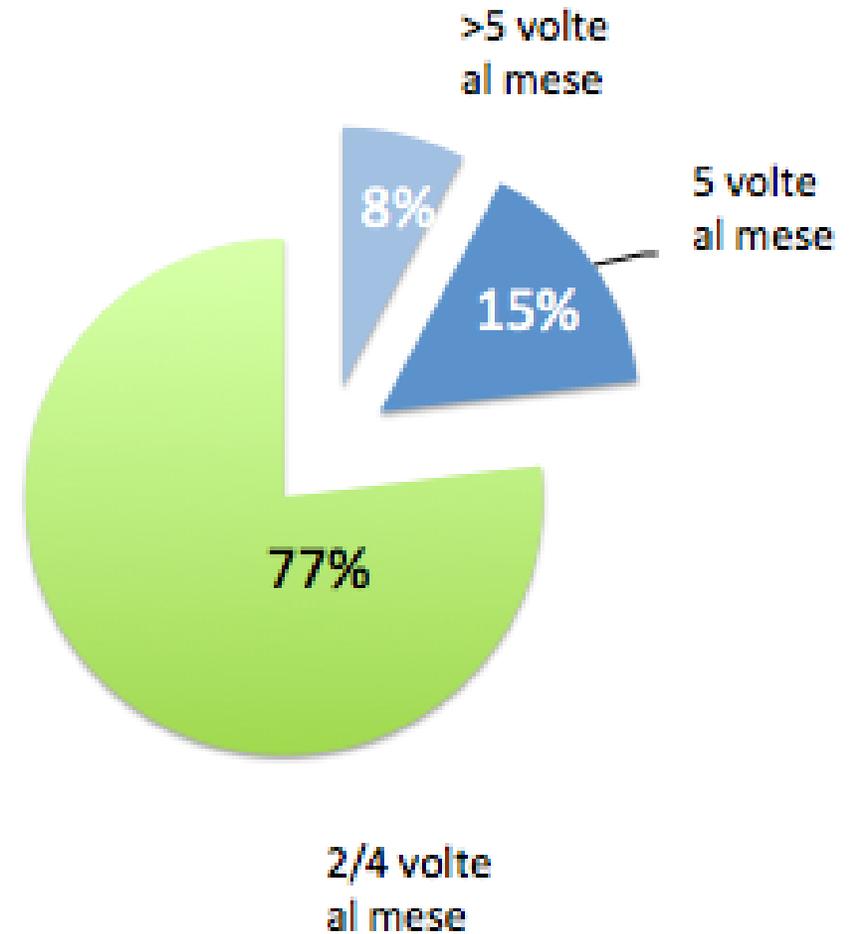
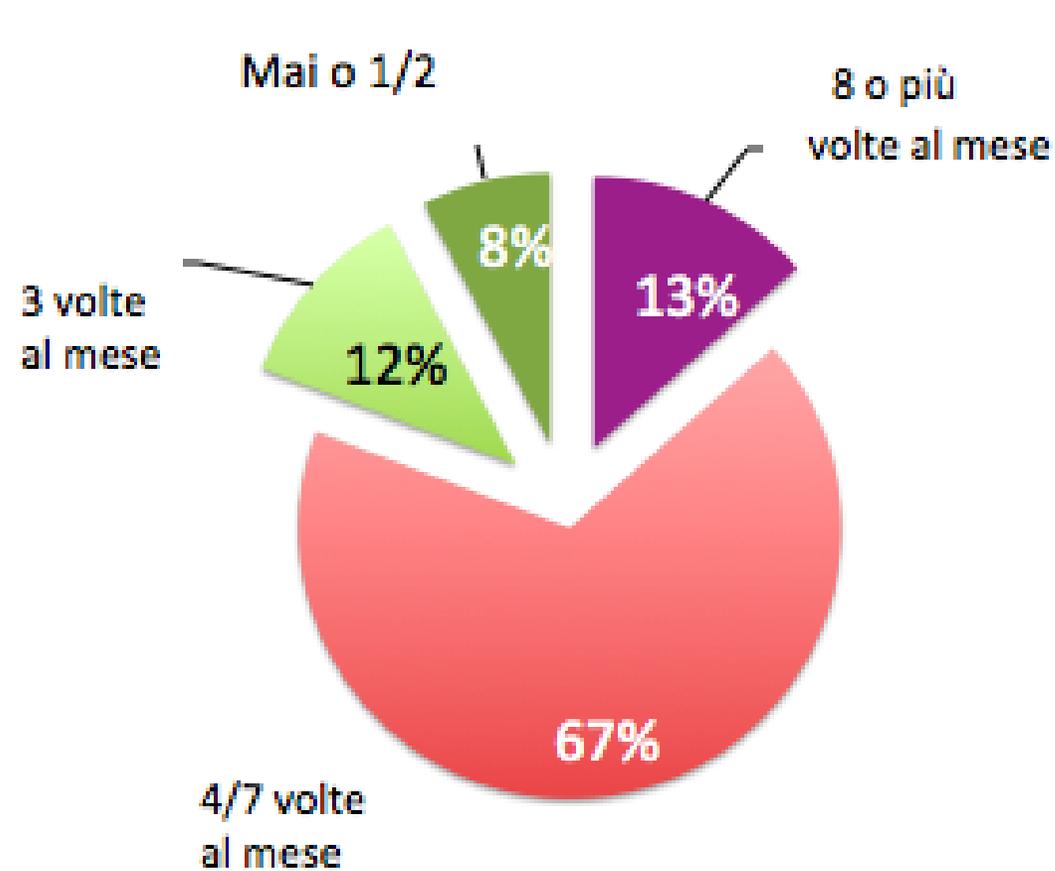
1.3 miliardi = 1/3 cibo prodotto
di tonnellate di cibo buttati ogni anno

Responsabilità della carne rossa

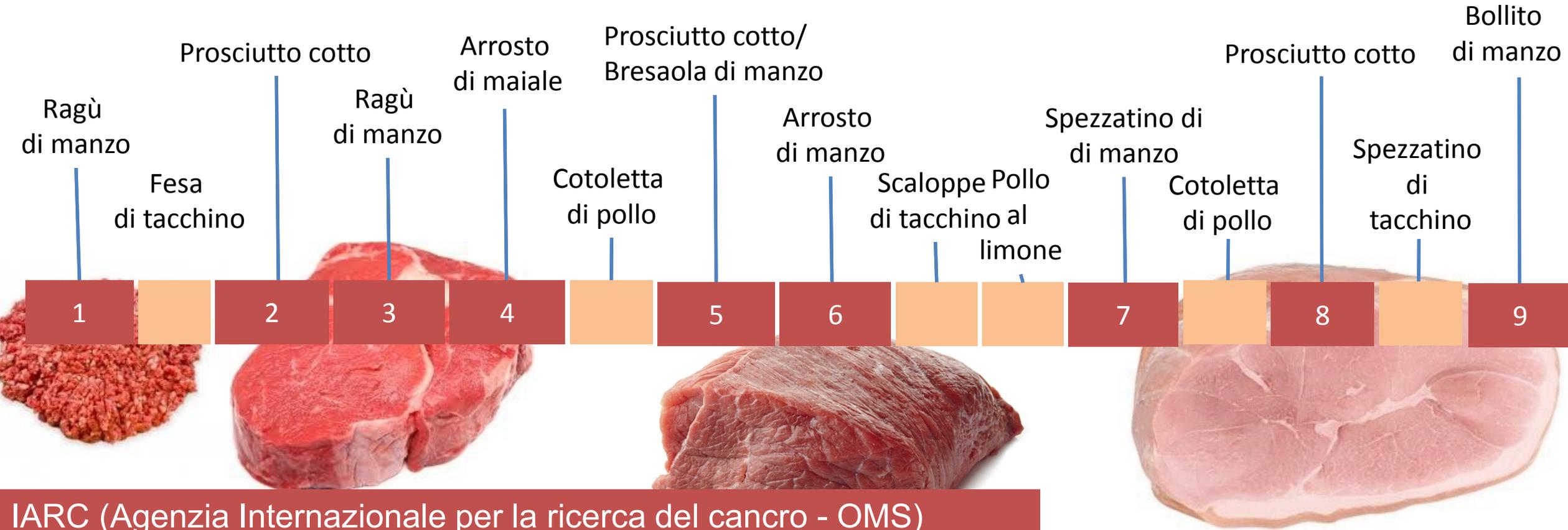
I bovini producono
65%
dei peggiori GAS
serra (ammonio)



Carne rossa (al mese)



Contrasti: Verona 15 carni/20 pasti vs Milano 1/20



IARC (Agenzia Internazionale per la ricerca del cancro - OMS)
Carne rossa = *'limitare il consumo'* (gruppo 2 possibili cancerogeni)
Carni rosse processate = *'evitare il consumo'* (gruppo 1 cancerogeni)

Diversi impatti CO2

Carne rossa

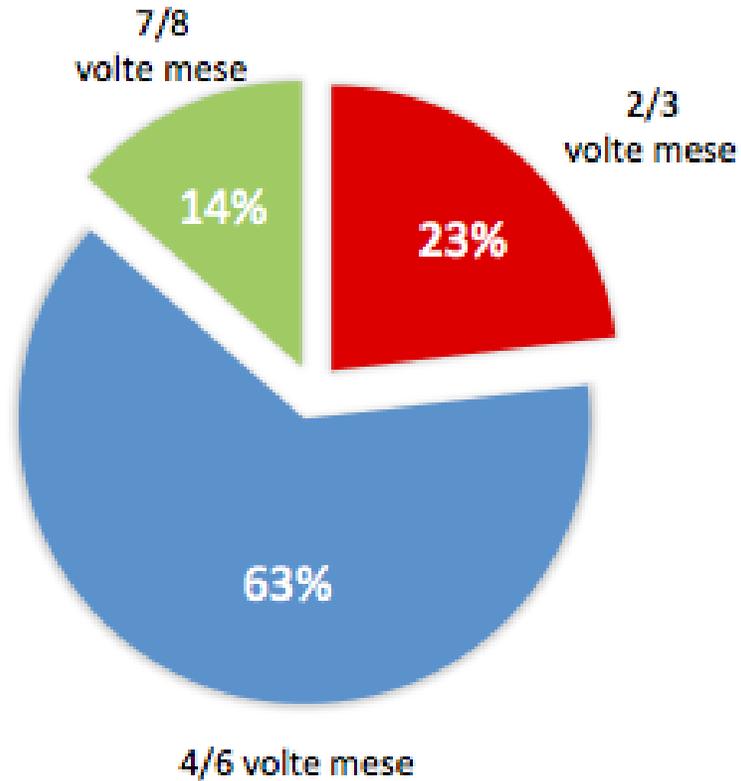
Carne bianca

Pesce

Legumi



Legumi: frequenza



7/8 volte al mese:

- Cremona
- Perugia
- Ancona
- Bari
- Viterbo
- Milano
- Napoli



MENU' A SCELTA SOLO SU RICHIESTA - SCUOLE STATALI - AUTUNNO INVERNO 2017/2018

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Minestra d'orzo Tortino di ricotta e spinaci Zucca al forno con rosmarino	Pasta al pesto di barbabietola Ratatofu	Pasta di grano saraceno con bietole cavolo nero e crescenza Girella con verdure Insalata di cappuccio e carote	Riso zafferano e spinaci Bocconcini di tofu e verdure Insalata verde e carote
MARTEDÌ	Pasta all'ortolana invernale Crocchette di miglio e carote al forno Insalata verde	Farinata di ceci patate e verdure di stagione con sesamo	Pasta al pesto di rucola e prezzemolo Polpette di merluzzo e noci Bastoncini di carote e gomasio	Polpette di legumi e quinoa
MERCOLEDÌ	Insalata mista con noci Pizza margherita	Insalata mista con pinoli e uvetta Lasagne al ragù di verdure Dessert di Ananas	Farro con zucca alla curcuma e erbe aromatiche Rombi di miglio al forno e crema di ceci Fagiolini gratinati con olio	Pasta al sugo di salvia e castagne Polpette di legumi e quinoa Insalata di finocchi e arance
GIOVEDÌ	Fagioli bianchi alle erbe aromatiche con crocchette di verdura Carote Julien	Farinata di ceci patate e verdure di stagione Insalata verde	Insalata mista con carote e semi di zucca Pizza fantasia	Polpette di legumi e quinoa Tortino di trota Carotine saporite
VENERDÌ	Risotto alle mandorle con aroma di limone Pesce dorato Fagiolini carote e mais	Crema di carote e porri integrali Insalata di sgombero e erbe aromatiche Finocchi al limone	Polpette di ceci e avena	Gnocchi di patate al pomodoro Tortino di trota Carotine saporite

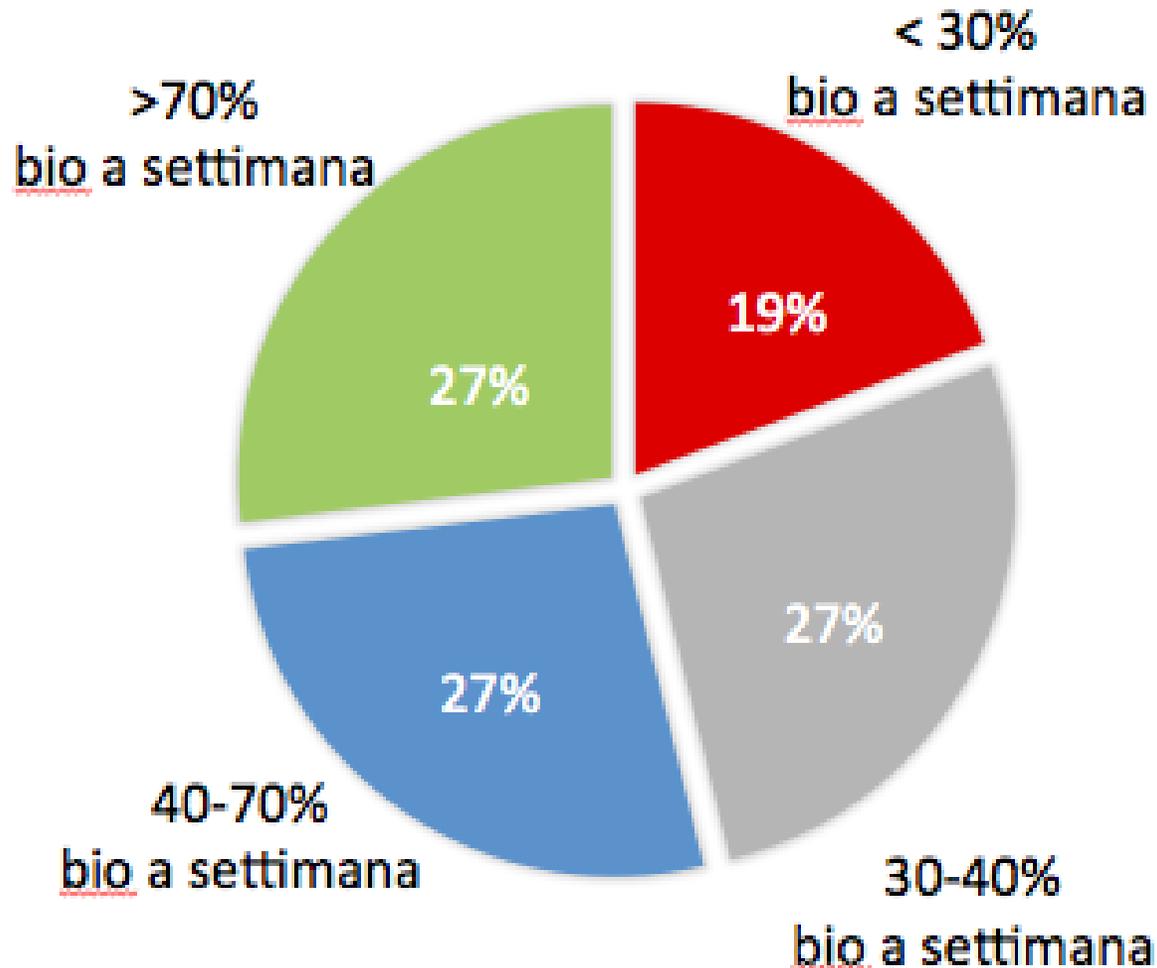


-33%

di suoli fertili
persi negli ultimi
40 anni



Materie prime biologiche



 > 70% di prodotti bio = 27%

 < 30% di prodotti bio = 19%

 Sicilia top produzione bio
Siracusa assenza bio

I capisaldi del bio



Legge

CAM dlg 50/2016

Decreto 18/12/17

Min. Politiche Agricole



Decreto mense bio

Min. Politiche agricole

18 dicembre 2017



Normativa Regionale

Regione Marche 76/97: *“Disciplina dell'agricoltura biologica”
impulso alla produzione e all'introduzione di prodotti biologici
nelle mense scolastiche prevedendo incentivi economici anche
per l'educazione alimentare e per la formazione degli addetti.*

Eccellenza

- Macerata
- Perugia
- Bologna
- Firenze
- Pisa
- Bari
- Rimini
- Matera
- Massa Carrara



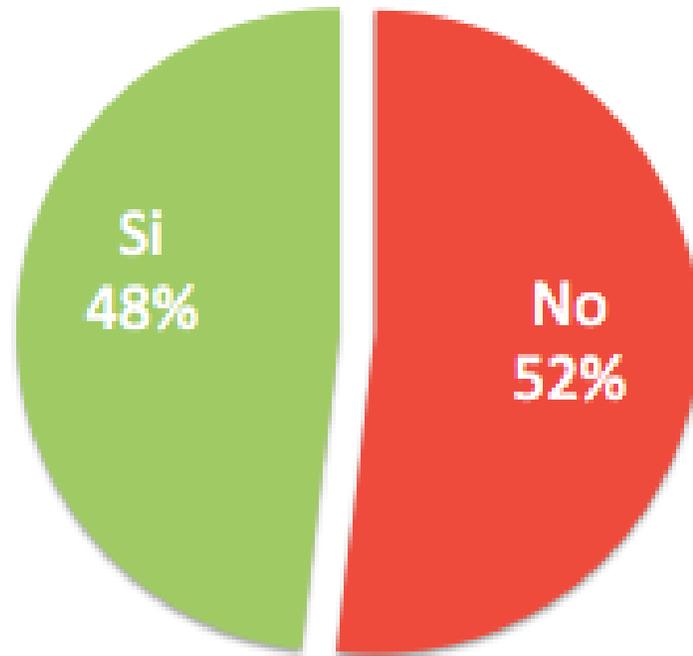


Trasporti sono
responsabili del
23%
Emissioni CO2



La mensa e il territorio: filiera di prossimità

Presenza di prodotti locali



Il 46% dei menu ha almeno 4 prodotti locali



Mensa e territorio:

- Perugia
- Piacenza
- Bergamo
- Bolzano
- Trento
- Jesi
- Macerata
- Ancona
- Fano
- Sesto Fiorentino

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Crema di finocchi con crostini IR Prosciutto cotto S Fantasia di verdure Insalata mista IR S Strudelino di mele PT - Pane "Papalina"	Carote julienne con chicchi di mais IR Risotto al parmigiano S Bastoncini di merluzzo S Spinaci all'olio Frutta - Pane "Papalina"	Insalata di cappucci bianchi e rossi Pasta al ragù di verdure IR S Nuggets di pollo Cavolfiori gratinati IR Yogurt alla frutta BIO - Pane	Insalata di cappucci Riso integrale con carote e crescenza IR Frittata BIO alle verdure (S) S Fagiolini all'olio Frutta - Pane "Papalina"
Martedì	Insalata di cappucci bianchi e rossi Risotto allo zafferano S Totano in umido (pomodoro BIO) S Piselli conditi Frutta - Pane segalino PT	Insalata mista IR Pasta con zucca (S) S Hamburger di manzo Cavolfiori all'olio Frutta - Pane "Papalina"	S Minestra d'orzo IR PT Involtino di tacchino e formaggio Carote julienne con chicchi di mais IR S Fagiolini all'olio Frutta - Pane "Papalina"	Carote julienne S Tortelli radicchio rosso e speck Primo Sale S Biete all'olio Yogurt alla frutta BIO - Pane
Mercoledì	Carote julienne S Gnocchi di patate al burro e salvia IR Fettina di suino alla pizzaiola IR (pomodoro BIO) S Spinaci all'olio Frutta - Pane "Papalina"	Insalata di cappucci bianchi e rossi Pasta integrale BIO alla genovese (pesto, patate e S fagiolini) IR Formaggio Asiago S Fantasia di verdure Torta alle mele IR PP - Pane segalino PT	Piatto unico Insalata verde Carote julienne S Lasagne al forno IR (pomodoro BIO) PP Frutta - Pane "Papalina"	Vellutata d'inverno IR S Polpette di manzo in umido (pomodoro BIO) Insalata mista IR Purè di patate Frutta - Pane
Giovedì	Piatto unico Insalata di cappucci bianchi e rossi S Canederlo allo speck con gulasch PT IR S Broccoli all'olio Frutta - Pane "Papalina"	Piatto unico Insalata verde S Spätzle all'uovo PT coscette di pollo BIO Finocchi all'olio Yogurt alla frutta BIO - Pane "Papalina"	Stick di verdure IR Risotto al pomodoro BIO Mozzarella S Piselli conditi Frutta - Pane "Papalina"	Piatto unico Insalata verde Carote julienne Cous Cous con pollo BIO e verdure Torta marmorizzata (cacao) IR PP - Pane segalino PT
Venerdì	Insalata verde Pasta al pomodoro BIO Sformatino di ceci con S zucchine S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta BIO - Pane	Insalatona arricchita con noci e crostini aromatizzati IR Pizza Margherita IR (pomodoro BIO) (S base per pizza) Carote all'olio Frutta - Pane "Papalina"	Insalata verde Pasta al parmigiano IR S Filetto di platessa al sesamo S Spinaci all'olio Biscotto girella (cacao) IR PP - Pane segalino PT	Pastina in brodo IR Gröstl IR PT Insalata di cappucci Frutta - Pane

Bolzano

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Crema di finocchi con crostini IR Prosciutto cotto S Fantasia di verdure Insalata mista IR S Strudelino di mele PT - Pane "Papalina" PT	Carote julienne con chicchi di mais IR Risotto al parmigiano IR S Bastoncini di merluzzo S Spinaci all'olio Frutta - Pane "Papalina" PT	Insalata di cappucci bianchi e rossi PT Pasta PT al ragù di verdure IR S Nuggets di pollo Cavolfiori gratinati IR Yogurt alla frutta PT BIO - Pane PT	Insalata di cappucci PT Riso integrale con carote e crescenza IR S Frittata BIO alle verdure (S) S Fagiolini all'olio Frutta - Pane "Papalina" PT
Martedì	Insalata di cappucci bianchi e rossi PT Risotto allo zafferano IR S Totano in umido (pomodoro BIO) S Piselli conditi Frutta - Pane segalino PT PT	Insalata mista IR Pasta PT con zucca (S) S Hamburger di manzo Cavolfiori all'olio Frutta - Pane "Papalina" PT	S Minestra d'orzo IR PT Involtino di tacchino e formaggio Carote julienne con chicchi di mais IR S Fagiolini all'olio Frutta - Pane "Papalina" PT	Carote julienne PT S Tortelli radicchio rosso e speck PT Primo Sale S Biete all'olio PT Yogurt alla frutta PT BIO - Pane PT
Mercoledì	Carote julienne PT S Gnocchi di patate PT al burro e salvia IR Fettina di suino alla pizzaiola IR (pomodoro BIO) S Spinaci all'olio PT Frutta - Pane "Papalina" PT	Insalata di cappucci bianchi e rossi PT Pasta integrale BIO alla genovese (pesto, patate e S fagiolini) IR Formaggio Asiago PT IR S Fantasia di verdure Torta alle mele IR PP - Pane segalino PT PT	 Prodotto regionale o a marchio SudTirolo * BIO Prodotto biologico  Con ingredienti DOP S Può contenere prodotti surgelati IR Con ingredienti regionali * PP Produzione Propria PT Con ingredienti Piatto Tipico *	
Giovedì	<u>Piatto unico</u> Insalata di cappucci bianchi e rossi PT S Canederlo allo speck con gulasch PT IR S Broccoli all'olio Frutta - Pane "Papalina" PT	<u>Piatto unico</u> Insalata verde S Spätzle all'uovo PT PT coscette di pollo BIO Finocchi all'olio Yogurt alla frutta PT BIO - Pane "Papalina" PT		
Venerdì	Insalata verde Pasta PT al pomodoro BIO Sformatino di ceci con S zucchine S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta PT BIO - Pane PT	Insalatona arricchita con noci e crostini aromatizzati IR Pizza Margherita IR (pomodoro BIO) (S base per pizza) Carote all'olio PT Frutta - Pane "Papalina" PT		

Bolzano

Progetto pesce locale



50 Comuni Marche



Promosso da Regione/
Finanziato dalla CEE



Percorso di educazione



Sviluppo economia:
Nuove professionalità



Conclusioni

1	Fano	180 *
2	Cremona	175*
3	Bergamo	165*
4	Bolzano	155*
5	Trento	150
6	Perugia	147
7	Macerata	142
8	Jesi	140
9	Mantova Rimini	137
10	Udine	135



Marche

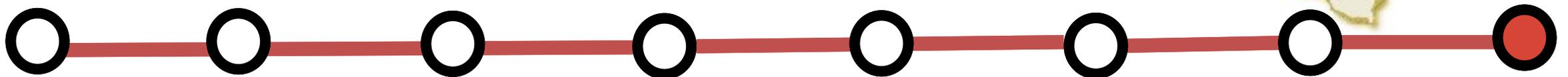
Fano, Macerata, Jesi

Lombardia

Cremona, Mantova

Trentino alto Adige

Trento, Bolzano



Conclusioni

1

2



consenso



politico

progetti
straordinari

(politica)

(replicabili)



La buona mensa

VISIONE

COMPETENZA

CORAGGIO

-> misurare il valore x avere continuità