

# Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

[www.ristorando.eu](http://www.ristorando.eu)

TREND  
**Social media  
e ristorazione**



GARE E APPALTI  
**Incompetenza  
nemica della  
qualità**



Foodservice  
**FUTURO HEALTHY**





## Progetti **virtuosi**

**La recente gara per la ristorazione scolastica capitolina ha spostato l'attenzione dall'elemento prezzo a quello qualitativo, mettendo in mostra progetti interessanti come quello che vi presentiamo di seguito**

**T** Food for five è il nome che **Etourist New** (Gruppo All Food) ha dato al progetto della ristorazione scolastica del V Municipio a Roma. Una ristorazione che si fonda sul concetto di alimentazione partecipata: un progetto ricco e ambizioso che si pone la finalità di coinvolgere tutti gli attori, dai bambini e le bambine, dai nidi alle scuole secondarie di primo grado, insegnanti e le famiglie in un percorso conoscitivo/educativo e di consapevolezza sui temi e gli aspetti connessi al cibo, ovvero nutrizione, ambiente, inclusione, socialità.

Prima di entrare nel merito di questa esperienza, che merita il nostro approfondimento, va ricordato che la gara del Comune di Roma ha fatto in un certo senso notizia per aver messo in secondo piano l'elemento prezzo che non è stato oggetto di valutazione.

La tariffa è stata infatti prefissata dall'Ente e ai fini dell'aggiudicazione è stata valutata solo la qualità del progetto tecnico offerto, attribuendo quindi all'elemento qualitativo, declinato in tanti sotto criteri di valutazione, un punteggio di valutazione pari al 100%. Questo



ha spinto le aziende a dare il meglio sia in termini di qualità dei pasti, sia sotto il profilo della comunicazione e informazione all'utenza che, per Roma Capitale, ha pesato in modo significativo e determinante nella scelta dei 15 gestori del servizio, uno per ciascun lotto, corrispondenti agli altrettanti Municipi, a fronte di una trentina di aziende che hanno partecipato alla gara.

Un Ente, quindi, che ha fatto un'operazione coraggiosa, di fronte alla quale le aziende erano chiamate a fare altrettanto. Eutourist New non si è sottratta a questa sfida, proponendo un progetto tecnico valutato come il terzo migliore fra quelli presentati, elaborato tra l'altro in un momento precedente l'uscita dalla pandemia, fase in cui l'esperienza della didattica a distanza era ancora molto viva e le tecnologie parte integrante della nostra quotidianità. Ma perché questo fattore non rappresentasse un terreno scivoloso sia per gli aspetti legati al divario socioeconomico tra le famiglie, sia per quelli di carattere educativo, Eutourist New ha elaborato una proposta ove gli strumenti innovativi si integrassero con quelli tradizionali, con momenti ludici e di relazione diretta con esperienze sociali, culturali, ambientali e persino produttive diverse.

## Educazione e divertimento

Cominciamo dal metodo: nell'elaborare questo progetto è stato costituito un gruppo di lavoro multidisciplinare (vedi box a pag 52) attivando collaborazioni con professionisti e personalità del mondo scientifico, della nutrizione, della promozione della salute, della didattica, dell'ambiente ma, soprattutto, cercando di immaginare che caratteristiche dovesse avere per alunni e alunne il servizio di ristorazione ideale.

Entriamo nel merito di alcune delle tante attività proposte. Tanto per cominciare occorre introdurre la cornice entro la quale sono state comunicate le tante attività proposte (alcune delle quali approfondiremo più in là) ovvero il portale web e un'app che prendono il nome del progetto stesso (FoodForFive), ricche di informazioni, di video e di giochi interattivi. E proprio il video

coltà individuate dalle scuole del Municipio.

Un esempio concreto di solidarietà, lotta allo spreco ed economia circolare che contribuisce alla partecipazione dei bambini e delle bambine al progetto veicolato su web e app.

Citiamo poi le *Visite didattiche alle fattorie sociali* che rappresentano una delle attività con più adesioni da parte delle

*La campagna in città,  
Le erbe aromatiche,  
Toto semi,  
Il miele e le api.*

Lo scorso autunno già circa 400 bambini, approfittando del clima clemente, hanno svolto le attività in fattoria; fra qualche settimana, l'arrivo della primavera consentirà di soddisfare le altre migliaia di iscrizioni raccolte. Un impegno per Eutourist New che si fa carico ol-



di presentazione guida l'utente in un viaggio divertente ed educativo, frutto della partnership creativa e tecnologica con Euromedia che ha realizzato la multimedialità del progetto. Si comincia con il raccontare dell'iniziativa che prende il nome di *Nessuno escluso*, un progetto inclusivo che, attraverso la collaborazione con la Fondazione ACRA, storica ong milanese ha raccolto la donazione di 200 personal computer da parte di TIM, (di cui il Gruppo All Food gestisce la ristorazione aziendale), e ne ha promosso la rigenerazione per destinarli alle famiglie in diffi-

scuole. Solo in questo anno scolastico circa 3800 bambine e bambini più i loro insegnanti parteciperanno alle visite che, in collaborazione con il CNCA (Coordinamento Nazionale Comunità Accoglienti) del Lazio, verranno realizzate dalle fattorie sociali del territorio romano, sedi dell'agricoltura biologica, inclusiva delle persone svantaggiate, fondata sul mutualismo e la partecipazione democratica.

Gli alunni hanno la possibilità di visitare l'azienda e partecipare ai laboratori esperienziali, proposti a scelta della classe:

tre che dei laboratori e degli spuntini biologici in fattoria anche delle spese di trasporto. Qualche mese fa, a tutti gli oltre 13 mila bambini e bambine delle scuole del V Municipio, l'azienda di ristorazione ha consegnato tre utili gadget, volti a dare un contributo alla sostenibilità ambientale e a sperimentare l'esperienza virtuale immersiva in alcune delle attività del progetto *Food For Five*: una borraccia termica in acciaio inox e una food bag che consente a bambini e ragazzi di portare a casa i cibi non deperibile che non riescono a consumare in mensa;

alle bambine e ai bambini della scuola primaria e secondaria alla borraccia e alla food bag, si è aggiunto un visore 3D, utile per la partecipazione al gioco virtuale. La spesa al supermercato, già pubblicato sul sito web e sull'app.

Si tratta di un tour immersivo all'interno di un supermercato per realizzare ricette sostenibili e scegliere gli ingredienti giusti senza sottovalutare l'importanza delle etichette.

Ma anche senza sottovalutare odori e sapori, per i quali in collaborazione con ICS pochi giorni fa per i bambini è stata organizzata una "sfida al buio" consistita nel riconoscere bendati, sapori e profumi degli alimenti. Un'esperienza diretta che si ricollega all'evoluzione umana e spiega come nel tempo l'uomo si sia protetto, associando generalmente ad

alimenti pericolosi odori sgradevoli e gusto amaro. Un modulo educativo che permette di coinvolgere i piccoli in un gioco piacevole e istruttivo, facendo concentrare la loro attenzione su una mai scontata attività di educazione al gusto. Sapere cosa mangiamo e da dove provengono i cibi, è importante anche per i più piccini. Per questo Eutourist New con Euromedia, ha pubblicato un libro popup e lo ha messo a disposizione di tutti i nidi e le scuole dell'infanzia del V Municipio, che ha per protagonista Pomodorino, che guida i più piccoli alla scoperta della provenienza dei prodotti, e del percorso che i cibi devono compiere per arrivare sui nostri piatti. Insieme al libro pop up è stato realizzato un edugame interattivo, dal titolo: *Alla scoperta del cibo con pomodorino*.

## UN PREZIOSO CONTRIBUTO

Il gruppo di progettazione targato Eutourist New si è avvalso del coordinamento e dell'esperienza diretta, in particolare nel settore della ristorazione scolastica, di **Gabriella Iacono**, tecnologa alimentare, già Presidente di Milano Ristorazione e manager di importanti Aziende di ristorazione, che ha partecipato alla commissione di consultazione al Ministero dell'Ambiente per la redazione dei CAM 2020 (e partner abituale anche di Ristorando ndr), che pure ora coordina un importante **Comitato Scientifico**, di cui si sta avvalendo la società per sviluppare e implementare al meglio tutte le attività previste dal Piano di comunicazione per le scuole di Roma. Al suo fianco **Claudia Sorlini**, professore emerito di Microbiologia agraria dell'Università degli Studi di Milano e Vicepresidente di Fondazione Cariplo; la **Antonella Diamanti** Docente di pediatria, Responsabile dell'Unità di Nutrizione Artificiale e Coordinatore del Servizio Dietetico Ospedale pediatrico Bambino Gesù; **Giuseppe Fatati**, Presidente dell'Italian Obesity Network (IO-NET, Centro Studi Obesity Day); **Pamela Pace**, psicoanalista, psicoterapeuta, psicologa, fondatrice, presidente e direttore clinico dell'Associazione Pollicino e Centro Crisi Genitori Onlus; **Ines Lacchetti**, ricercatrice presso Istituto Superiore Sanità al Dipartimento dell'Ambiente e Salute, sui temi dell'ecologia, analisi ambientale, microbiologia, valutazione di impatto ambientale, monitoraggio ambientale.

Nel concreto, lo sviluppo del concetto guida di Alimentazione Partecipata indirizza le attività quotidiane di somministrazione dei pasti scolastici, incluse, in particolare, le modalità informative che li accompagnano.



Educazione e divertimento è il leitmotiv anche dell'iniziativa rivolta alle scuole primarie e secondarie chiamata *TesOro in bocca*, una caccia al tesoro per conoscere cosa mangiamo, quanto ci fa bene e quanto fa bene alla terra, all'ambiente, un comportamento sostenibile a tavola e non solo. Il gioco consta di 5 tappe, una al giorno per 5 giorni consecutivi. Ogni tappa si compone di 5 prove, e nel complesso dura in media 45 minuti circa. Squadre composte dai 3 ai 10 giocatori si sfidano in giochi interattivi e ingegnose prove di abilità e collezionano punti risolvendo enigmi, scovando indizi all'interno di mappe virtuali negli angoli più nascosti e inaspettati di Roma.

Da notare che, per tutte le attività sul territorio, Eutourist ha trovato un clima molto collaborativo da parte dell'assessorato del V Municipio.

## L'aspetto ambientale

Un punto particolarmente qualificante del progetto di Eutourist New è la valutazione dell'impatto ambientale dei menù e del servizio di ristora-

zione offerto. Per individuare uno strumento che analizzi il primo aspetto del servizio nella sua totalità, la SRC ha elaborato un progetto volto a quantificare le emissioni di gas clima alternati associate ai menu e al servizio di ristorazione erogati nelle strutture scolastiche del V Municipio e alla comunicazione a tutti gli attori coinvolti nel servizio. Il modello di quantificazione della CO2 equivalente (Carbon Foot Print) tiene conto dell'intero ciclo di vita dei piatti serviti e dei processi, dalla produzione delle derrate alimentari fino allo smaltimento/gestione dei rifiuti a fine vita. Questa attività ha consentito a Eutourist New l'ottenimento della CERTIFICAZIONE ISO 14067 che attesta la conformità dei risultati dell'analisi alle sue specifiche tecniche e della CERTIFICAZIONE 14026 sull'external communication report.

Grazie a questa attività svolta in partnership con la società di consulenza ambientale AMBIENTE ITALIA, sui menù pubblicati sarà presente la quantificazione della CO2 equivalente di ciascuna ricetta e della totalità delle emissioni di gas serra

di ciascuna giornata di servizio; su poster affissi nelle scuole e nel web, si tratteranno i temi dei cambiamenti climatici, l'effetto serra e l'influenza dell'attività dell'uomo.

Sempre in ottica di rispetto ambientale, sono stati messi a disposizione delle scuole gli orti verticali e compostiere per la raccolta dei rifiuti organici e il riutilizzo del compost per concimare gli orti scolastici, esempi concreti di contenimento degli sprechi alimentari e di un percorso di economia circolare, saranno descritti con focus le giornate mondiali dell'acqua, dell'energia, la settimana europea per la riduzione dei rifiuti.

Eutourist New e il Gruppo All Food in questa esperienza hanno investito molto in energie, progettualità, rete e alimentato nuove sinergie.

Il tutto in una fase tra le più difficili che la ristorazione collettiva abbia mai attraversato. Forse la più pesante e inedita crisi che abbia mai investito il settore.

**Massimo Piacenti** amministratore delegato del Gruppo



All Foods e vicepresidente di **Anir**, l'Associazione Nazionale delle Imprese della Ristorazione aderente a Confindustria, nel sottolineare la bontà del lavoro messo al servizio della ristorazione scolastica capitolina, non nasconde le criticità che minano pesantemente tutte le attività svolte dalle società di catering.

*"I bilanci delle società della ristorazione collettiva sono pubblici, e parlano chiaro: questo settore ha margini bassissimi,*

*in cui esiste una forte rigidità nella gestione dei costi dove l'aumento dei prezzi anche minimo produce effetti dannosi che attualmente non riusciamo più a tollerare. Per questo stiamo chiedendo una revisione automatica e obbligatoria dei prezzi su dati Istat e Anac su base annuale. Il nostro settore ha chiuso il 2020 con una diminuzione del fatturato del 40%, di cui i bilanci ancora risentono e che la congiuntura inflattiva attuale aggrava ulte-*

*riormente. Sentiamo paventare che sarà posticipata l'entrata in vigore del codice degli appalti di quasi un anno, diventa per noi urgentissimo, dunque, un provvedimento ponte per garantire e normare subito la revisione prezzi per quei contratti che non la prevedono in modo tassativo, altrimenti saremo costretti ad avviarci verso una mobilitazione nazionale, perché la situazione per noi è insostenibile e fra un anno molto probabilmente questo settore non esisterà più".*

Parole che lasciano l'amaro in bocca soprattutto se consideriamo come per molti bambini la refezione scolastica, ad esempio, costituisca l'unico pasto completo ed equilibrato della giornata, assumendo un ruolo di giustizia sociale nei casi di fragilità economica promuovendo nel contempo un'educazione al cibo come salute, al legame con il territorio, alla conoscenza degli alimenti che mangiamo, alla conoscenza di altre culture e quindi alla possibilità di integrazione come pratica che supera lo stesso concetto di tolleranza.

