**Parte da Borgarello la rivoluzione antispreco delle mense scolastiche in Italia**

*Il progetto, promosso da OnFoods con i fondi PNNR, in collaborazione con l’Istituto universitario di Studi Superiori (IUSS) di Pavia, la cooperativa La Rosa dei Venti e PlanEat Scuola, mira a eliminare lo spreco alimentare nel sistema delle mense scolastiche attraverso l’integrazione tra le tecnologie digitali, raccolta dati e attività formative, favorendo un percorso di sostenibilità nel sistema educativo italiano*

*Borgarello, 13 marzo 2025* – La lotta contro lo spreco di cibo nelle mense è un problema spesso trascurato, ma dai numeri allarmanti. Secondo le stime di **Slow Food Italia**, ogni giorno vengono serviti nelle scuole italiane circa **2 milioni di pasti**, in gran parte destinati agli alunni delle scuole dell’infanzia e primarie. Tuttavia, una parte significativa di questo cibo finisce direttamente nella spazzatura a causa di inefficienze nella gestione delle porzioni, menù poco calibrati sui gusti e sulle esigenze nutrizionali dei bambini e della mancanza di strategie efficaci di recupero.

L'**assenza di dati ufficiali sullo spreco alimentare** nelle mense scolastiche è uno dei **punti critici** sollevati dagli esperti: senza una misurazione chiara del fenomeno, è difficile mettere in atto soluzioni mirate. Cercare di combattere questa criticità è l’obiettivo principale del progetto pilota che prende il via da domani a Borgarello (PV).

Il progetto, volto a migliorare le abitudini a tavola degli alunni e a ridurre lo spreco di cibo nelle mense scolastiche, è frutto di un bando PNRR promosso da **OnFoods**, un partenariato che coordina il lavoro di 26 organizzazioni pubbliche e private verso la ricerca scientifica e l’innovazione sostenibile dei sistemi alimentari. Le azioni del bando saranno coordinate **dall’Istituto universitario di Studi Superiori (IUSS) di Pavia**, sotto la guida della **Professoressa Giulia Mattavelli,** assieme alla cooperativa **La Rosa dei Venti** - che prepara i pasti e gestisce la mensa della scuola di Borgarello - rappresentata da **Giacomo Fontana** e a **PlanEat Scuola**, la divisione creata ad hoc da **PlanEat,** società benefit nata per combattere lo spreco, proponendo un nuovo modo di fare la spesa che si fonda sulla programmazione e sui kit di ingredienti freschi, lavati, pesati e porzionati e pronti da cucinare.

Nella scuola dell’infanzia e primaria del Comune di Borgarello, IUSS Pavia raccoglierà dati tramite questionari sulle abitudini alimentari degli alunni e sullo spreco di cibo attraverso questionari rivolti alle famiglie. Parallelamente, La Rosa dei Venti misurerà la quantità di cibo scartato in mensa con un sistema di pesatura quotidiano. Dal 1° aprile verrà introdotto **MenSana**, il software sviluppato da **PlanEat Scuola**, disponibile anche come app, che consente di rilevare la presenza del bambino a scuola tramite un badge, visualizzare i menù con tutti gli allergeni e selezionare piatti diversi e maggiormente graditi, potendo sceglierne anche le porzioni. L’obiettivo delle tre azioni coordinate è migliorare la qualità delle scelte alimentari, promuovere un consumo più consapevole e inclusivo e ridurre in modo più efficiente gli sprechi alimentari.

Durante tutto il progetto, **ogni giorno i genitori potranno scegliere per il proprio bambino tra due proposte completamente intercambiabili dal punto di vista nutrizionale**. Attraverso l’app MenSana, sarà possibile dunque selezionare tra due primi, due secondi e due contorni; una delle due proposte, sia per il primo, sia per il secondo sia per il contorno, è stata creata con l’aiuto **del nutrizionista di PlanEat, Francesco Stucchi.**

Per favorire una scelta consapevole, sarà essenziale **sensibilizzare** le famiglie, aiutandole a coinvolgere i figli nella selezione del pasto. Questo approccio mira a far sì che i bambini, scegliendo quantità e tipologia del piatto, siano **più propensi a consumare anche alimenti che prima rifiutavano**. Il progetto include inoltre un sistema di **monitoraggio dello spreco alimentare** mediante una bilancia che **peserà il cibo avanzato.**

Il coinvolgimento diretto dei bambini in questa fase agirà come *nudge*, una spinta gentile a una **maggiore consapevolezza**, riducendo progressivamente gli sprechi. L’introduzione del software **MenSana** sarà accompagnata, infatti, da **laboratori di arte-terapia** per gli alunni e un **incontro tematico con le famiglie**, ideati da **PlanEat Scuola**, che vedrà protagonista alcune avventure di **Futura**, un personaggio di fantasia ispirato ai principi dell’Agenda 2030 sulla sostenibilità. Si tratta di un incontro formativo per i genitori in cui nutrizionisti e psicologi esploreranno l’importanza dell’alimentazione per la salute dei bambini e mostreranno come il cibo possa riflettere il loro stato emotivo.

Dopo due mesi di utilizzo del software, IUSS Pavia ripeterà la raccolta dati per valutare l’impatto del progetto e misurare il delta dello spreco alimentare. I risultati verranno pubblicati su un **mini-sito dedicato**, offrendo alle scuole interessate la possibilità di aderire al progetto. Nel sito sarà presente anche un pacchetto informativo scaricabile gratuitamente con le best practices del progetto e un documento pdf con le ricette più scelte dai bambini.

Dice **Nicola Lamberti, fondatore di PlanEat**: “*Il progetto MenSana che andremo a realizzare nella scuola di Borgarello, grazie al suo approccio innovativo, si configura come modello per un cambiamento necessario e urgente. Arriveremo a chiedere ai genitori di scegliere direttamente cosa far mangiare a pranzo ai bambini, tra due opzioni equivalenti dal punto di vista di apporto di nutrienti, per dimostrare che scegliendo quantità e tipologia del piatto si può arrivare a ridurre sensibilmente lo spreco alimentare. L’obiettivo di questa azione verso le famiglie, supportata dal nostro software che consente facilmente di orientarsi nelle proposte e di scegliere la proposta più adatta per il proprio figlio, è favorire un approccio pensato alle scelte alimentari e introdurre il concetto di programmazione. Non solo nella scelta del piatto all’interno delle proposte del menù scolastico, ma anche quando facciamo la spesa quotidiana al supermercato, per arrivare a comprare solo ciò che ci serve davvero e che consumiamo, verso un obiettivo zero spreco. Ciò che ci sta a cuore è portare nelle scuole un cambiamento che, partendo dal dialogo genitori-scuole e genitori-figli, si trasformi in una forma educativa in grado di formare e sensibilizzare i futuri cittadini del Mondo.*”

Dice **Giulia Mattavelli, Professoressa di Neuroscienze cognitive a IUSS Pavia**: *“Il comportamento alimentare dipende da continue decisioni che ogni individuo prende riguardo alla tipologia e alla quantità di cibo. Queste decisioni sono influenzate da tanti aspetti che coinvolgono il gusto e il contenuto dei piatti proposti, ma anche dalle conoscenze che ciascuno ha del cibo e dalle emozioni evocate dal cibo stesso o da precedenti esperienze. Le decisioni alimentari che prendiamo da adulti sono fortemente influenzate dalle esperienze nei primi anni di vita. Per questo è fondamentale coinvolgere le famiglie e le istituzioni scolastiche in progetti che mirano ad aumentare la consapevolezza sull’importanza di consumare cibi sani e sostenibili. La buona alimentazione fa bene agli individui e anche all’ambiente, riducendo gli sprechi. Prendere decisioni consapevoli anche da bambini è un investimento sulla salute degli adulti di domani e del nostro pianeta.”*

Dice **Giacomo, responsabile della Coop. Sociale Rosa dei Venti:** “*Come Coop Sociale di tipo B, da anni impegnata nella gestione dei servizi di refezione scolastica, crediamo fortemente nell’importanza di contrastare lo spreco alimentare, ponendo da sempre grande attenzione a questo tema. Per noi, la lotta allo spreco alimentare è una sfida educativa, ambientale e sociale, e siamo orgogliosi di contribuire con il nostro impegno quotidiano a costruire un nuovo modello di refezione scolastica. Partecipare a questo progetto rappresenta per noi non solo un’importante opportunità di crescita e innovazione, ma anche un’occasione concreta per mettere in pratica i nostri valori. In particolare, vogliamo dimostrare che sostenibilità, qualità e inclusione possono e devono convivere, creando un modello di mensa unico che nessuno ha ancora sperimentato, capace di mettere al centro il bambino, il suo benessere e la sua libertà di scelta. Fare rete con realtà come PlanEat e l’Università di Pavia ha rappresentato un prezioso valore aggiunto per la nostra Cooperativa, permettendoci di unire saperi scientifici, tecnologici e sociali, con l’obiettivo comune di generare un impatto positivo che vada oltre le mense scolastiche e possa ispirare nuove pratiche sul territorio.*"

Dice **Alberta Samuele, Sindaca del Comune di Borgarello:** “*L’Amministrazione comunale partecipa con entusiasmo al progetto offrendo spazi utili e canali di divulgazione istituzionale, rendendosi promotrice sensibile delle varie iniziative proposte, in piena linea con le politiche educative, ecologiche e antispreco in atto da tempo a Borgarello. Con il prezioso supporto dell’Istituto scolastico Comprensivo di Certosa di Pavia e della Cooperativa Sociale Rosa dei Venti Onlus, aggiudicataria del nostro servizio di ristorazione scolastica, in ottemperanza alla legge n. 155/2003 che disciplina la distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, nonché alle disposizioni di legge 166/2016 concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, già dallo scorso anno scolastico i pasti prodotti e non consumati presso il nostro refettorio vengono destinati a finalità assistenziali, sulla base di un apposito accordo siglato con la Cooperativa Sociale Comunità Casa del Giovane di Pavia. Il recupero delle eccedenze alimentari della ristorazione scolastica contribuisce così a ridurre gli sprechi alimentari, sostenere il volontariato locale impegnato nella lotta alla povertà, educare fin dalla tenera età alla solidarietà, alla cultura del dono e al consumo consapevole. Questa azione si inserisce appieno nel percorso di sostenibilità tracciato meritoriamente dai partner OnFoods.”*

**PlanEat**

*PlanEat è una piattaforma innovativa che realizza un nuovo modo di fare la spesa sostenibile per l’ambiente, per l’economia del territorio e per la salute. Nata a marzo 2020 dall’iniziativa dell’imprenditore Nicola Lamberti (già fondatore di 7Pixel e Trovaprezzi), PlanEat è una Società Benefit partecipata da StarTIP, Mercurio Holding e HB4. La società integra nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sulla biosfera. Attraverso il sito e tramite l'app PlanEat, gli utenti possono fare la spesa alimentare in modo semplice e veloce, partendo dalle ricette e ricevendo a casa tutti gli ingredienti pronti per la preparazione, pesati e divisi in contenitori compostabili (presto sostituiti da contenitori lavabili e riutilizzabili): non si spreca cibo e non si producono rifiuti da packaging. Il meccanismo premiante è quello della pianificazione che permette di ottimizzare risorse e, quindi, di ridurre sprechi di tempo ed energia, impattando sempre meno sull’ambiente: dal suo lancio PlanEat ha finora gestito circa 550.431 ordini (di cui 508mila con il servizio aziende e 42,5 mila con le spese dei clienti privati) e “salvato” 83 tonnellate di cibo. Il servizio aziende si integra completamente nella filosofia di PlanEat: i dipendenti possono scegliere ogni giorno il loro pasto tra 50 piatti freschi che variano tutte le settimane, e riceverlo comodamente (previa ordinazione entro le 11 del giorno prima) in ufficio. Tra i clienti aziendali di PlanEat: Bending Spoons, AstraZeneca, SeaVision, Galbusera, Fondazione Milano Cortina, Tamburi Investment e Vivienne Westwood*

**Ufficio stampa PlanEat**

ddl studio – [planeat@ddlstudio.net](mailto:planeat@ddlstudio.net)

Irene Longhin – 392 7816778

Michela Ravalico - 3407446083