



Genova, 25 novembre 2008

Comunicato stampa

## **Si conclude oggi in Fiera a Genova la prima edizione di Più Menù Expo**

### **Innovazione dei servizi e qualità dei prodotti offerti parole d'ordine per la ristorazione in viaggio**

### **Al centro del dibattito la ristorazione scolastica e gli sprechi alimentari: analisi, regole e soluzioni**

Terza e ultima giornata in Fiera a Genova per la prima edizione di Più Menù Expo, la rassegna per il fuori casa e la ristorazione collettiva aperta domenica scorsa.

Il convegno di apertura di oggi è stato dedicato alla "**Ristorazione commerciale dal concept al format**" organizzato da Fiera di Genova in collaborazione con Eta edizioni. Gli argomenti trattati hanno dato un particolare risalto alla ristorazione da viaggio. Aeroporti di Roma, Autogrill, Autostrade per l'Italia, Confconsumatori, Costa Group, Cremonini, Elior e My chef hanno espresso le loro posizioni rispetto a questa fetta di mercato che rappresenta sempre più un'importante area di sviluppo ma anche il banco di prova per idee innovative e nuovi format di servizio.

Per **Andrea Belardini**, direttore centrale gestione e sviluppo attività commerciali di **Aeroporti di Roma** le aziende che vogliono essere presenti nell'aerostazione devono avere chiaro che per essere competitivi bisogna puntare su innovazione del prodotto e dell'offerta, sul fattore prezzo e sulla qualità del pasto servito. La grande galleria commerciale di Fiumicino conta 130 negozi di diverso tipo e molti sono i brand del settore dell'alimentazione presenti ai quali viene dedicata particolare attenzione in quanto è proprio dai punti di ristoro in aree come queste, caratterizzate da grandi flussi, che è qualificata la percezione del prezzo dell'intera struttura commerciale.

L'innovazione negli esercizi e nell'offerta di ristorazione hanno caratterizzato gli interventi di **Aldo Papa**, direttore generale di **Autogrill** e di **Leopoldo Resta**, direttore commerciale di **My Chef**, rispettivamente marchi di riferimento nelle autostrade e nelle ferrovie, a conferma della volontà delle imprese di riconoscere e soddisfare le particolare esigenze di chi viaggia. Sottolineando la peculiarità tutta italiana di un'offerta capillare di stazioni di servizio rispetto ai modelli europei **Lorenzo Lo Presti**, direttore commerciale di **Autostrade per l'Italia** ha presentato i nuovi format che la società sta realizzando per le stazioni di servizio in grado di offrire una più ampia scelta di prodotti, di servizi e di ottimizzazione del tempo a disposizione della clientela.

Presentata in mattinata la "**Linea Guida per la valutazione della ristorazione scolastica**" con un'introduzione di **Lucia Guidarelli** della **Direzione generale sicurezza degli alimenti e nutrizione del Ministero del Lavoro, della salute e delle Politiche Sociali**. La linea guida, frutto del lavoro di un team presieduto dal prof. Claudio Peri, Ordinario di Tecnologie Alimentari dell'Università di Milano, è infatti un metodo di valutazione riproducibile in situazioni diverse e applicabile da osservatori diversi, vale a dire basato su criteri e standard oggettivi.

Secondo Guidarelli il grande interesse del Ministero per la ristorazione scolastica deriva anche dal fatto che proprio dai bambini bisogna partire per promuovere stili di vita salutari per poter combattere un male del nostro tempo come l'obesità. Importante è verificare la qualità dei piatti ma altrettanto importante è la valutazione. È quindi applicando sul piano nazionale strumenti di validazione e metodiche che si ottiene il risultato necessario auspicando anche che questo processo possa far parte di un osservatorio nazionale.

Ancora più in là si è spinta il segretario generale di Ferco, Marie Christine Lefebvre, che ha auspicato che la linea guida trovi uno sbocco a livello europeo proprio per favorire l'educazione alimentare, gli aspetti sanitari e dietologici e l'evoluzione di un sistema attraverso regole uguali per tutti.

**Slow Food** ha poi presentato, in anteprima nazionale l'**indagine sulle mense scolastiche in Italia**, un'indagine – come ha sottolineato il suo coordinatore Paolo Gramigni - solo conoscitiva del fenomeno. L'indagine ha coinvolto cinquanta Comuni, due oltre il milione di abitanti, tredici fra i centomila e il milione, ventiquattro fra i diecimila e i centomila e tredici sotto i diecimila.

Il dato complessivo registra una buona soddisfazione da parte degli utenti, ma l'attenzione è stata puntata soprattutto sulla qualità, argomento che nell'alimentazione scolastica coinvolge l'intera filiera: il Comune che deve fare buone gare d'appalto, il gestore che deve rispettare le regole e fornire un servizio secondo gli standard, l'utente e la scuola. Perché ci siano criteri di eccellenza ognuno deve fare la sua parte correttamente. Due i comuni citati da Gramigni come esempi di eccellenza, curiosamente sono il più piccolo e il più grande fra quelli analizzati, Roma e Budoia in provincia di Gorizia.

E sempre nella giornata di oggi **Altroconsumo** ha presentato i risultati della sua inchiesta "**Mense scolastiche, quel che resta nel piatto, inchiesta svolta in 5 città italiane**". Come ha spiegato Franca Braga, supervisore delle ricerche alimentari di Altroconsumo, il pasto consumato a scuola rappresenta un importante banco di prova per aumentare la consapevolezza dei bambini sull'importanza di una dieta diversificata in modo da far apprezzare anche quelle pietanze normalmente meno amate. In questo modo si riducono anche gli sprechi.

Questa ricerca svolta in cinque città italiane (Genova, Verona, Roma, Bari e Palermo) ha voluto analizzare cosa restava nei piatti e ha cercato di capirne il perché.

I ricercatori hanno mangiato per quattro giorni con i bambini durante l'anno scolastico 2007/2008 anche per comprendere se ciò che avanzava fosse cattivo, scoprendo invece che molto spesso anche le pietanze meno amate dai bambini se cotte in maniera invitante vengono apprezzate. In assoluto i bambini amano i primi e a sorpresa, in alcune scuole, le minestre in brodo. Troppa la carne consumata, anche se piace a tutti, a discapito del pesce. Le uova sono generalmente poco gradite tanto da scomparire da molti menù o da essere apprezzabilmente utilizzate come ingrediente di altre ricette. Molte scuole offrono frutta al posto del dessert anche se i dolci sono sempre molto graditi dai bambini, ma il problema dell'obesità che riguarda ben il 36% dei ragazzi dai 7 agli 11 anni è molto sentito e consiglia prudenza in questo tipo di scelta. Gli avanzi maggiori si registrano nei contorni e una delle cause degli avanzi è stata individuata nella temperatura fredda dei cibi proposti.

Qualità e temperatura, seguiti dai metodi di cottura e di presentazione sono gli aspetti rilevanti per il gradimento dei cibi. Un'ottima scelta adottata in alcune scuole è quella di far mangiare insieme maestri e bambini, sfruttando così la capacità degli adulti di incoraggiare gli alunni ad assaggiare tutto e a non indulgere in troppi bis delle pietanze più gradite a discapito di un pasto completo e più salutare. La frutta, se non consumata al pasto, è spesso utilizzata a merenda.

Un altro aspetto importante è la collaborazione con le famiglie sia per la realizzazione di programmi educativi che per suggerimenti per il pasto serale.

La situazione a Genova – una delle cinque città analizzate insieme a Verona, Roma, Bari e Palermo - ha evidenziato che a fronte dei 26.000 pasti serviti al giorno oltre 14.000 vengono consumati nelle primarie. Le due scuole scelte per la ricerca sono la Diaz e la Nazario Sauro, due istituti dove la mensa scolastica è a gestione diretta. Alla Diaz cucinano e servono in sala i ragazzi dell'istituto

alberghiero Marco Polo. I bambini di entrambe le scuole hanno mostrato – come da manuale - una netta preferenza per i primi piatti semplici come la pasta all'olio extravergine o quella al pesto. Minestre e creme di verdure o legumi proprio non vanno giù ai bambini delle due scuole genovesi: la metà delle porzioni avanza. I bambini della Sauro apprezzano molto i secondi piatti: il loro consumo infatti non è mai sceso sotto il 70%. Unica eccezione, le crocchette di merluzzo al forno, che piacciono un po' meno. Nella scuola Diaz riscuotono grande successo le crocchette di pollo e i bocconcini di pollo impanati, il consumo di questi piatti tocca il 97% mentre la percentuale più bassa dei consumi, il 34%, si registra con l'ucelletto di vitellone. Tra i contorni in entrambe le scuole si apprezzano pure, patate al forno e insalata verde. Un dato confortante riguarda la frutta: decisamente molto amata dai ragazzi con preferenza di banane e arance e bocciatura per la mela. Naturalmente sempre molto amati yogurt e budini.

Un dato curioso, oltre che negativo, riguarda il consumo di carote e fagiolini. L'esperimento, condotto in tutte e cinque le città coinvolte dall'indagine, ha visto rimanere nel piatto e quindi buttare 95 chili di carote sui 185 presentati e 98 chili di fagiolini sui 209 proposti.

Non di sprechi ma di un utilizzo delle eccedenze alimentari come strumento di solidarietà sdi è parlato alla tavola rotonda del comune di Genova **"Per un welfare solidale coerente con lo sviluppo sostenibile: valorizzare le eccedenze alimentari trasformando i beni non consumati in strumenti concreti e visibili di solidarietà"**. Tra gli interventi quello dell'assessore allo sviluppo economico, commercio, artigianato e agricoltura Gianfranco Tiezzi "Il ruolo del commercio nello sviluppo di un sistema solidale". Tiezzi ha sostenuto che per superare il momento di crisi che investe soprattutto le piccole e medie imprese è necessario un atteggiamento di responsabilità da parte dei consumatori nel rivolgersi per i propri acquisti anche alle piccole realtà sottocasa".

Prodotti bio in primo piano nell'incontro promosso dall'**Associazione Svolta Verde** in collaborazione con l'**Istituto di Certificazione Etica e Ambientale** dove è stato presentato il **Progetto Bio Food** che prevede, a partire dal gennaio 2009, la certificazione di alcuni piatti composti esclusivamente da prodotti biologici. Apripista del progetto il ristorante "Trattoria della vigna" di Carmagnola che propone un piatto, curato dallo chef Bruno Boscolo, di tagliatelle di kamut con verdure croccanti.

A concludere la giornata **"La professionalità a tavola. La cucina emiliano-romagnola in cento ricette delle scuole"** di Massimo Canzoni. La passione viene prima di tutto. Ed è proprio dalla passione degli studenti e dei docenti degli istituti alberghieri che nasce questo volume fatto di ricette che profumano di saperi e sapori, antichi e moderni insieme. Un libro nato per offrire al pubblico uno spaccato della cucina tradizionale dell'Emilia-Romagna, declinata però alle esigenze e ai gusti di oggi. A ogni piatto è stato facile abbinare un vino regionale che ne esaltasse le caratteristiche ma nella scelta enologica si sono anche superati i confini dell'Emilia-Romagna proponendo riusciti accostamenti con vini nazionali. Un'ulteriore ricerca delle radici è stata fatta utilizzando il nome del piatto in dialetto locale. Dai classici tortellini in brodo, all'antica minestra nel sacchetto, dalle lasagne al friggione, dai pinzini fritti al pasticcio alla ferrarese, dagli strozzapreti al sugo di cannocchie alla torta in cantina, dalla trippa alla parmigiana ai crescioni alle erbe, dalla torta di pane al coniglio in porchetta, dalla spongata dolce ai passatelli asciutti con seppie; 100 ricette illustrate passo-passo, con oltre 500 foto a colori e con una appendice sui prodotti tipici della regione DOP e IGP.

Ufficio stampa Fiera di Genova SpA  
Giusi Feleppa – Graziella Bonini  
010.5391211-262 335.7157199

Raffaele Vacca  
010.8602922 334.6551640