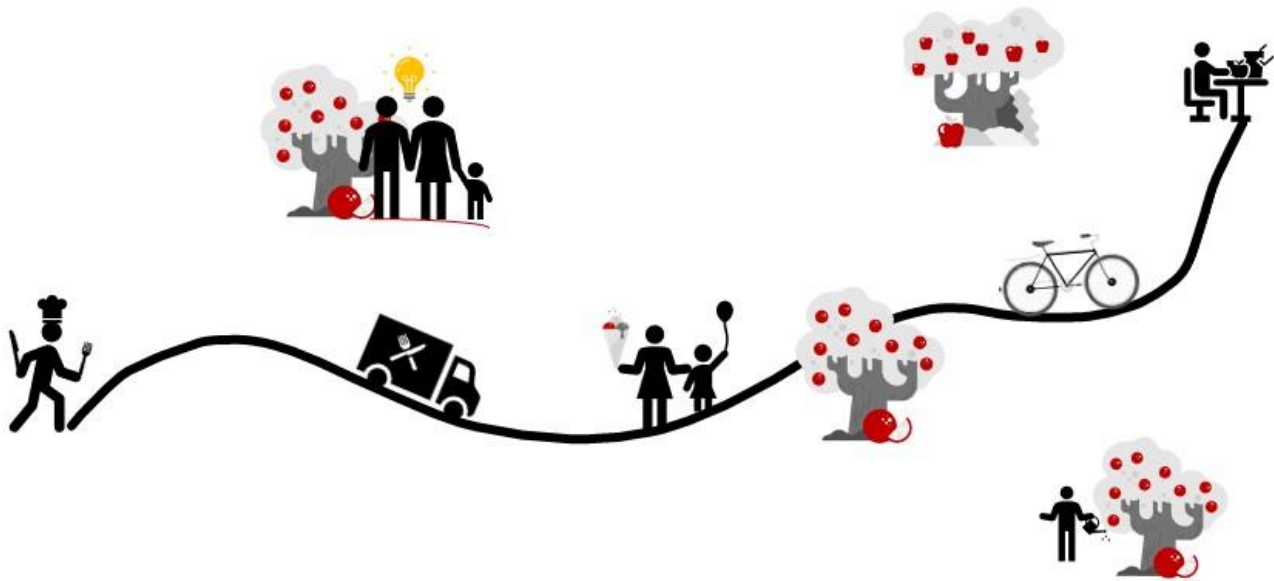




ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

 Regione Emilia-Romagna



LABORATORIO DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE

*“Se rimettiamo al centro della nostra
esistenza il cibo, ci accorgiamo che il cibo
è la rete stessa, e che deve essere forte,
trasparente, buona, pulita e giusta. Se
siamo ciò che mangiamo siamo la rete.
Una rete pragmatica, che si sforza di
comunicare il più possibile. Deve sorgere
dunque la progettualità, la voglia di fare. Di
realizzare idee”*

Carlo Petrini, Buono, Pulito e giusto

Sommario

<i>Premessa</i>	2
<i>Una politica a sostegno di scelte alimentari sane nelle scuole della Regione Emilia-Romagna</i>	4
<i>La Governance</i>	6
<i>Ambiti di Azione Trasversali</i>	7
<i>Obiettivi</i>	9

Premessa

Il sistema alimentare è un intreccio complesso di fattori che influenzano l'agire quotidiano di cittadine e cittadini. È un sistema sul quale si sostentano intere culture, comunità e saperi. Nel quale sono coinvolti lavoratori e lavoratrici, e sul quale si definiscono le condizioni socioeconomiche dei soggetti che ne fanno parte. Il cibo che ne deriva è un tramite imprescindibile per promuovere la tutela delle risorse naturali, dei territori e degli ecosistemi connessi. Ecco perché parlare di sistema alimentare non significa solo agricoltura, trasformazione, e consumo, ma anche piacere, sicurezza alimentare, sviluppo, ricerca e educazione. E tutti, quindi, i paradossi che ne fanno parte.

Tale natura sistemica è sempre più riconosciuta e condivisa nel dibattito politico.

Con l'avvento dell'Agenda 2030, adottata dall'Unione Europea nel 2015, i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, o *"Sustainable Development Goals"*, guidano oggi l'agire degli stati membri proprio con un'impronta multidisciplinare. L'economia, l'ecologia, la dimensione sociale del vivere sono ritenuti aspetti interconnessi per gestire la lotta alla povertà, i cambiamenti climatici, i diritti umani e le disuguaglianze. Ed il cibo è riconosciuto come una chiave fondante per veicolare tale transizione.

Più di recente, con l'emanazione del pacchetto Europeo *"Green Deal"*, e specificatamente della relativa *"Farm to Fork Strategy"*, si è ulteriormente aperta l'opportunità di lavorare sui sistemi alimentari in sinergia con le politiche attuali. È proprio la *"Farm to Fork Strategy"* che identifica quattro aree prioritarie di intervento attraverso l'intera filiera alimentare a partire dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione, fino al consumo e gli sprechi. A tale strategia, si affianca infine la crescente sottoscrizione, ad oggi di più di 200 sindaci e sindache a livello globale, del *"Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)"*. Un atto formale volto alla definizione di politiche del cibo urbane, integrate a pieno titolo nell'agire cittadino.

È anche grazie a queste spinte politiche pluridirezionali, che si è andato definendo il concetto di sostenibilità alimentare. La sostenibilità è oggi infatti comunemente riconducibile a tre pilastri: quello ambientale, quello sociale e quello economico. Un cibo sostenibile è quindi rispettoso dell'ambiente in cui viene prodotto, è motore vitale e virtuoso delle istanze socioculturali sulle quali si sviluppa, ed è capace di offrire una remunerazione economica dignitosa ai soggetti coinvolti.

Il cibo rappresenta così uno strumento di interpretazione della realtà, di comprensione del mondo, di scelta politica, all'interno del quale i contesti di ristorazione pubblica ne diventano teatri esemplari.

La ristorazione pubblica e collettiva, e nello specifico quella scolastica, detengono infatti un importantissimo potere decisionale sui nostri sistemi alimentari. Proprio nell'Agenda 2030 sono ritenuti un settore strategico per il raggiungimento di almeno 9 dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Tale rilevanza è confermata anche dallo stesso *MUFPP*, che prevede diverse azioni volte al miglioramento della qualità e dell'accessibilità dei programmi alimentari scolastici, incoraggiandone lo sviluppo locale.

Al di là della quantità di cibo gestita dal settore, e del potere educativo che racchiude, il confronto implicito ed esplicito che avviene tra individui di provenienze ed estrazioni differenti nel momento del pasto, è una ricchezza che ha ricadute ampie sui contesti ambientali e socioculturali circostanti.

Diventa ancora più chiaro, quindi, come il comparto ristorativo possa contribuire direttamente allo sviluppo di comunità ricettive, che guardino al consumo alimentare come a un gesto di nutrizione e piacere, ma anche di impegno, rispetto e tutela. Che vi riescano a comprendere l'occasione educativa, lo stimolo culturale e l'opportunità di scambio, in un'ottica intergenerazionale e solidale.

È proprio dall'esigenza di mettersi al lavoro in questa direzione, che nasce, tra le fila del Programma Libero 18 EcoHealth salute, alimenti, animali, ambiente interno al Piano della Prevenzione 2021-2025, il Laboratorio di Ristorazione Sostenibile (LaRiSo), con riferimento all'obiettivo specifico dal titolo: *Progettazione e utilizzo di standard di sostenibilità ambientale integrata per definire pasti più sostenibili, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive, con riferimento specifico agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030*. Un progetto per migliorare la sostenibilità del servizio di ristorazione collettiva, ed in particolare di quella scolastica, con l'ambizione di mobilitare i diversi soggetti locali al fine di sviluppare e implementare soluzioni congiunte.

Al di là della più condivisa definizione, il Laboratorio intende la sostenibilità anche come diritto al piacere, al sapore e al sapere, alla felicità, alla giustizia sociale, e al benessere dell'ambiente. In un'ottica ecosistemica, più che antropocentrica, considera questi i caratteri su cui impegnarsi e gli schemi di significato all'interno dei quali riordinare le azioni strategiche.

La ristorazione collettiva può farsi garante di una "democratizzazione" di stili alimentari sani e sostenibili, contribuendo significativamente alla riduzione delle disparità sociali. Gli operatori del settore alimentare svolgono un ruolo cruciale poiché spesso si interfacciano con le fasce di popolazione più vulnerabili e strategiche per favorire abitudini alimentari corrette, quali bambini e anziani. La possibilità di sostenere un buono stato di salute per queste categorie di individui rafforza indirettamente la sostenibilità economica dei sistemi sanitari, per esempio contrastando l'incremento del fenomeno dell'obesità infantile o favorendo una minor incidenza delle spese sanitarie per gli anziani.

Una politica a sostegno di scelte alimentari sane nelle scuole della Regione Emilia-Romagna

La ristorazione scolastica rappresenta uno strumento prioritario per promuovere salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità sociali, consentendo a tutti i ragazzi di migliorare lo stile alimentare. La Scuola, pertanto, si configura come ambiente privilegiato per attivare con successo politiche finalizzate a sostenere scelte alimentari sane e promuovere il benessere della collettività.

In relazione a questo, con riferimento all'ambito più strettamente nutrizionale, i menu proposti a scuola devono garantire livelli ottimali di:

- a) qualità nutrizionale intesa come *food safety* (sicurezza igienico-microbiologica) e *food security* (apporti di energia e nutrienti adeguati alle esigenze dell'utente e finalizzati alla promozione della salute e alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative non trasmissibili)
- b) qualità sensoriale intesa come proposta di preparazioni culinarie strutturate e presentate per garantire ottimali percezioni sensoriali da parte degli alunni/e al fine di facilitare un adeguato introito alimentare e ridurre gli sprechi, misurando al contempo il livello di soddisfazione.

Inoltre, la collaborazione di AUSL, delle istituzioni scolastiche e delle imprese che gestiscono la ristorazione scolastica, ha permesso in questi anni di realizzare progetti di educazione alimentare che non tengono conto solo degli aspetti nutrizionali in senso stretto, ma sottolineano gli aspetti educativi del pasto a scuola, riconoscendo l'importanza dei gusti e dei sapori tradizionali locali. L'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di corrette abitudini alimentari per la promozione della salute, ha spinto la Regione Emilia-Romagna, ad elaborare nel tempo, in sintonia con la legislazione comunitaria e nazionale e con le più attuali evidenze scientifiche, strategie e documenti d'indirizzo relativi alla ristorazione scolastica:

- **"Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" (2009)** definiscono gli obiettivi per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna e rappresentano uno strumento di lavoro per tutte le figure coinvolte nella ristorazione scolastica sia nell'ambito educativo sia in quello di garanzia della qualità totale del servizio (validità nutrizionale del pasto, rispetto della cultura alimentare locale, soddisfazione del gusto, garanzia di sostenibilità ambientale).

["Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" \(2009\)](#)

- **"Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole"** recepite con DGR 418/2012 costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio regionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nella scuola, sia nella distribuzione automatica, sia nelle mense. L'obiettivo è quello di favorire la diffusione di una cultura della prevenzione e della promozione della salute anche attraverso una gestione dei capitolati di appalto più attenta al mantenimento dello stato di salute e dei fattori che lo influenzano. Alle scuole viene pertanto chiesto di gestire i contratti di fornitura di alimenti in coerenza con gli obiettivi nutrizionali e di qualità riportati nelle Linee guida; al contempo agli Enti Locali che garantiscono

i servizi mensa viene chiesto di applicare gli standard nutrizionali nei menu proposti. Agli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di sanità pubblica competono le attività relativamente all'applicazione delle Linee Guida, di stimare in maniera oggettiva la diffusione e la promozione di specifici obiettivi nutrizionali nelle Scuole per garantire una uniformità sul territorio regionale, consentire un monitoraggio nel tempo per valutare il miglioramento della qualità del cibo offerto. In particolare, gli "Standard nutrizionali per la ristorazione", riguardano la ripartizione calorica dei pasti, i principali nutrienti, le grammature di riferimento, la frequenza degli alimenti a pranzo, la qualità delle caratteristiche merceologiche dei diversi alimenti applicabili alla ristorazione e alla merenda nelle scuole di vari gradi.

[Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo](#)

- Nel **Piano della Prevenzione regionale** è presente da sempre una specifica attenzione alla promozione di una sana alimentazione in ambito scolastico, sostenendo progetti dedicati già avviati da diversi anni sui territori, in una logica di integrazione e sinergia con gli enti e le associazioni locali. In particolare, il programma di lavoro prevede la promozione e la verifica del rispetto degli standard nutrizionali previsti con DGR 418/2012 nell'offerta di alimenti e bevande nella Scuola e asili nido mediante un'analisi semiquantitativa a punteggio. Dall'anno 2013 si è registrato un aumento progressivo del numero di menù che risultano aver aderito agli standard nutrizionali, passando da un'adesione completa dell'85% dei menu nel 2013 ad una adesione completa del 97% nel 2018. Nel 2018, in Emilia-Romagna, il 99% delle strutture scolastiche che risultavano dotate di un servizio di ristorazione (numero totale 3252) sono state sottoposte ad una valutazione e approvazione dei loro menù da parte dei SIAN (numero 3241). Il Report sulla valutazione dell'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole in Emilia-Romagna è consultabile sul sito regionale Alimenti&Salute all'indirizzo: [Domanda al pediatra \(alimenti-salute.it\)](#)

- **Legge Regionale 4 novembre 2002 n.29 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva"** affronta il tema dell'alimentazione correlandolo con la conoscenza delle coltivazioni e della produzione degli alimenti, per promuovere la consapevolezza delle giovani generazioni in materia di alimentazione. In adempimento all'art. 3 della L.R e in sinergia con il Piano Regionale della Prevenzione e del "Programma di informazione e di educazione alla sostenibilità (INFEAS) della Regione Emilia-Romagna per il triennio 2017-2019, è stato elaborato il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2017-2019. Si tratta di uno strumento per promuovere un consumo alimentare consapevole in particolare nella ristorazione collettiva, a partire dalla conoscenza della produzione agroalimentare regionale e del mondo rurale. In particolare, le parole chiave che intende promuovere il programma sono: sostenibilità, rete, partecipazione. Dal punto di vista dei contenuti, il programma parte dal presupposto che la qualità del cibo non possa prescindere dalla sostenibilità del sistema che lo produce. E 'quindi importante che le attività indirizzate a promuovere una maggiore consapevolezza della popolazione (in particolare quella infantile) rispetto alla propria alimentazione siano accompagnate da un percorso di conoscenza delle tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari ("dal campo alla tavola") e delle implicazioni ambientali, etiche e sociali insite nella produzione e nel consumo alimentare.

Dal punto di vista degli strumenti e delle metodologie, si conferma la priorità assegnata alla didattica attiva, esperienziale e cooperativa e all'innovazione.

[Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare – Agricoltura, caccia e pesca \(regione.emilia-romagna.it\)](http://regione.emilia-romagna.it)

Per quanto concerne le politiche per gli appalti dei prodotti alimentari nelle scuole, si è confermato l'importante ruolo dell'Agenzia regionale per lo sviluppo dei mercati telematici **Intercent-ER**, che bandisce gare per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, rivolto a tutti i Comuni dell'Emilia-Romagna. Tutta la documentazione di gara mira a valorizzare in modo significativo le produzioni locali, nazionali, tipiche e tradizionali, quali strumenti per promuovere l'educazione alimentare, la cultura del cibo locale e la conoscenza del territorio. Il capitolato tecnico, inoltre, stabilisce che i menù debbano "prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con le Amministrazioni contraenti la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna".

- **Il Piano Regionale integrato (PRI)** è lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie, nazionali e regionali relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione delle attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare e dell'igiene e salubrità degli alimenti e delle bevande. Tra gli obiettivi operativi e le attività di controllo definiti nel PRI è previsto il Piano Specifico Ristorazione. Il controllo ufficiale su tali attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore, con particolare riferimento alla utenza sensibile (ospedaliera, scolastica, socio-assistenziale).

La Governance

Il Laboratorio di Ristorazione Sostenibile intende valorizzare in maniera partecipata tutte le risorse umane coinvolte, attivandole sinergicamente in ogni fase del lavoro.

L'importanza di ciascun componente è ritenuta fondamentale, sia per riuscire a cogliere in maniera capillare le esigenze e i limiti delle diverse realtà territoriali, sia per far ricadere sul territorio in maniera organica e funzionale i risvolti del lavoro.

Fanno parte del Laboratorio nutrizionisti e nutrizioniste, dietisti e dietiste, operatori e operatrici del servizio a vario titolo, gastronomi e gastronome, dirigenti, educatrici ed educatori. L'intenzione di coinvolgere soggetti con capacità e professioni diverse, appartenenti sia al mondo accademico, quanto a quello istituzionale e produttivo, nasce dal bisogno di andare oltre le logiche strettamente settoriali, ampliare la visione del sapere, e considerare i diversi interessi.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti, è stato attivato uno specifico **gruppo tecnico** coordinato dalla dottoressa Marina Fridel, dal professore Matteo Vittuari e dalla dottoressa Mara Petruzzelli, e composto da:

- Il Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare Regione Emilia-Romagna

- Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna (DISTAL)
- I Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione
- Il Servizio Innovazione, Qualità, promozione e internazionalizzazione del sistema agroalimentare, Direzione Generale Agricoltura

L'organizzazione operativa del LaRiSo è strutturata nel rispetto delle esigenze delle diverse realtà coinvolte. Pertanto, una piattaforma digitale condivisa fungerà come supporto virtuale per la gestione dei materiali e dell'infrastruttura comunicativa. Sono poi previsti incontri ricorrenti per riunire tutti e tutte i e le rappresentanti delle istituzioni coinvolte e assicurare uno sviluppo organico delle attività progettuali.

Ambiti di Azione Trasversali

Con l'attivazione del LaRiSo, le parti interessate si impegnano a lavorare sugli ambiti trasversali sottoindicati:

- **Sostenibilità come gastronomia**

Il LaRiSo declina la sostenibilità, in chiave gastronomica, rifacendosi al concetto Slowfoodiano di *"Buono, Pulito e Giusto"*.

Il Laboratorio intende quindi lavorare per portare in tavola un cibo che non si limiti solo a rispettare le caratteristiche igienico-sanitarie e di adeguatezza nutrizionale, ma che guardi al sapore dei prodotti, all'ambiente e alla giustizia sociale. Un cibo che garantisca sostentamento dignitoso a tutti e tutte coloro che collaborano per portarlo alle nostre tavole. Un cibo che abbia ottime caratteristiche nutrizionali, ma anche costi nascosti molto bassi. Un cibo che guardi alla sensorialità di vista, olfatto, tatto e gusto come frutto di caratteristiche tanto individuali e fisiologiche, quanto sociali e culturali. Un cibo libero, che trasmetta felicità e non costrizione, e che avvicini il consumatore alla realtà della materia che ingerisce. Un cibo buono, sì, in bocca, ma buono anche per la mente. Un cibo che consideri le distanze tra culture, e le diversità presenti nell'utenza del settore ristorativo. Un cibo che in quanto buono per il pianeta sia anche più buono per la salute, con distanze accorciate tra produzione e consumo, maturazioni in campo aperto, e prodotti di stagione ottenuti nel rispetto della natura.

Per intervenire con consapevolezza, il Laboratorio si occupa di sviluppare attività progettuali che trattino di sostenibilità come indicato sopra, e che mirino a discuterla e comunicarla a tutti i soggetti coinvolti.

- **Rete e approccio partecipativo**

Il LaRiSo si fonda su una rete di competenze multidisciplinari operanti nei diversi frangenti del sistema ristorativo pubblico, che si riunisce per condividere esperienze e mettere a sistema le buone pratiche. Una rete che aderisce a uno stesso progetto, ne condivide le medesime finalità, e che può dunque essere definita come comunità del cibo. In tale cornice promuove una transizione dal basso, dove gli e le insegnanti e le famiglie possano essere, insieme agli altri operatori e operatrici del servizio, parte

integrante del percorso. Con questo scopo, all'interno delle attività progettuali, i soggetti verranno resi protagonisti, con attività quali la definizione e la valutazione dei menù.

Il Laboratorio si impegna infine a coinvolgere nel tempo competenze e figure professionali mancanti all'interno della Governance, per riuscire a muoversi in maniera efficace, dal particolare al generale. Per far sì che quante più esperienze dei diversi segmenti della filiera vengano messe a servizio della rete.

Sempre in questa direzione, il Laboratorio intende aprirsi a collaborazioni esterne con istituzioni pubbliche e private con le quali instaurare rapporti di mutualismo per identificare nuove opportunità.

- **Ricerca e educazione**

La ricerca è considerata elemento fondante dello sviluppo del LaRiSo, proprio grazie alla partecipazione strutturale del DISTAL. A questo proposito, il Laboratorio prevede nel tempo diverse attività di integrazione alla didattica universitaria, ai percorsi di ricerca dottorali e ai moduli d'insegnamento. In tali contesti si andranno a collocare percorsi relativi alle tesi di laurea di studenti e studentesse, mirati all'approfondimento di aspetti specifici del panorama progettuale.

Sarà possibile prevedere dei *workshops* e dei *contests* accademici, con il coinvolgimento di studenti e studentesse, ricercatori e ricercatrici, e personale scolastico a vario titolo, volti alla valorizzazione delle competenze formative in chiave multidisciplinare. Si prevedono inoltre attività educative per ridurre le distanze tra i soggetti della filiera, che includano visite didattiche nei luoghi di produzione, incontri con i produttori e sperimentazioni sul campo.

Infine, è bene ricordare, che intervenire a livello di ristorazione collettiva, e più specificatamente scolastica, oltre a permettere l'educazione alimentare diffusa delle future generazioni, consente di entrare in contatto in modo esponenziale anche con tutti i componenti dei nuclei familiari, rappresentando un moltiplicatore educativo dal valore inestimabile.

- **Comunicazione**

Sostenibilità significa anche trasparenza e capacità di rendere le informazioni della filiera accessibili e non c'è transizione efficace senza una comunicazione adeguata. Per raggiungere tali obiettivi è dunque necessario organizzare una campagna comunicativa per la veicolazione attiva delle progettualità previste. Non tanto con l'unico fine di disseminazione, ma piuttosto come strumento di facilitazione del cambiamento. Una platea informata, educata, coinvolta diviene una comunità che agisce interagisce e progetta.

La campagna di comunicazione accompagnerà il LaRiSo in maniera permanente e in tutte le sue evoluzioni, e sarà assistita da una molteplicità di mezzi di informazione, digitali e non. La campagna sarà costruita su diversi livelli e indirizzata parallelamente agli utenti del servizio, agli impiegati, e alla società civile in senso lato, prevedendo anche l'intervento di ospiti esterni.

- **Equità**

L'accessibilità ad alimenti salutarì e sostenibili e la promozione di corrette scelte alimentari sono alla base della riduzione delle disuguaglianze in termini di salute ed è pertanto necessario progettare interventi universalistici e diffondere messaggi nutrizionali adatti a targets di popolazione molto

eterogenei. L'attenzione al tema dell'equità nella ristorazione scolastica è garantita poiché si rivolge a scuole di ogni ordine e grado e intercetta allievi e allieve appartenenti a diversi strati sociali ed etnie. L'uso delle tecniche interattive e dell'apprendimento cooperativo consente inoltre di differenziare le proposte in base ai bisogni e alle caratteristiche degli alunni.

Obiettivi

In linea con il lavoro della Regione Emilia-Romagna e con le premesse sopra esplicitate, il LaRiSo mira a diventare un'architettura materiale e immateriale per il miglioramento della sostenibilità integrata nel servizio di ristorazione collettiva ed in particolare quella scolastica, con specifico riferimento agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030. Il Laboratorio si occuperà di definire pasti più sostenibili a livello di consumo e di scelta delle forniture, ridurre lo spreco alimentare e/o incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive.

Il Laboratorio non si limita a identificare criteri quantificabili per la misurazione della sostenibilità, ma si colloca invece all'interno di un percorso più ampio. Ovvero, mira a diventare un nodo chiave per condividere le esperienze già attive nelle varie realtà scolastiche locali, per mettere in comunicazione i diversi attori e le diverse attrici, per coordinare gli interventi in maniera sistemica e co-sviluppare soluzioni integrate, adattabili ai contesti locali e capaci di coglierne le esigenze specifiche.

Il percorso prevede un piano temporale articolato in 4 anni, attraverso 4 momenti principali:

- Attivazione del Laboratorio Ristorazione Sostenibile.

In tale fase verrà ufficialmente costituito il Laboratorio, attraverso un patto formale, e con la stesura della strategia di lavoro e dell'agenda progettuale.

Verrà poi implementata la piattaforma virtuale per la gestione dei materiali.

- Definizione partecipativa di strategie di miglioramento, valutazione, monitoraggio e reporting dell'applicazione degli standard nutrizionali e di sostenibilità nelle mense collettive, con riferimento specifico agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, per sostanziare a livello internazionale i traguardi raggiunti.

In tale fase verranno condotti esperimenti e azioni di engagement nell'ambiente ristorativo, con l'obiettivo di coinvolgere gli alunni e le alunne, gli studenti e le studentesse, il personale scolastico e gli altri attori, nella definizione delle priorità ambientali, sociali ed economiche del pasto. A tale scopo verrà fatta specifica integrazione con il lavoro del European Commission Joint Research Center (JRC), per la valutazione degli interventi nelle mense scolastiche, per sviluppare e testare gli interventi in esso proposti. Successivamente si procederà con il co-design di criteri e/o schede di valutazione di sostenibilità integrata negli standard del pasto, e per le forniture. In particolare, verrà sviluppato un toolkit per il calcolo degli impatti medi di ciascun pasto.

Infine, verrà definita la strategia di monitoraggio e reporting dell'applicazione degli standard nutrizionali e di sostenibilità integrata nelle mense collettive, con riferimento specifico agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, per sostanziare a livello internazionale i traguardi raggiunti.

- Testing degli strumenti sviluppati, relativa correzione e miglioramento per renderli fruibili e concretamente implementabili nei servizi di ristorazione collettiva della regione.

I risultati ottenuti verranno testati attraverso progetti pilota, per identificare eventuali criticità e barriere, e definirne i punti di forza. Conseguentemente si procederà alla correzione e al miglioramento di tali strumenti, per garantirne la loro effettiva applicabilità nei diversi contesti locali

- Aggiornamento delle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole" recepite con la DGR 418/2012. A conclusione del percorso verranno inclusi i criteri/schede di valutazione di sostenibilità integrata negli standard del pasto e i nuovi requisiti di sostenibilità integrata nei capitolati d'appalto per le forniture. Complessivamente saranno rivalutati anche gli aspetti dietetici di adeguatezza nutrizionale, in considerazione, per esempio, degli aggiornamenti delle [Linee Guida per una sana alimentazione](#) e delle [Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica](#). Entrambi i documenti indicano come riferimento per una sana alimentazione i principi fondamentali della dieta mediterranea tipica della nostra tradizione millenaria che, coniugando in maniera ottimale salute e benessere con appagamento gustativo, ha un'efficacia preventiva ampiamente riconosciuta e riconfermata nel tempo a livello internazionale nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili (obesità, malattia-cardiovascolare aterosclerotica, ipertensione, diabete, alcuni tipi di tumori, depressione, deterioramento cognitivo). Il modello mediterraneo è caratterizzato dalla prevalenza di alimenti di origine vegetale (cereali, legumi, verdure, frutta, oli) e da un equilibrato e contenuto apporto di prodotti di origine animale (latticini, pesce, uova, carni prevalentemente bianche).

Gli standard nutrizionali e di sostenibilità integrata verranno quindi implementati nel servizio di ristorazione collettiva della Regione ER con i relativi strumenti sviluppati a supporto.

L'interezza del percorso sarà affiancata da attività di educazione, coinvolgimento e comunicazione rivolte sia agli utenti del servizio, ma anche a tutti gli altri soggetti coinvolti a vario titolo.

I risultati ottenuti verranno sostanziati attraverso la stesura dei Deliverables come indicati di seguito:

Deliverable (D)	Titolo	Scadenza
D1	La Carta del Laboratorio Ristorazione Sostenibile	2022
D2	Testing degli interventi nelle scuole con riferimento specifico al lavoro del JRC	2022
D3	Identificazione di strumenti e strategie per la valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva	2023
D4	Toolkit per il calcolo degli impatti medi di ciascun pasto	2023

D5	Correzione e miglioramento degli strumenti e delle strategie per la valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva	2023
D6	Aggiornamento "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole" con nuovi standard nutrizionali e sostenibilità integrata	2023
D7	Recepimento e applicazione degli standard nutrizionali e di sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva della Regione, e nelle adiacenti politiche alimentari, e implementazione dei relativi strumenti sviluppati a supporto	2024

L'obiettivo del Laboratorio sarà perseguito attraverso gli obiettivi specifici come indicati di seguito:

Obiettivo	Indicatore	Target
Istituzione del LaRiSo	Carta del Laboratorio di Ristorazione Sostenibile	1
Creazione di una piattaforma unica condivisa per la gestione dei materiali e dell'infrastruttura comunicativa	Istituzione della piattaforma	1
Azioni di engagement nell'ambiente ristorativo con l'obiettivo di coinvolgere alunni e alunne, studenti e studentesse, il personale scolastico, gli operatori sanitari del controllo ufficiale e gli altri attori e attrici nell'identificazione di strumenti e strategie	Numero di incontri	10
	Quantità di materiale informativo sviluppato	10
	Quantità di persone coinvolte	100
	Numero di strumenti/strategie sviluppate	5
Testing di interventi definiti in collaborazione con il JRC	Numero di interventi testati	4
Definizione partecipativa di strategie di monitoraggio e reporting rispetto agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030	Quantità di persone coinvolte	30
	Numero di strategie di monitoraggio	1
Definizione di un toolkit adattabile alle realtà locali per il calcolo degli impatti medi di ciascun pasto	Toolkit	1
Co-design di criteri/schede di valutazione di sostenibilità integrata negli standard del pasto, e per le forniture	Numero di criteri/schede di valutazione sviluppate	1
Testing dei risultati ottenuti attraverso progetti pilota, per identificare eventuali criticità e barriere	Numero di strumenti/strategie testate	5
	Quantità di persone coinvolte	100
	Numero di scuole (pilota) coinvolte	10

Comunicazione e disseminazione	Quantità di materiale informativo sviluppato per gli utenti del servizio	5
	Quantità di materiale informativo sviluppato per gli esterni al servizio	5
	Eventi di engagement	5
Produzione e diffusione di materiale scientifico	Pubblicazioni scientifiche	2
	Tesi di Laurea	2
Gestione della Governance	Numero di incontri della Governance (in presenza o online)	10

