

RAPPORTO DEL SEMINARIO

La Ristorazione Scolastica in un Contesto Politico in Evoluzione: Dal “Green Deal” al “Clean Industrial Plan”

10 Aprile, 2025

International University
College of Turin
Via Cigna 37, Torino



1. Introduzione: una transizione che interroga le mense pubbliche

Il seminario si è tenuto nel cuore del dibattito europeo sulla transizione ecologica e giusta, a fronte del passaggio politico dal “Green Deal” al “Clean Industrial Plan”, che ridefinisce il quadro delle priorità dell’Unione. Il Green Deal aveva segnato un tentativo di riconciliare l’azione climatica con la giustizia sociale; il Clean Industrial Plan punta a rafforzare la competitività dell’industria europea in un contesto geopolitico teso. A rischio vi è la coerenza delle politiche pubbliche in settori chiave come l’alimentazione, la salute e l’istruzione.

In questo quadro, la **ristorazione scolastica** assume un valore simbolico e concreto: è uno dei servizi pubblici più pervasivi, capace di raggiungere ogni giorno milioni di bambini e famiglie, influenzando abitudini alimentari, equilibri ambientali, reti produttive locali e opportunità educative.

Il seminario si è sviluppato attorno al Policy Paper “*From Policy to Plate*”, che propone di trasformare la ristorazione pubblica da dispositivo tecnico-amministrativo a strumento strategico di politica pubblica, orientato alla sostenibilità e alla giustizia sociale.

2. Intervento di Maurizio Mariani — La ristorazione pubblica come leva sistemica

Maurizio Mariani, co-autore del Policy Paper e direttore della piattaforma internazionale **Eating City**, ha aperto il seminario con una riflessione ampia sul ruolo sistemico della ristorazione pubblica nell’economia e nella società contemporanea.

Un mercato centrale ma sottovalutato

Mariani ha presentato un quadro dettagliato del settore, evidenziando numeri sorprendenti: oltre **85 milioni di pasti serviti ogni giorno in Europa**, un mercato che supera gli 81 miliardi di euro annui, e una **penetrazione del 35% da parte di grandi società di catering a contratto**. Questo settore — spesso considerato solo una voce di bilancio — è in realtà una **leva economica, sociale e ambientale di primaria importanza**.

“Se consideriamo il valore complessivo degli appalti pubblici in Europa, oltre 2.000 miliardi di euro l’anno, e il loro impatto sulla vita quotidiana, è evidente che possiamo e dobbiamo usarli per orientare l’economia verso obiettivi di sostenibilità, giustizia e salute.”

Mariani ha anche sottolineato come, purtroppo, il processo di **industrializzazione della ristorazione collettiva** — documentato da analisi su fatturati, costi e occupazione — abbia portato a una **progressiva riduzione del margine economico, alla perdita di posti di lavoro qualificati e alla marginalizzazione dei produttori locali**, sostituiti da piattaforme logistiche e filiere lunghe e opache.

3. Intervento del Dott. Alberto Ritucci — L'esperienza di Torino tra visione costituzionale e complessità operativa

Il **Dott. Alberto Ritucci**, Direttore della Ristorazione Scolastica del Comune di Torino, ha aperto il suo intervento richiamando l'articolo 41 della Costituzione italiana, che recita testualmente:

L'iniziativa economica privata è libera.

Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.

La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali.

Partendo da questo principio, ha evidenziato come gli **appalti pubblici**, per essere realmente efficaci, debbano essere **progettati in coerenza con i valori costituzionali**, e orientati verso finalità di salute pubblica, sostenibilità ambientale, inclusione sociale e dignità del lavoro.

Un esempio emblematico è proprio la **ristorazione scolastica**, che — se gestita consapevolmente — può diventare un **potente strumento di politica pubblica**. Il suo obiettivo non si esaurisce nell'offerta di un pasto, ma si estende all'impatto positivo su molteplici ambiti: **salute, educazione, tutela ambientale, economia locale e valorizzazione del lavoro**.

L'evoluzione della mensa scolastica

Nel corso del tempo, la funzione della mensa scolastica si è profondamente evoluta:

- In origine serviva a sostenere il lavoro a tempo pieno della manodopera durante la rivoluzione industriale.
- In seguito, è diventata uno strumento di contrasto alla povertà alimentare.
- Ha contribuito all'emancipazione femminile, favorendo la redistribuzione dei carichi familiari.
- Ha assunto un ruolo educativo nella promozione della salute e nella formazione di abitudini alimentari consapevoli nei futuri cittadini.
- Più recentemente, si è orientata alla tutela dell'ambiente, al sostegno delle filiere corte e alla promozione del lavoro dignitoso.

Il legame con il territorio e le sfide dell'approvvigionamento

Per realizzare questi obiettivi è fondamentale rafforzare il legame tra la ristorazione collettiva e il tessuto produttivo agricolo locale. In questa prospettiva, è necessario interrogarsi su quali siano i rischi e le opportunità per i produttori locali di entrare nel canale della ristorazione scolastica.

Un'esigenza riscontrata dal Comune è che i piccoli e medi produttori si organizzino in forma associativa, così da garantire lavorazioni adeguate (come il disosso o la selezione visiva dei prodotti per rispettare standard qualitativi), altrimenti le società di ristorazione continueranno a rivolgersi ai grandi operatori in grado di assicurare questi requisiti.

L'associativismo tra produttori risulta dunque essenziale, non solo per raggiungere i volumi richiesti, ma anche per assicurare una certa omogeneità tra le forniture delle diverse scuole. In alternativa, si potrebbe considerare una maggiore differenziazione delle forniture tra istituti, accompagnata però da

una comunicazione trasparente con le famiglie, utile a superare pregiudizi e a spiegare chiaramente gli obiettivi delle scelte pubbliche.

Strumenti per una ristorazione equa e sostenibile

Nel caso di acquisto di **servizi e non di materie prime**, Ritucci evidenzia la possibilità di introduzione dei **criteri premianti** nei bandi di gara, che incentivino le aziende di ristorazione a rivolgersi a fornitori di dimensioni diverse. In questo modo **si favorisce un mercato davvero competitivo**, evitando il rischio di concentrazione in poche grandi realtà, e promuovendo la **sovranità alimentare e la resilienza delle comunità locali**.

Un altro tema centrale è quello della **remunerazione della qualità**. Senza un **prezzo equo per i prodotti sostenibili**, le aziende finiscono per proporre offerte economiche irrealistiche, con il rischio di compromettere la qualità del servizio e alimentare fenomeni di **concorrenza sleale**. Inoltre, Ritucci ha fatto notare che, in questo contesto, i produttori biologici potrebbero non orientare la propria offerta verso la domanda proveniente dal canale della ristorazione collettiva, privilegiando mercati più remunerativi. È quindi necessario **definire basi d'asta adeguate** e introdurre incentivi specifici per l'utilizzo di **filiere corte** e di **prodotti biologici**.

Flessibilità, trasparenza e pianificazione anticipata

Un ulteriore elemento critico è la **flessibilità nei menù**: occorre individuare **range stagionali di prodotti intercambiabili**, così da poterli sostituire senza compromettere il servizio nei periodi di scarsa disponibilità.

Il Comune di Torino considera essenziale anche la **comunicazione preventiva con il mercato**, per chiarire in anticipo le finalità delle gare d'appalto e comprendere la reale capacità di risposta da parte degli operatori. In questa logica, **appalti pluriennali** offrono maggiore stabilità e sicurezza, stimolano investimenti e riconversioni, e rendono la domanda pubblica più prevedibile.



Ritucci ha fatto l'esempio virtuoso della **pubblicazione anticipata di una delibera comunale**, anche con 1-2 anni di anticipo, che definisca gli orientamenti futuri delle gare.

Anche le **aziende di trasporto** coinvolte nel servizio di refezione evidenziano l'importanza del dialogo preventivo: richieste non realistiche (come veicoli a idrogeno a basso costo o tempi di consegna troppo ristretti) rischiano di produrre **effetti contrari a quelli desiderati**, con impatti negativi sull'ambiente, sul lavoro e sull'efficienza del servizio stesso.

Co-progettazione e fiducia

In chiusura, Ritucci ha ribadito il valore della **co-progettazione**, già introdotta dal Comune di Torino nel nuovo capitolato, come metodo per migliorare progressivamente il servizio. Tuttavia, ha sottolineato che questo approccio **richiede fiducia reciproca** e, al tempo stesso, **strumenti di controllo efficaci**:

“La co-progettazione è utile solo se supportata da un clima di fiducia, ma deve prevedere anche strumenti di verifica e **penalità equilibrate** in caso di inadempienze. Senza controllo, le promesse restano sulla carta.”

4. Dialogo aperto con la società civile e gli studenti

La seconda parte del seminario si è sviluppata in una **sessione aperta di domande e risposte (Q&A)** che ha visto un'ampia e vivace partecipazione da parte del pubblico presente in sala. Alla discussione hanno preso parte rappresentanti della **società civile, studenti universitari, ambasciatori della rete Eating City**, operatori della ristorazione collettiva e stakeholder istituzionali.

Numerosi interventi hanno sottolineato la necessità di:

- **Rafforzare l'educazione alimentare nei curricula scolastici** fin dalla scuola primaria;
- **Riconoscere e tutelare il lavoro dei cuochi e del personale di mensa** come parte integrante del progetto educativo;
- **Favorire la partecipazione attiva di famiglie, insegnanti e studenti** nei processi di progettazione e valutazione del servizio mensa;
- **Stimolare una maggiore coerenza tra gli obiettivi delle politiche ambientali e sanitarie** e le pratiche di acquisto dei Comuni.
- **Ripensare i modelli logistici**, sia in ingresso che in uscita dalle cucine.

Tutti i partecipanti hanno avuto modo di **prendere la parola**, portando domande, osservazioni e proposte che hanno arricchito il dibattito. Il tono del confronto è stato costruttivo, orientato alla condivisione di esperienze concrete e alla ricerca di soluzioni collaborative.

La pluralità delle voci intervenute ha confermato quanto il tema della ristorazione scolastica sia percepito come **una questione culturale, educativa e politica**, capace di unire mondi diversi attorno a un obiettivo comune: fare della mensa pubblica uno **spazio di cittadinanza alimentare**.



**Funded by
the European Union**



GreenPaths

EUROPEAN KNOWLEDGE HUB ON
JUST TRANSITION PATHWAYS



International University
College of Turin



The GreenPaths project is funded by the EU's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement 101112305. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.