

La ristorazione scolastica: problemi e possibili soluzioni *

Sara Galvini – Dott.ssa in scienze e tecnologie alimentari

Daniela Italiano – Dott.ssa in scienze giuridiche

I cambiamenti sociali degli ultimi decenni hanno stravolto gli stili di vita degli individui e delle famiglie. Le donne, spesso fuori casa per lavoro, non possono permettersi di dedicarsi alla vita casalinga come in passato.

Il mondo scolastico ha fortunatamente saputo offrire alle famiglie un sostegno attraverso il progressivo arricchimento delle attività didattiche e l'aumento del tempo-scuola.

Tutto ciò ha portato alla necessità di fornire a scuola il pranzo per la quasi totalità degli alunni delle scuole statali e paritarie italiane.

Si sono sviluppate così molte Società di ristorazione specializzate nell'offrire servizi di produzione e distribuzione di pasti pronti in ambito aziendale e sociale (scuole, ospedali, caserme, carceri, ecc.), che rappresentano oggi una parte importante di tutto il comparto alimentare e che non vogliono perdersi un piatto così ricco.

La ristorazione scolastica costituisce un sistema imponente e complesso, animato da molteplici soggetti: Enti committenti, Istituzioni scolastiche, Società di ristorazione, Organismi preposti ai controlli e utenza.

Le problematiche sono molteplici e coinvolgono in maniera diversa tutti i soggetti.

Le criticità sono legate principalmente a fattori economici, alle politiche alimentari industriali, alla diseducazione alimentare, alla complessità delle normative ed alla disomogeneità dei controlli.

Gli Enti committenti dispongono di sempre minori risorse da destinare alla ristorazione scolastica e di conseguenza le Società di ristorazione sono a loro volta in difficoltà nel garantire standard di qualità elevati.

Le Istituzioni scolastiche sono a volte insensibili nello svolgere il fondamentale compito di educare gli alunni e indirettamente le loro famiglie ad una corretta e sana alimentazione, strumento fondamentale nella prevenzione di malattie cronico-degenerative (come diabete, ipertensione, obesità, ecc.), che costituiscono già oggi una delle cause dell'aumento della spesa sanitaria.

I tagli alla spesa limitano non solo gli Enti committenti, ma anche i soggetti pubblici preposti ai controlli che dispongono di sempre meno personale e risorse.

Oltre a ciò si aggiunge la complessità della normativa che regola la materia, poco uniforme e puntuale così da non costituire un vincolo stringente per gli operatori del settore.

È evidente che per ottenere un servizio di ristorazione scolastica di buona qualità, che costituisca un momento educativo e di integrazione sociale, sono molteplici gli interventi da dover adottare. Oltre ad investire maggiori risorse economiche che permettano alle Società di lavorare con congrui margini di guadagno, è necessario investire nella formazione dei soggetti coinvolti: dai funzionari comunali che hanno l'onere di definire il livello qualitativo del servizio e che rappresentano il primo soggetto deputato al controllo, al corpo docente che è investito dalla responsabilità morale di educare i bambini e genitori.

Le soluzioni che sembrano ovvie sono però di difficile applicazione, perché non possono prescindere da una visione che vada al di là dei meri interessi economici di ogni soggetto coinvolto e che derivi da un'idea di "Stato" che si preoccupa davvero del benessere sociale e della crescita culturale dei propri cittadini.

Questo è il problema più grande da risolvere.

* La versione integrale sarà pubblicata sul numero 3/2011