



Fondazione  
CARIPLO



BIOREGIONE



# METROPOLI AGRICOLE

Uno sforzo collettivo per un'agricoltura sana, equa e sostenibile

**La sperimentazione di buone  
pratiche**

**STEFANO CORSI, PAOLA CAPUTO,  
ROSALIA FILIPPINI**

*Università degli Studi di Milano, DISAA  
Politecnico di Milano, Dipartimento ABC*

# Il Laboratorio territoriale di Pegognaga

Bioregione mira a ricadute locali attraverso i Laboratori Territoriali, vero e proprio campo di prova conclusivo del progetto, finalizzati a porre le basi per lo sviluppo di filiere di approvvigionamento locale per la ristorazione istituzionale scolastica.

La sperimentazione sul Comune di Pegognaga, nell'Oltrepò Mantovano, ha permesso di raccogliere le necessità, le aspettative, le richieste e i fattori critici proposti dai diversi attori per poter sviluppare scenari di collaborazione

Solo attraverso alleanze territoriali si può portare avanti la sostenibilità del sistema agroalimentare a beneficio di tutti gli attori coinvolti: agricoltori, famiglie, aziende, istituzioni scolari e insegnanti.

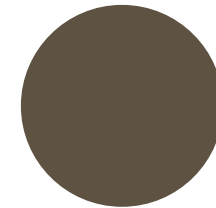


- In primo luogo, nonostante sia un piccolo comune (circa 7.000 abitanti), è una realtà molto attiva, promotrice e partner di diverse iniziative legate ai temi dei sistemi alimentari locali, anche nelle scuole, come ad esempio i progetti: “Il benessere fa scuola” (2014), “Alimentiamo il Benessere” (2015).
- Ha un tessuto produttivo dinamico ed è inserita in un contesto territoriale di grande tradizione agricola e gastronomica con produzioni tipiche di pregio quali il Parmigiano Reggiano e il Grana padano, l’ortofrutta, pere e meloni in primis, il Lambrusco ecc.
- Anche le caratteristiche della mensa scolastica, che fornisce circa 350 pasti al giorno e ha una cucina autonoma, sono apparse ideali per studiare un modello di dimensioni limitate ma simile a molte altre realtà lombarde e italiane (Fig.1).

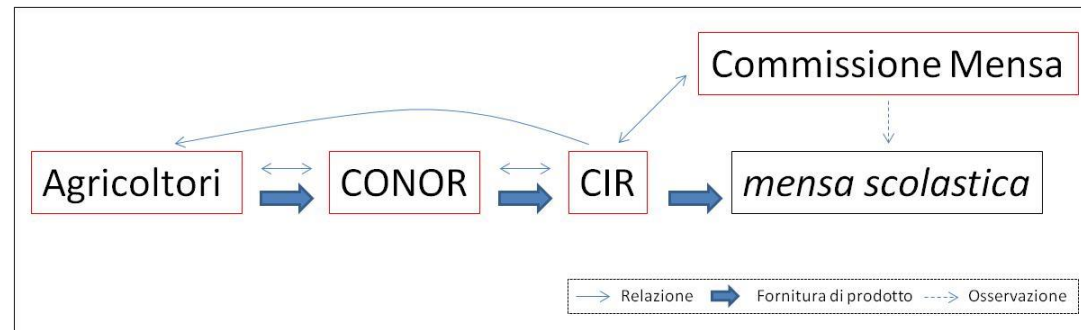


---

# Pegognaga



# I soggetti coinvolti



- CIR Food Soc. Cooperativa Italiana Di Ristorazione fornisce i pasti alla mensa scolastica di Pegognaga, poiché ha vinto la gara di appalto nel 2009.
- CONOR S.R.L. Società di raccolta e distribuzione di prodotti orto-frutticoli con sede a Bologna.
- Commissione Mensa dell'Istituto comprensivo di Pegognaga. La Commissione è composta da 4 insegnanti, 3 rappresentanti dei genitori (per Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria) 1 rappresentante dell'ufficio scuola del Comune, Sindaco o assessore delegato e 1 rappresentante della ditta appaltatrice del servizio mensa. Gli attuali componenti rimangono in carica sino alla nomina dei componenti della Commissione Mensa per l'a.s. 2017/2018.
- Rappresentanti del territorio produttivo agricolo locale. In particolare hanno partecipato i rappresentanti di CIA, Coldiretti, Confagricoltura, Latteria Vo Grande Soc. Agr. Cooperativa, Agripromo (associazione senza scopo di lucro di sostegno alle nuove attività agricoltori dell'area di Pegognaga, attiva dal 1993). I partecipanti sono per la maggior parte allevatori.



# Commissione Mensa

## *Problematiche del servizio mensa*

Il ruolo educativo degli insegnanti

Il ruolo dei genitori e delle famiglie

Qualità dei locali mensa

La stagionalità tra disponibilità e apprezzamento



## *Punti di forza*

La mensa come momento ricreativo

Sostenibilità delle diete

•  
Attenzione allo spreco.

Introduzione di cibi nuovi



# Agricoltori e allevatori

- Gli agricoltori sarebbero in grado di fornire prodotti di qualità idonei alla ristorazione scolastica (ad es. Parmigiano Reggiano) e disponibili al dialogo.
- La frammentazione degli agricoltori rappresenta quindi il principale vincolo per potersi organizzare e fornire prodotti per la ristorazione collettiva.
- Necessità di una piattaforma locale, che funga da unico punto di raccolta dei diversi prodotti.
- Garantire una filiera locale e sostenibile è un interesse degli agricoltori stessi, visto che i loro stessi figli mangiano nelle mense scolastiche



# CIR e CONOR

- Necessità di rafforzare il legame con gli agricoltori, includendo nel percorso anche studenti, famiglie e insegnanti.
- Educazione alimentare
- Il problema principale è trovare produttori locali che siano strutturati
- Richieste difficili da rispettare (es. pesce biologico) nei bandi dei Comuni e nei CAM
- Necessità di strumenti precisi che misurino oggettivamente la qualità dell'offerta e consentano ai Comuni una valutazione efficace.





finanziato da  
 **fondazione cariplo**

## **PROGETTO BIOREGIONE**

Laboratorio territoriale di Pegognaga

realizzato da



**POLITECNICO**  
MILANO 1843

Dall'analisi dei dati alla valorizzazione dei prodotti a filiera corta



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

**Sabato 10 giugno 2017 | ore 10:00**  
presso Sala civica *G. Bombetti*

intervengono

**Francesca Tellini**, assessore alla Pubblica Istruzione

**Stefano Corsi**, ricercatore dell'Università degli studi di Milano

**Paola Caputo**, ricercatore del Politecnico di Milano

# Incontro pubblico a Pegognaga



# In conclusione

La mensa scolastica potrebbe così diventare un momento di educazione per i bambini e indirettamente anche per le famiglie.

Negli ultimi anni c'è stata una maggiore tendenza a diversificare l'offerta alimentare della mensa, puntando su verdura cruda di stagione e prodotti cucinati direttamente in cucina, rispetto a precotti, surgelati, ecc., ma spesso l'atteggiamento dei bambini rispetto alle verdure crude, e ad alcune verdure in particolare, è di rifiuto.

Le preparazioni tipiche e locali, come quelle etniche, possono essere introdotte in speciali menù a tema. Esperienze in questo senso sono state già sviluppate durante il periodo natalizio.

Il biologico è molto richiesto dalle famiglie ma ci sono evidenti limiti di costo nell'aumentare la percentuale di prodotti biologici a parità di spesa per le famiglie.

Sarebbe informare meglio i ragazzi rispetto a ciò che mangiano quotidianamente, magari allestendo un totem o una lavagnetta con il menù del giorno.