



ANALISI DI CONTESTO DEL RAPPORTO SUI COMPORTAMENTI DEI CITTADINI IN MATERIA DI CONSUMO ALIMENTARE E SPRECO ALIMENTARE, CON DATI DI RIFERIMENTO (BASELINE)

Deliverable 4
Versione Italiana



Cofinanziato
dall'Unione europea

FOOD4FUTURE (2025-2027) è un progetto europeo co-finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Single Market Programme. Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva del Consiglio europeo per l'innovazione e delle PMI (EISMEA). Né l'Unione europea né EISMEA possono esserne ritenuti responsabili.



Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

1	INTRODUZIONE	2
2	LO SPRECO ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE	2
2.1	SCUOLE E POPOLAZIONE SCOLASTICA	2
2.2	PLESSI OGGETTO DI INDAGINE.....	4
2.3	RACCOLTA DATI QUANTITATIVI.....	4
2.3.1	Scuola dell’Infanzia “Balbi Carrega”	7
2.3.2	Scuola Primaria “Athos Maestri”	21
2.4	RACCOLTA DATI QUALITATIVI	36
2.4.1	Il questionario online per gli insegnanti	36
2.4.2	Focus Group Insegnanti	38
2.4.3	Focus Group Bambini	41
2.5	CONCLUSIONI	46
3	LO SPRECO ALIMENTARE IN AMBITO DOMESTICO.....	49
3.1	IL QUESTIONARIO ONLINE PER LE FAMIGLIE.....	49
3.1.1	Rappresentatività delle risposte ottenute	49
3.2	CARATTERIZZAZIONE DELLE FAMIGLIE (DOMANDE 1-5)	50
3.3	LA SPESA ALIMENTARE (DOMANDE 6-9).....	51
3.4	I PASTI (DOMANDE 10-12).....	52
3.5	LO SPRECO ALIMENTARE A CASA (DOMANDE 13-16)	53
3.6	LO SPRECO ALIMENTARE FUORI CASA (DOMANDE 17-21)	67
3.7	CONCLUSIONI	68
4	ALLEGATI	72
	ALLEGATO 1 – I QUESTIONARI SOMMINISTRATI	72
	<i>Il questionario online per gli insegnanti.....</i>	<i>72</i>
	<i>Il questionario online per le famiglie</i>	<i>72</i>
	<i>Il questionario online per gli studenti della Scuola Secondaria</i>	<i>72</i>
	ALLEGATO 2 – MENÙ SERVITO ALL SCUOLA DELL’INFANZIA “BALBI-CARREGA” NEL MESE DI OTTOBRE 2025.....	73
	ALLEGATO 3 - MENÙ SERVITO ALL SCUOLA PRIMARIA “ATHOS MAESTRI” NEL MESE DI OTTOBRE 2025.....	76



Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

1 INTRODUZIONE

Il presente rapporto descrive il quadro di partenza del progetto Food 4 Future. È relativo al Comune di Sala Baganza e riguarda i principali ambiti d'azione del progetto, cioè scuola e famiglie.

Ciascun ambito è stato studiato tramite specifica raccolta dati, mirata ad identificare i fattori chiave che causano, direttamente o indirettamente, spreco alimentare.

L'identificazione di tali fattori è il punto di partenza per disegnare le azioni da introdurre per ridurre lo spreco, sia in termini di formazione sia in termini di coinvolgimento dei gruppi target individuati.

La raccolta dati è stata condotta con duplice finalità:

1. Fare una stima quantitativa dello spreco alimentare in ambito scolastico e in ambito domestico
2. Conoscere i comportamenti di consumo alimentare dei principali gruppi target del progetto.

Di seguito sono riportati i risultati della raccolta dati distinguendo tra ambito scolastico e ambito domestico.

2 LO SPRECO ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE

2.1 SCUOLE E POPOLAZIONE SCOLASTICA

A Sala Baganza sono presenti i seguenti plessi scolastici:

- > Scuola dell'Infanzia "Balbi Carrega" (PRAA82304L)
- > Scuola Primaria "Athos Maestri" (PREE82304T)
- > Scuola Secondaria "Ferdinando Maestri" (PRMM82302P).

Secondo i dati dell'Ufficio Scuola, la popolazione scolastica dell'annata 2025-2026 ammonta a 496 alunni e 457 famiglie, così ripartiti:

- Infanzia: 121 alunni , famiglie 114
- Primaria: 232 alunni, famiglie 203
- Secondaria: 143 alunni, famiglie 140.

Questi numeri sono in linea con quelli degli anni precedenti, benché in lieve calo. È, infatti, possibile confrontare questi dati con quelli ufficiali reperibili al Portale Unico dei

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

Dati della Scuola, dove il Ministero dell'Istruzione e del Merito pubblica gli *open data* relativi a tutte le scuole del territorio nazionale, statali e paritarie. Qui, sono attualmente pubblicati i dati relativi all'anno scolastico 2023/2024, che riportiamo nelle seguenti tabelle.

Tabella 1. Scuola dell'Infanzia "Balbi Carrega", PRAA82304L. Numero bambini e numero classi. Anno scolastico 2023 -2024. Fonte: Open data MIUM.

SCUOLA DELL'INFANZIA "BALBI CARREGA" ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024	CLASSI	BAMBINI/E
	5	120

Tabella 2. Scuola Primaria "Athos Maestri", PREE82304T. Numero alunni per fascia d'età e anno di corso. Anno scolastico 2023 -2024. Fonte: Open data MIUM.

SCUOLA PRIMARIA "ATHOS MAESTRI" ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024 NUMERO CLASSI: 10 NUMERO ALUNNI TOTALI: 229	ANNO di CORSO	FASCIA d'ETA	ALUNNI
	1	6 anni	44
	2	6 anni	1
	2	7 anni	47
	2	8 anni	2
	5	10 anni	39
	5	> di 10 anni	2
	4	10 anni	1
	4	8 anni	1
	4	9 anni	42
	3	8 anni	49
	3	9 anni	1

Tabella 3. Scuola Secondaria "Ferdinando Maestri", PRMM82302P. Numero alunni per fascia d'età e anno di corso. Anno scolastico 2023 -2024. Fonte: Open data MIUM.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "FERDINANDO MAESTRI" ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024 NUMERO CLASSI: 7 NUMERO ALUNNI TOTALI: 147	ANNO di CORSO	FASCIA d'ETA	ALUNNI
	3	13 anni	37
	3	> di 13 anni	4
	2	> di 13 anni	1
	3	12 anni	1
	2	12 anni	48
	2	13 anni	3
	1	11 anni	52
	2	11 anni	1

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

2.2 PLESSI OGGETTO DI INDAGINE

La raccolta dati ha riguardato le scuole dell’Infanzia “Balbi Carrega” e Primaria “Athos Maestri”, poiché sono i plessi in cui è presente una mensa che viene utilizzata quotidianamente.

Alla Scuola dell’Infanzia, la mensa funziona tutti i giorni dalle ore 11:45 alle ore 12:40. Tutti i bambini consumano il pranzo in questa fascia oraria.

Alla Scuola Primaria, delle due sezioni A e B, solo una prevede il tempo pieno (40 ore settimanali). L’altra sezione prevede lezioni pomeridiane, e quindi il pasto in mensa, solamente nei giorni di lunedì e mercoledì.

Pertanto, la mensa è organizzata coi turni indicati in Tabella 4.

Tabella 4. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Turni mensa.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Turno unico		12:10		12:10	12:10
Primo turno (5 classi)	12:00		12:00		
Secondo turno (5 classi)	13:00		13:00		

2.3 RACCOLTA DATI QUANTITATIVI

I dati quantitativi provengono dai report che Dussmann, gestore e fornitore del servizio di ristorazione scolastica, compila sul campo misurando e analizzando gli scarti dei pasti in mensa. Dussmann ha messo a disposizione sia dati pregressi, sia dati dell’anno scolastico in corso, raccolti nel mese di ottobre 2025.

Le rilevazioni condotte da Dussmann considerano il totale dei pasti erogati in ogni giornata, tenendo conto delle grammature standard previste per ciascuna fascia d’età, così come stabilito nelle linee guida dell’Emilia-Romagna per la refezione scolastica (**Delibera N. 1452 del 04/09/2023 “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutarie e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”**), e della variazione di peso tra gli alimenti crudi e cotti. La registrazione dei dati avviene in modo da valutare la quantità degli scarti e la loro distribuzione in base alle categorie alimentari (primi, secondi, contorni e pane).

Nel presentare e analizzare i dati quantitativi raccolti occorre sottolineare che:



Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

- I. **Per scarto, si intende il cibo servito ma non consumato che, in genere, rimane come avanzo nel piatto.** Questo cibo **non è recuperabile** e, pertanto, viene considerato il vero e proprio spreco alimentare.
- II. **Le grammature (Tabella 5) sono stabilite per tipo di alimento in relazione all'età dei bambini o ragazzi. Le grammature rappresentano i quantitativi di singole porzioni da servire nel pranzo.**
- III. Per ogni portata sono **preparate porzioni aggiuntive rispetto al totale dei pasti previsti**; si tratta di circa il **10%** in più, che serve per far fronte ad imprevisti quali cadute accidentali delle pietanze, pasti comunicati in ritardo, ecc. Poiché le abbondanze rimangono nelle *gastronorm*, il cibo non viene contaminato e, pertanto, non è considerato scarto. Una parte di queste porzioni aggiuntive è consumata dalle operatrici.

Tabella 5. Delibera N. 1452 del 04/09/2023 (Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutarie e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo). Grammature di riferimento per bambini d'età compresa tra 4 e 10 anni.

GRAMMATURE STANDARD (pesi a crudo e al netto degli scarti)		
ALIMENTI	INFANZIA	PRIMARIA
	4-6 ANNI	7-10 ANNI
Pasta, riso, polenta, orzo, farro, ecc. <i>per i primi in brodo dimezzare le quantità</i>	50 g	70 g
Pasta all'uovo ripiena (es. ravioli, tortellini)	75 g	100 g
Pasta all'uovo fresca	60 g	85 g
PIZZA:	60 g	85 g
Legumi		
-freschi/surgelati	60 g	90 g
-secchi	20 g	30 g
Pesce <i>Per il ragù di pesce come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	60 g	80 g
Carne <i>Per il ragù di carne come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	45 g	80 g
Carni trasformate	20 g	40 g
Uova	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)
Formaggio		
Fresco (es. mozzarella)	40 g	70 g
Semi-stagionato (es. caciotta)	30 g	50 g
Stagionato (es. parmigiano)	20 g	30 g



Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

Verdure di stagione:		
- <i>insalate</i> (es. lattuga, pomodori)	40 g	50 g
- <i>da cuocere</i> (es. bieta, spinaci, ecc.)	120 g	150 g
Patate	100 g	150 g
Olio extravergine d'oliva	10 g	10 g
Formaggio grattugiato stagionato (es. parmigiano)	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Pane	40 g	50 g
Frutta fresca di stagione	80 g	100 g
Frutta secca a guscio	20 g	30 g
Latte vaccino intero	200 ml	200 ml
Yogurt	125 g	125 g
Cereali in fiocchi	30 g	40 g
Prodotti da forno salati (es. cracker, fette biscottate, ecc.)	30 g	40 g
Dolci:		
-Biscotti secchi	30 g	40 g
-Torte, crostata, ciambella	40 g	50 g
-Cioccolato, marmellata, ecc.	10 g	25 g
-Dolci al cucchiaino	100 g	100 g

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

2.3.1 Scuola dell'Infanzia “Balbi Carrega”

Sono disponibili:

- dati pregressi, relativi all'anno scolastico 2023 – 2024
- dati attuali, dell'anno scolastico in corso 2025-2026.

2.3.1.1 Dati pregressi

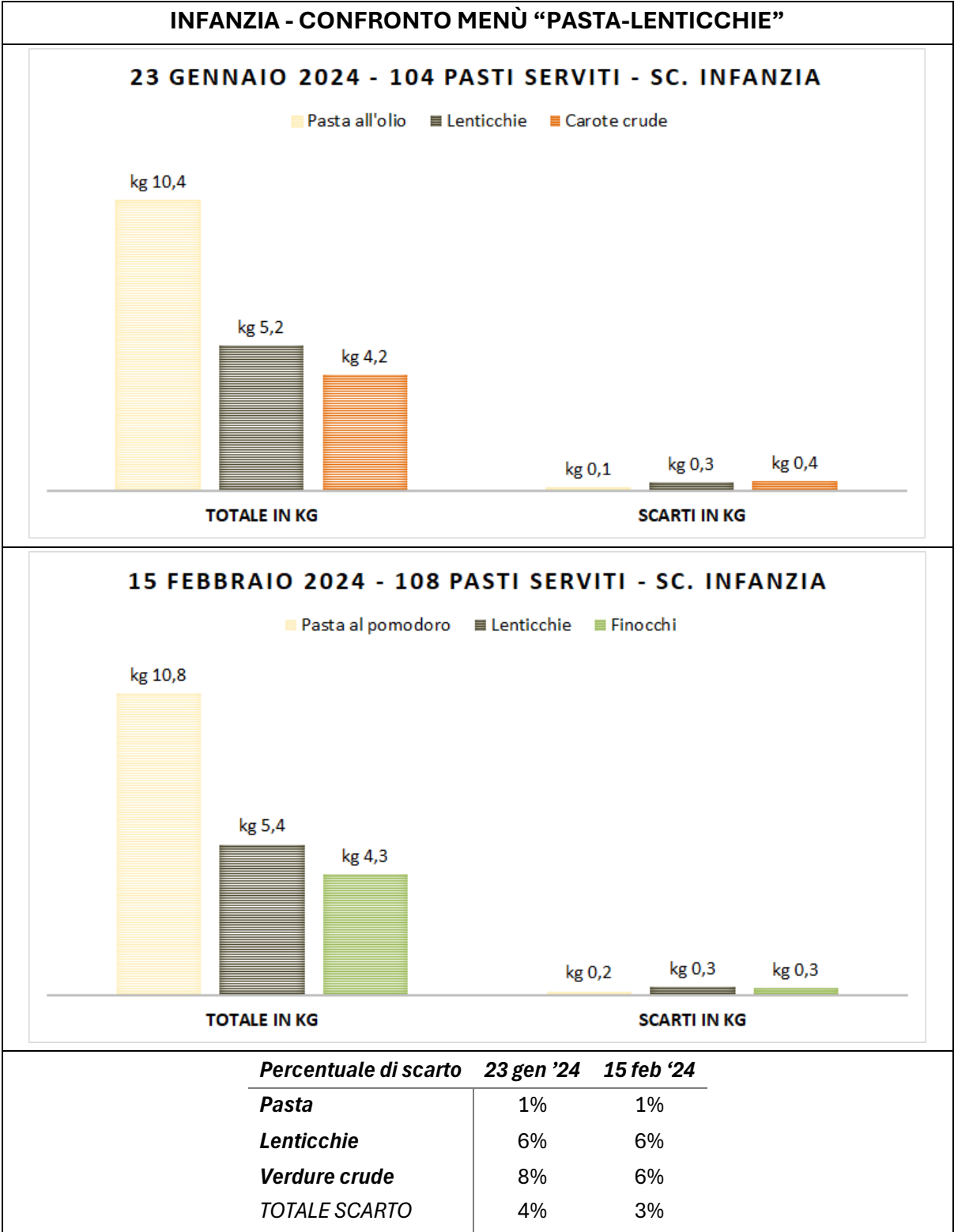
Sono disponibili dati relativi al menù autunno-inverno dell'a.s. 2023-2024. Sono stati monitorati i pasti che includono pasta e lenticchie, vellutata di zucca e formaggio o carne, oltre ai contorni. È stato monitorato anche il piatto unico polenta e ragù.

Tabella 6. Scuola dell'Infanzia “Balbi Carrega”, registrazioni degli scarti alimentari a.s. 2023 – 2024. Fonte: Dussmann.

GIORNO	N. PASTI	MENU	TOTALE IN KG	SCARTI IN KG	PERCENTUALE DI SCARTO
martedì 23 gennaio 2024	104	Pasta all'olio	10,4	0,1	1%
		Lenticchie	5,2	0,3	6%
		Carote crude	4,2	0,4	8%
giovedì 25 gennaio 2024	90	Polenta	9,0		
		Ragù	1,8		
		Piselli	4,7		
		Totale (Piatto unico)	15,5	2,5	16%
mercoledì 31 gennaio 2024	97	Vellutata di zucca	2,4	0,5	21%
		Arrosto	3,1	0,4	13%
		Patate	8,3	0,3	3%
giovedì 8 febbraio 2024	100	Vellutata di zucca	2,5	0,6	24%
		Caciotta	4,0	1,0	25%
		Fagiolini/carote cotte	10,2	0,4	4%
giovedì 15 febbraio 2024	108	Pasta al pomodoro	10,8	0,2	1%
		Lenticchie	5,4	0,3	6%
		Finocchi	4,3	0,3	6%

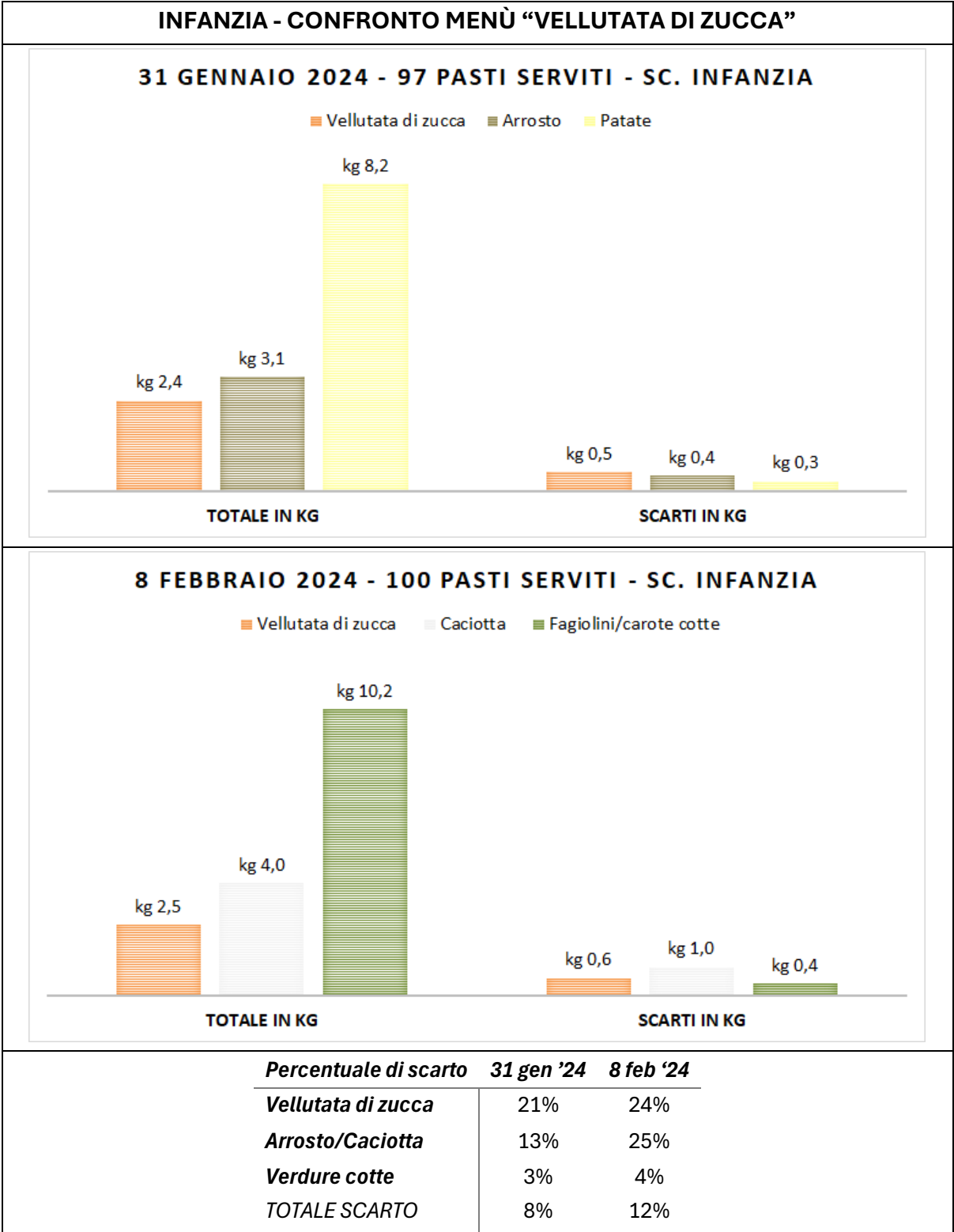
Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901



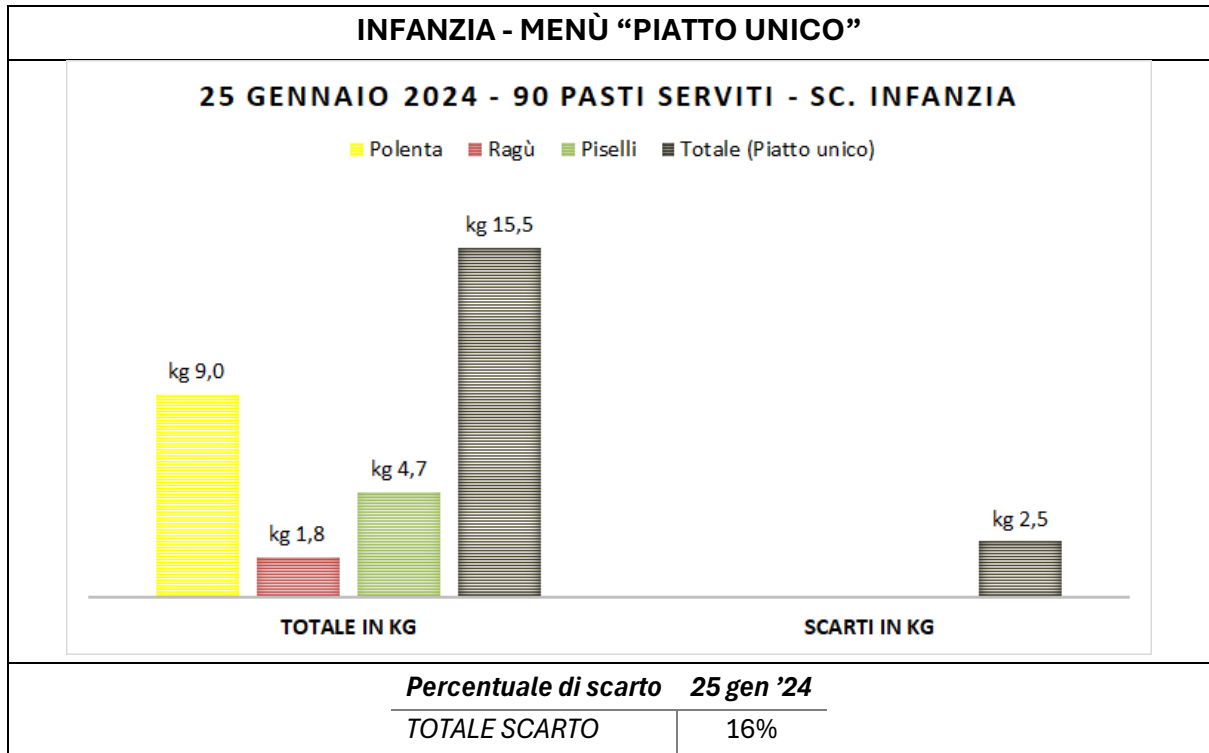
Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901



Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901



2.3.1.2 Dati dell'anno scolastico in corso

Sono stati monitorati i pasti di tutto il mese di **ottobre 2025** (menù primavera-estate).

Sono stati serviti 22 pasti, ad un numero medio di 113 bambini ad ogni pasto, pari a 572,5 kg di cibo preparato. Lo scarto alimentare mensile ammonta a 24,7 kg, e corrisponde al 4% del cibo servito.

Lo scarto medio:

- pro-capite a pasto è pari a 9,90 g/bambino*pasto
- pro-capite settimanale è pari a 9,52 g/bambino*sett
- a pasto è pari a 1,12 kg/pasto
- settimanale è pari a 4,94 kg/settimana.

Lo scarto totale è composto per la maggior parte da verdure, legumi visivi e formaggio, che insieme costituiscono il 58% dello scarto totale.

Considerando anche i legumi non visivi e la pasta si arriva al 71% del totale dello scarto alimentare prodotto.

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 7. Scuola dell'Infanzia "Balbi-Carrega". Sintesi degli scarti alimentari del mese di ottobre 2025.

Portata	SCARTI	SERVITI	%
Primo	7,9 kg	132,3 kg	6%
Secondo	7,0 kg	127,1 kg	5%
Contorno	9,9 kg	191,9 kg	5%
Pane	-	98,5 kg	-
Piatto Unico	-	22,6 kg	-
TOTALE	24,7 kg	572,5 kg	4%

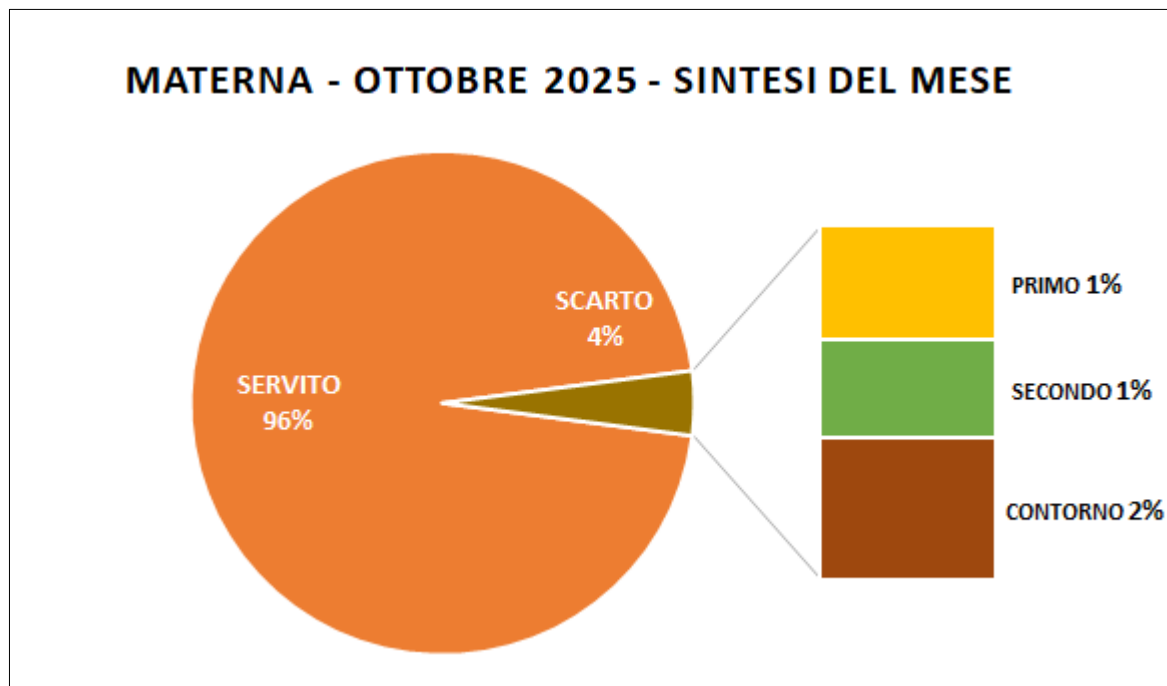


Figura 1. Scuola dell'Infanzia "Balbi-Carrega". Sintesi degli scarti alimentari del mese di ottobre 2025.



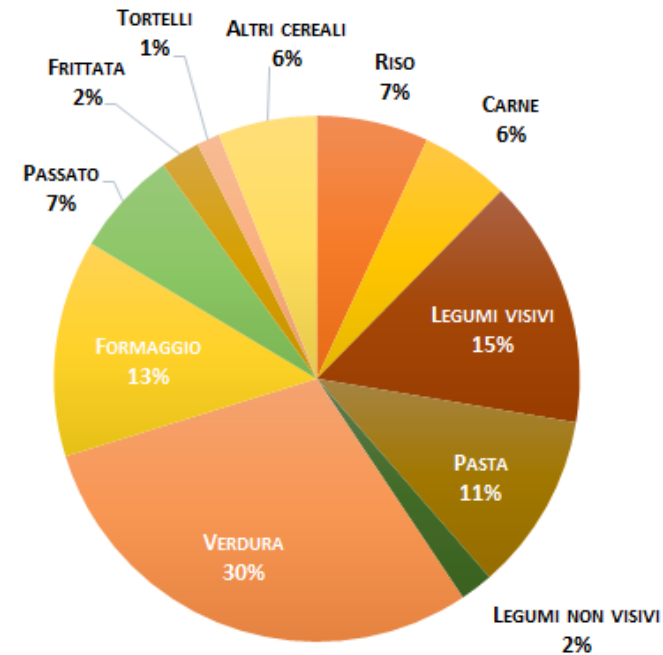
Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 8. Scuola dell'Infanzia “Balbi-Carrega”. Scarti alimentari per tipo di cibo del mese di ottobre 2025.

Tipo cibo	SCARTI	SERVITI	%
Riso	1,7 kg	33,7 kg	5%
Carne	1,4 kg	40,7 kg	3%
Pane	-	98,5 kg	-
Legumi visivi	3,8 kg	37,2 kg	10%
Pasta	2,7 kg	53,2 kg	5%
Legumi non visivi	0,5 kg	20,5 kg	2%
Verdura	7,3 kg	168,2 kg	4%
Formaggio	3,3 kg	9,1 kg	36%
Passato	1,6 kg	23 kg	7%
Pesce	-	27,5 kg	-
Frittata	0,6 kg	15,9 kg	4%
Pizza	-	22,6 kg	-
Tortelli	0,4 kg	11,3 kg	3%
Altri cereali	1,5 kg	7,8 kg	19%
Minestrina	-	3,4 kg	-
TOTALE	24,7 kg	572,5	4%

MATERNA - OTTOBRE 2025 - SCARTI PER TIPO DI CIBO



Tot. 24,7 kg di scarto alimentare

Figura 2. Scuola dell'Infanzia “Balbi-Carrega”.
Composizione percentuale dello scarto alimentare di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Alcune tipologie di pietanze, nel mese di ottobre 2025, hanno registrato scarto nullo: pane, pesce, pizza e minestrina.

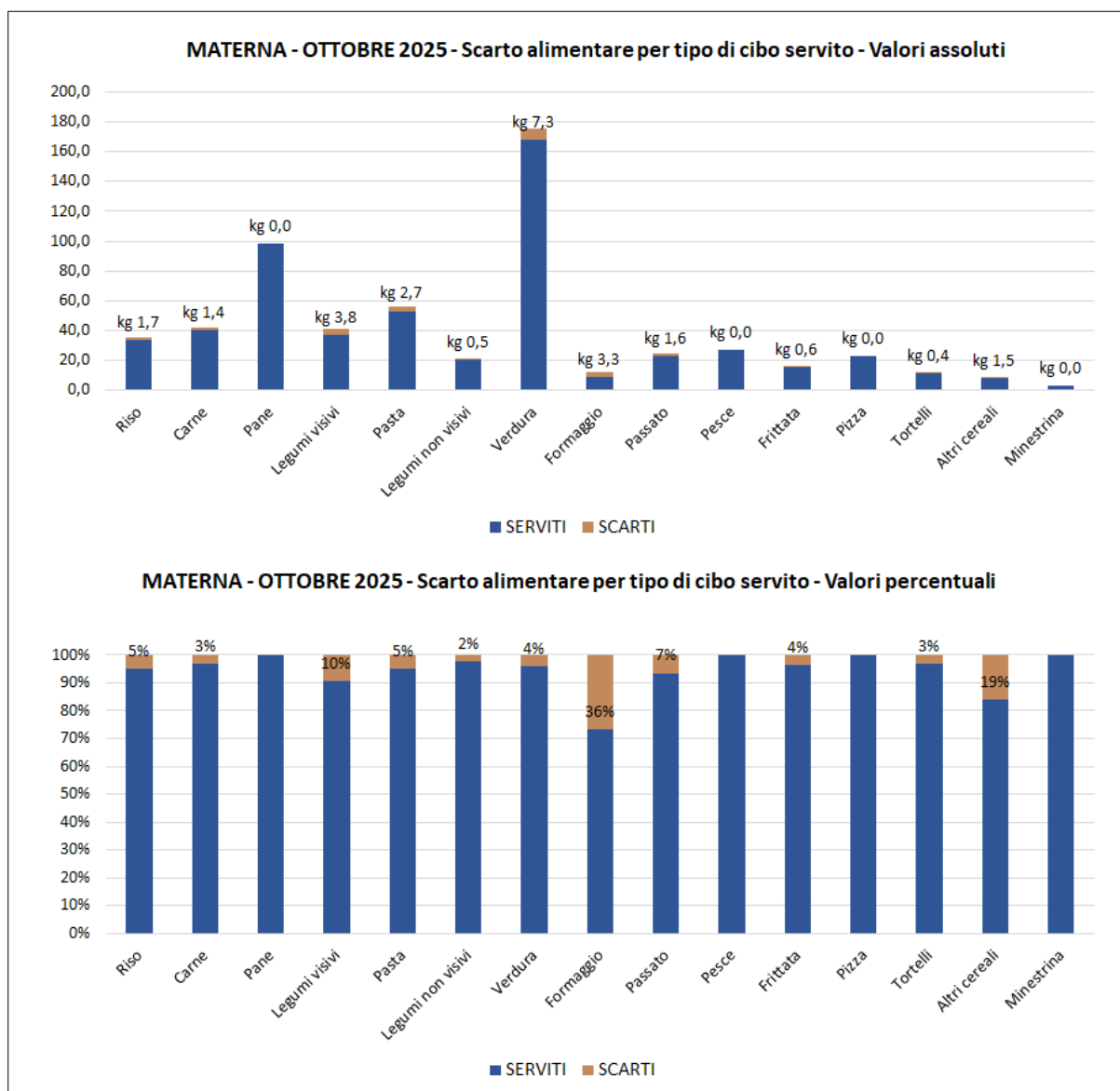


Figura 3. Scuola dell'Infanzia “Balbi-Carrega”. Scarti alimentari per tipo di cibo in valore assoluto e percentuale rispetto al servito, riferiti al mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

In Figura 4 sono rappresentati gli scarti di tutte le pietanze servite, come percentuale rispetto al totale preparato per pietanza. Dal grafico sono esclusi pane e pizza. **Su 60 pietanze, 9 hanno registrato uno scarto superiore al 10%.** Fra queste:

- 3 pietanze sono legumi visivi
- 2 pietanze includono farro o orzo
- 3 pietanze includono pasta o riso con sughi particolari
- l'alimento più scartato è la mozzarella, di cui è stato avanzato nel piatto il 63%.

I legumi si confermano uno dei cibi più difficili, soprattutto se serviti in formato “visivo”, cioè non cucinato sotto forma di tortini o crocchette. I dati di ottobre sembrano mostrare che un mese non è sufficiente per abituare i bambini a questi alimenti. Si vedano ad esempio i fagiolini nella Tabella 9.

La mozzarella è stata servita il 6 ottobre e il 20 ottobre 2025. Lo scarto è passato dal 63% al 9%.

Pasta e riso sono in genere ben accettati, tranne nel caso in cui siano preparati con sughi particolari, in particolare pasta all'amatriciana, riso alle verdure e pasta al ragù.

Lo scarto delle **verdure**, quando servite come contorno non va **mai oltre il 9%.**

Pane e pizza non producono scarti. Per quanto riguarda il pane, ciò è dovuto soprattutto alla gestione del pasto da parte degli operatori.

Tabella 9. Scuola dell'Infanzia “Balbi-Carrega”. Scarto di pietanze contenenti legumi.

GIORNO	PORTATA	PREPARAZIONE	MENU	PERCENTUALE DI SCARTO
mercoledì 1 ottobre 2025	Contorno	Legumi visivi	FAGIOLINI	4%
giovedì 2 ottobre 2025	Secondo	Legumi non visivi	TORTINO LEGUMI	4%
venerdì 3 ottobre 2025	Secondo	Legumi visivi	LEGUMI MIX	2%
giovedì 16 ottobre 2025	Secondo	Legumi non visivi	CROCCHETTE DI LEGUMI	3%
lunedì 20 ottobre 2025	Contorno	Legumi visivi	FAGIOLINI	12%
mercoledì 22 ottobre 2025	Secondo	Legumi visivi	CANNELLINI	30%
giovedì 23 ottobre 2025	Contorno	Legumi visivi	PISELLI	11%
giovedì 30 ottobre 2025	Secondo	Legumi non visivi	TORTINO LEGUMI	0%

Tabella 10. Scuola dell'Infanzia “Balbi-Carrega”. Scarto di pasta o riso.

GIORNO	TIPO DI CIBO	MENU	PERCENTUALE DI SCARTO
--------	--------------	------	-----------------------

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

mercoledì 1 ottobre 2025	Riso	RISO AL POMODORO	4%
giovedì 2 ottobre 2025	Pasta	PASTA AL PESTO	1%
venerdì 3 ottobre 2025	Pasta	PASTA INTEGRALE	6%
lunedì 6 ottobre 2025	Pasta	PASTA AL RAGU'	12%
martedì 7 ottobre 2025	Pasta	PASTA BIANCA	2%
giovedì 9 ottobre 2025	Riso	RISO ALLA ZUCCA	5%
venerdì 10 ottobre 2025	Pasta	PASTA AL POMODORO	0%
giovedì 16 ottobre 2025	Riso	RISO ALLE VERDURE	14%
venerdì 17 ottobre 2025	Pasta	PASTA ALL'OLIO	0%
mercoledì 22 ottobre 2025	Pasta	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	4%
giovedì 23 ottobre 2025	Riso	RISO AI FORMAGGI	4%
lunedì 27 ottobre 2025	Pasta	PASTA ALL'AMATRICIANA	18%
mercoledì 29 ottobre 2025	Riso	RISO AL POMODORO	0%
giovedì 30 ottobre 2025	pasta	PASTA AL PESTO	4%

I pasti che complessivamente risultano maggiormente scartati corrispondono a quelli in cui sono state servite pietanze poi scartate per oltre il 10% (Figura 5).

Fa eccezione solamente il pasto del mercoledì 8 ottobre 2025, in cui è stato servito il passato di verdura, scartato per il 9%. Il passato di verdura è stato servito anche il 14 ottobre, con una riduzione dello scarto diminuito al 6%.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

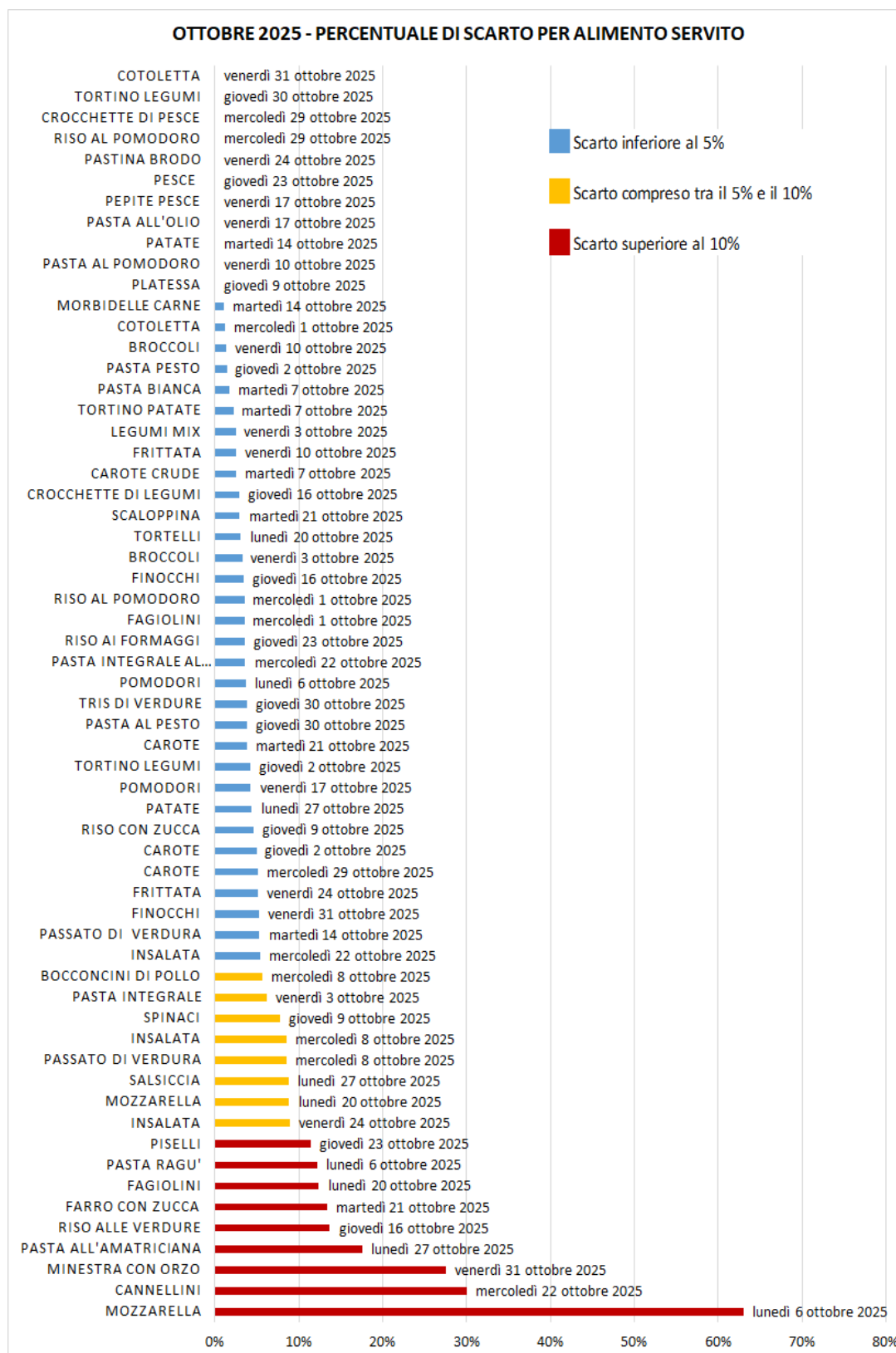


Figura 4. Scuola dell'Infanzia "Balbi-Carrega". Percentuale di scarto per pietanza servita nel mese di ottobre 2025, ESCLUSI PANE E PIZZA.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

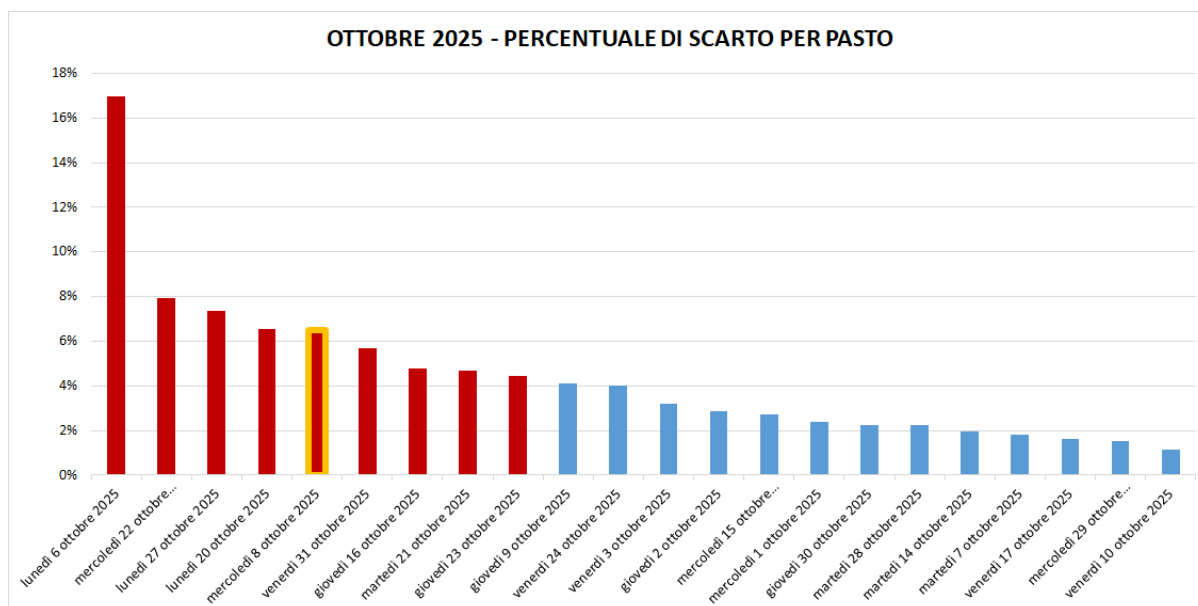


Figura 5. Scuola dell'Infanzia "Balbi-Carrega". Scarto percentuale per ogni pasto servito.

Può essere utile, infine, confrontare la quantità di scarto per portata e tipo di pietanza.

Per quanto riguarda il **primo**, il tipo di pietanza può essere:

- pasta
- riso
- altri cereali
- passato di verdura
- minestrina
- tortelli.

Per quanto riguarda il **secondo**, il tipo di pietanza può essere:

- carne
- pesce
- frittata
- legumi non visivi
- legumi visivi
- formaggio
- verdure non visive (tortino di patate).

Per quanto riguarda il **contorno**, questo è sempre costituito da **verdura** o da **legumi visivi**.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

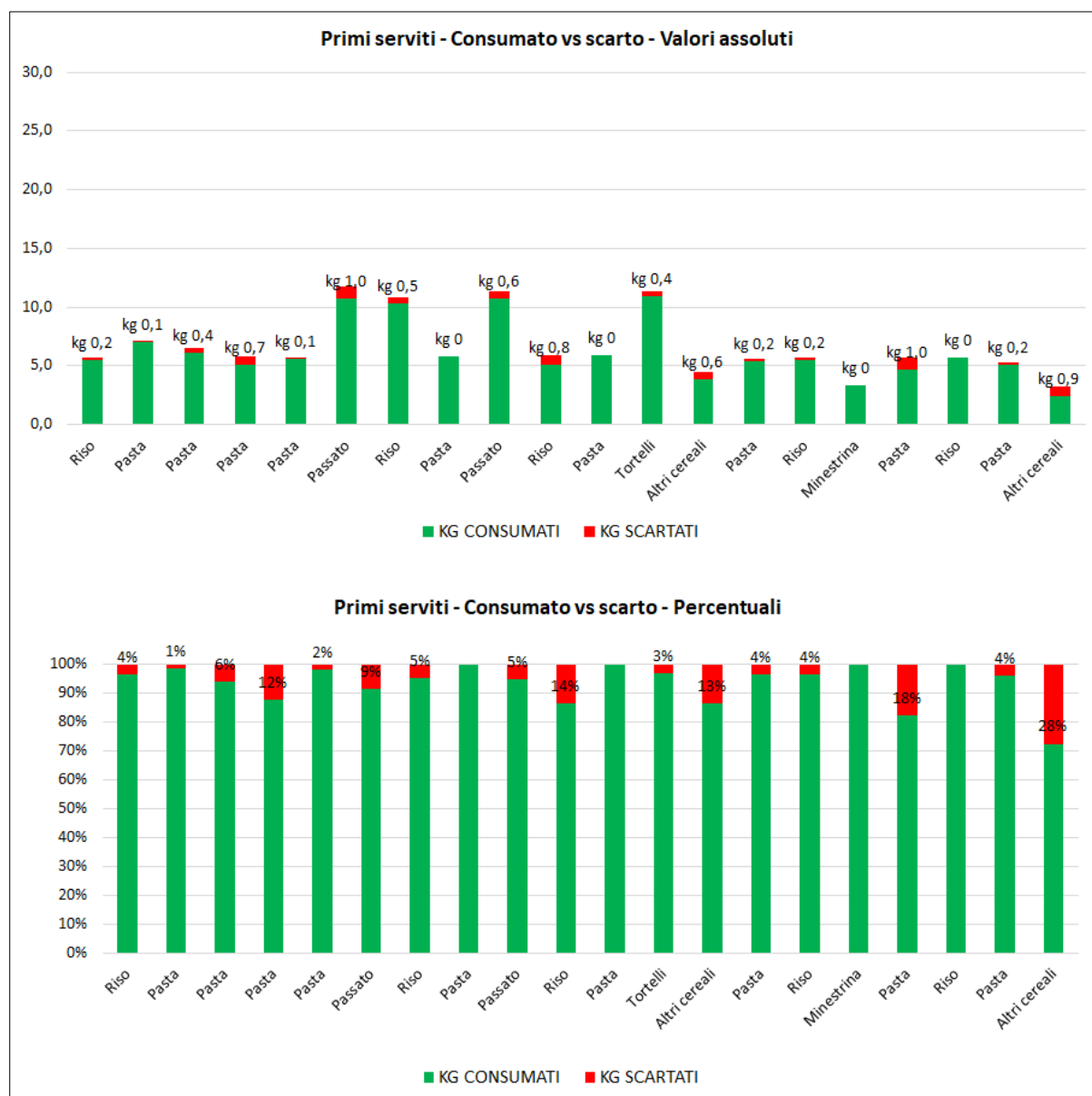


Figura 6. Scuola dell’Infanzia “Balbi-Carrega”. Scarto alimentare delle prime portate, in valori assoluti e in percentuale rispetto alla quantità servita. Dati del mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

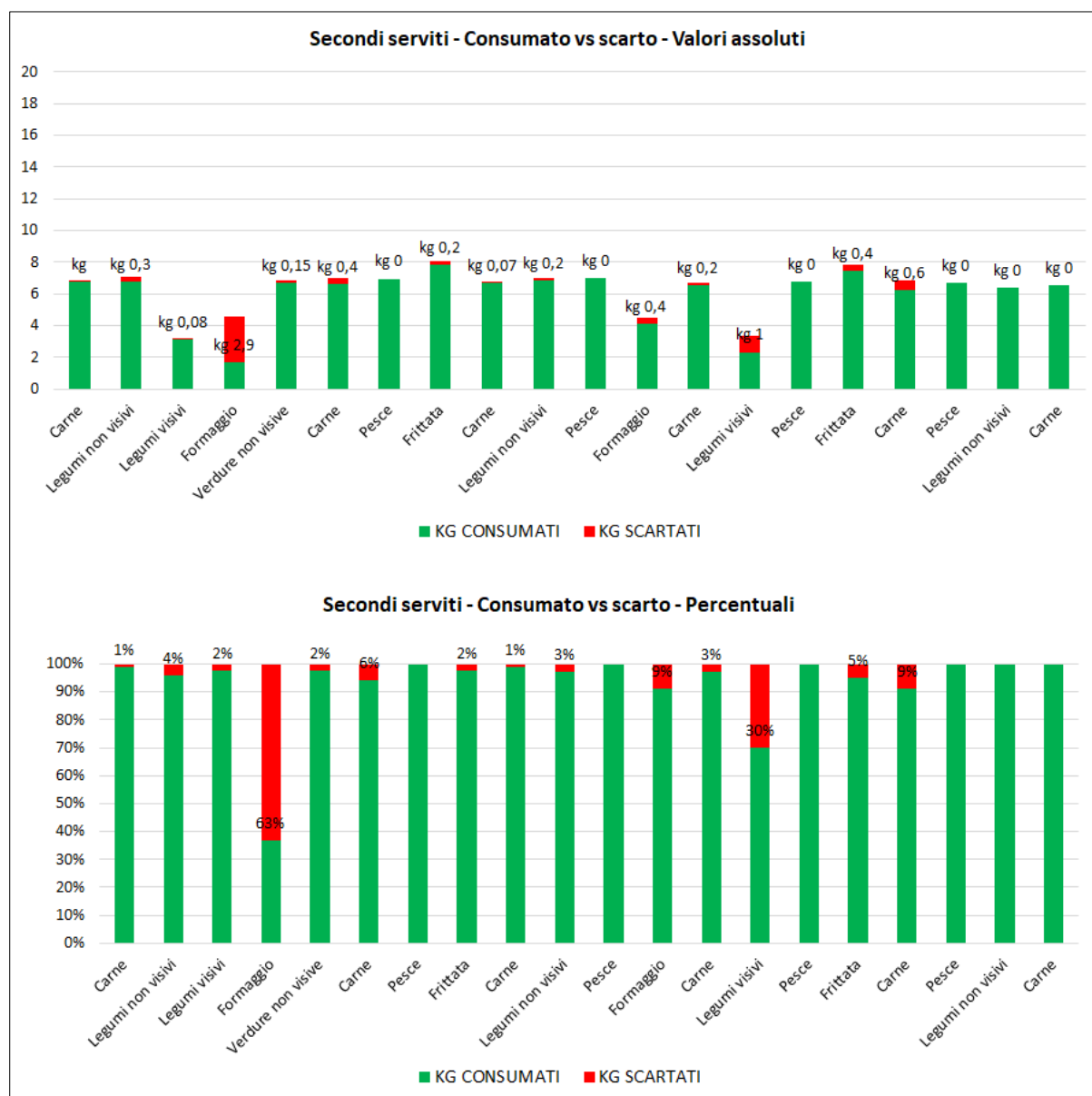


Figura 7. Scuola dell'Infanzia "Balbi-Carrega". Scarto alimentare delle seconde portate, in valori assoluti e in percentuale rispetto alla quantità servita. Dati del mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

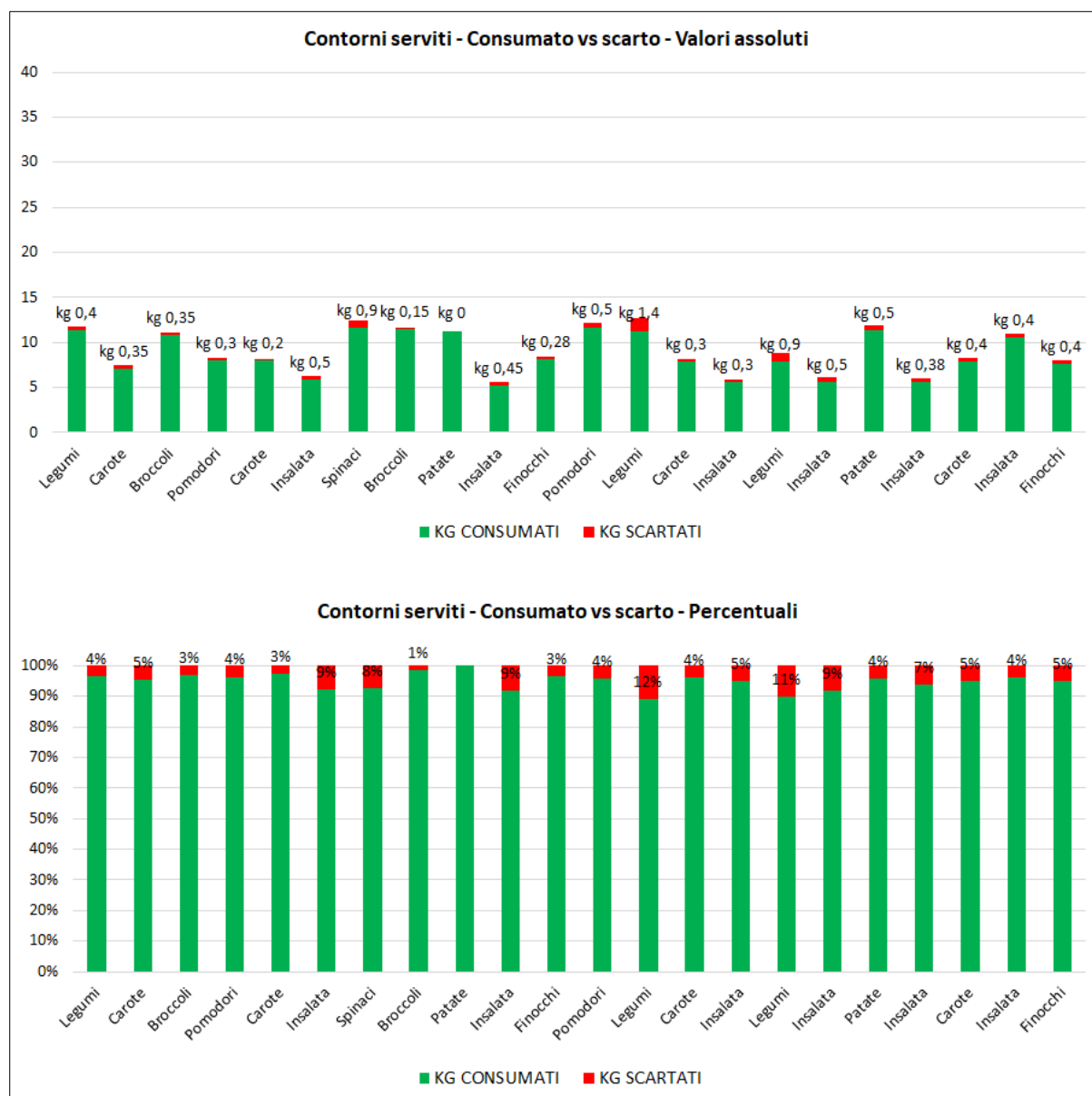


Figura 8. Scuola dell’Infanzia “Balbi-Carrega”. Scarto alimentare dei contorni, in valori assoluti e in percentuale rispetto alla quantità servita. Dati del mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

2.3.2 Scuola Primaria “Athos Maestri”

Sono disponibili:

- dati pregressi, relativi agli anni scolastici 2023 – 2024 e 2024-2025
- dati attuali, dell’anno scolastico in corso 2025-2026.

2.3.2.1 Dati pregressi

Sono disponibili dati relativi a

- menù autunno-inverno dell’a.s. 2023-2024 (medesimi giorni monitorati nell’Infanzia). Sono stati monitorati i pasti che includono pasta, lenticchie, vellutata di zucca, formaggio e carne.
- menù autunno-inverno dell’a.s.2024-2025. Sono stati monitorati i pasti che associano alla pasta integrale al pomodoro diversi legumi come seconda portata.

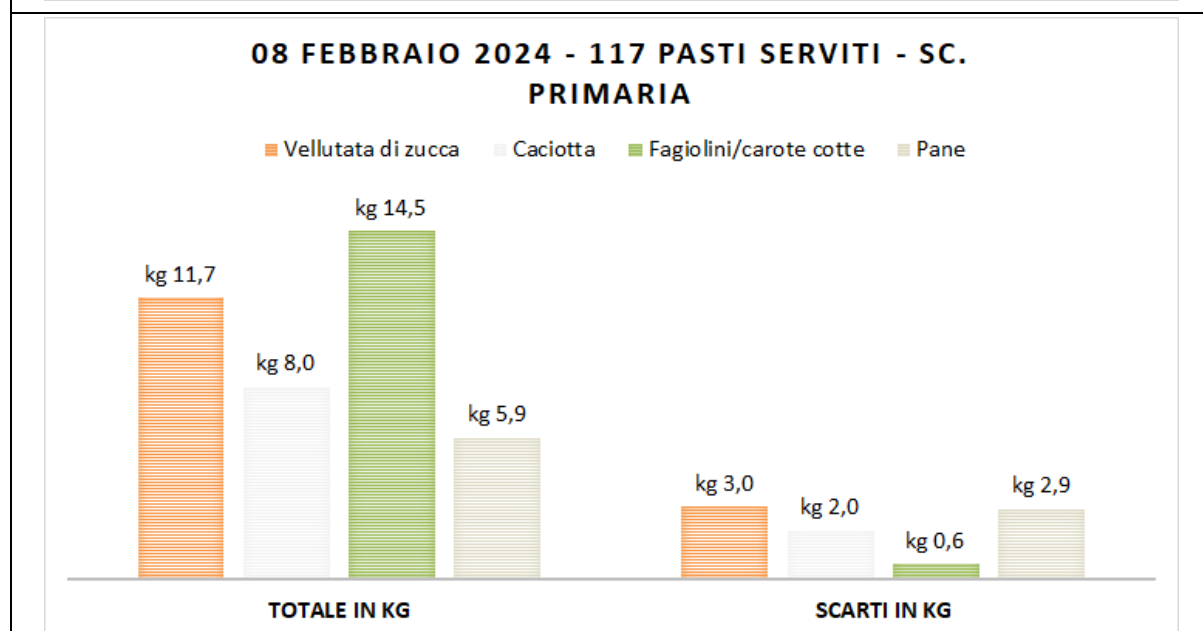
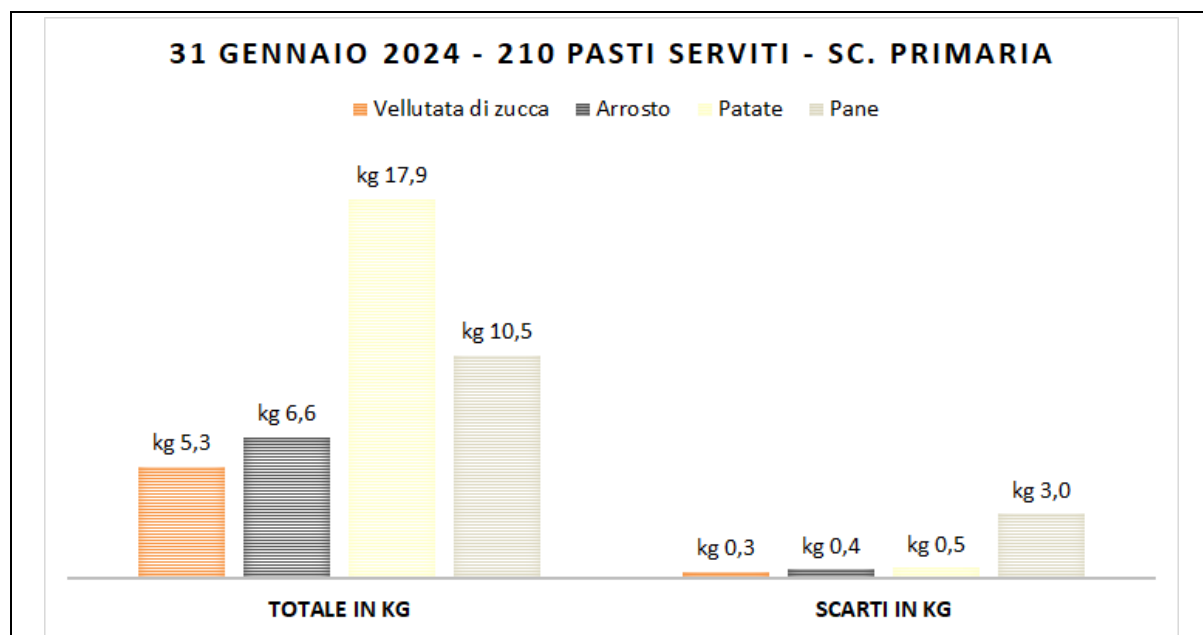
Tabella 11. Scuola Primaria “Athos Maestri”, registrazioni degli scarti alimentari a.s. 2023 – 2024. Fonte: Dussmann.

GIORNO	N. PASTI	MENU	TOTALE IN KG	SCARTI IN KG	PERCENTUALE DI SCARTO
martedì 23 gennaio 2024	117	Pasta all'olio	16,4	0,3	2%
		Lenticchie	26,3	0,5	2%
		Carote crude	5,9	0,6	10%
		Pane	5,9	2,7	46%
giovedì 25 gennaio 2024	107	Polenta	15,0		
		Ragù	4,3		
		Piselli	8,4		
		Totale (Piatto unico)	27,6	2,0	7%
		Pane	5,4	3,5	65%
mercoledì 31 gennaio 2024	210	Vellutata di zucca	5,3	0,3	6%
		Arrosto	6,6	0,4	6%
		Patate	17,9	0,5	3%
		Pane	10,5	3,0	29%
giovedì 8 febbraio 2024	117	Vellutata di zucca	11,7	3,0	26%
		Caciotta	8,0	2,0	25%
		Fagiolini/carote cotte	14,5	0,6	4%
		Pane	5,9	2,9	50%

PRIMARIA - CONFRONTO MENÙ “VELLUTATA DI ZUCCA”

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901



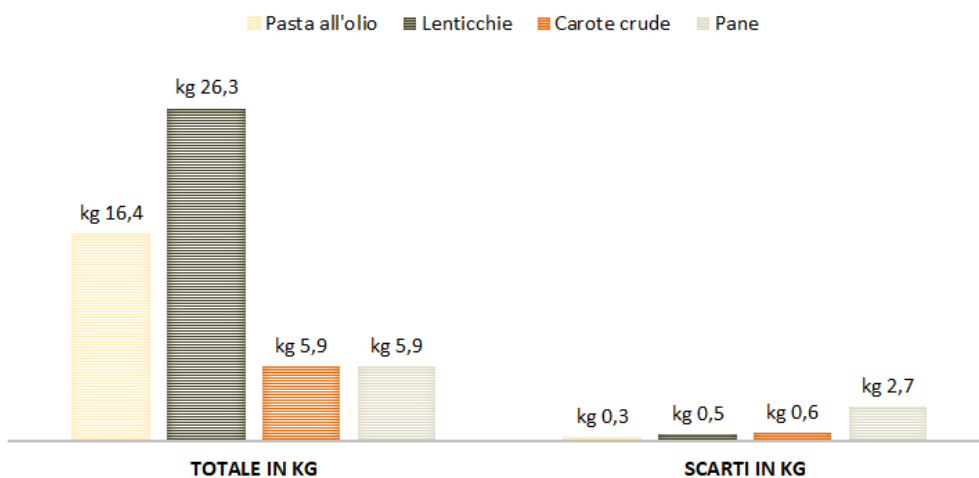
Percentuale di scarto	31 gen '24	8 feb '24
Vellutata di zucca	6%	26%
Arrosto/Caciotta	6%	25%
Patate/Fagioli o carote cotte	3%	4%
Pane	29%	50%
TOTALE SCARTO	10%	21%

PRIMARIA - MENÙ “PASTA-LENTICCHIE”

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

23 GENNAIO 2024 - 117 PASTI SERVITI - SC. PRIMARIA

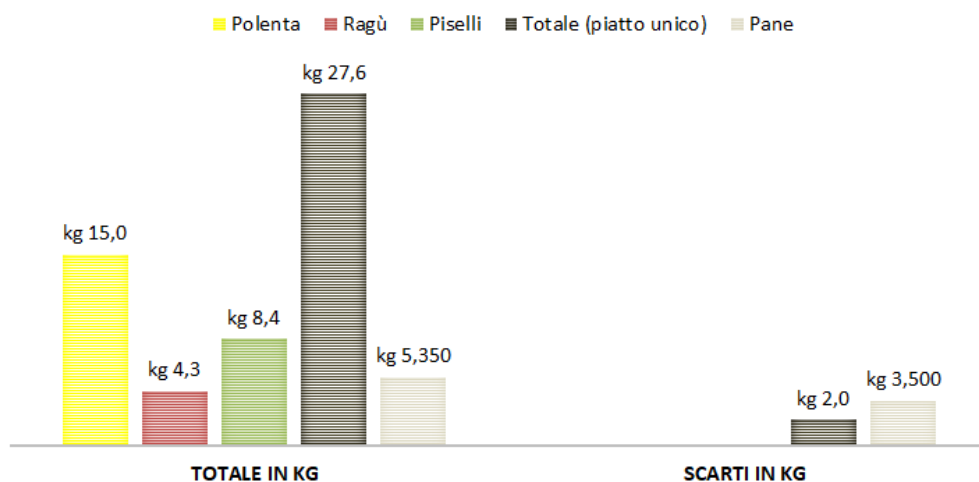


Percentuale di scarto 23 gen '24

Pasta	2%
Lenticchie	2%
Carote crude	10%
Pane	46%
TOTALE SCARTO	7%

PRIMARIA - MENÙ “PIATTO UNICO”

25 GENNAIO 2024 - 107 PASTI SERVITI - SC. PRIMARIA



Percentuale di scarto 25 gen '24

TOTALE SCARTO	9%
---------------	----

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 12. Scuola Primaria “Athos Maestri”, registrazioni degli scarti alimentari a.s. 2024 – 2025. Fonte: Dussmann.

GIORNO	N. PASTI	MENU	TOTALE IN KG	SCARTI IN KG	PERCENTUALE DI SCARTO
martedì 21 gennaio 2025	113	Pasta integrale al pomodoro	15,8	2,1	14%
		Crocchette di lenticchie	9,0	4,4	48%
		Carote julienne	9,0	1,5	16%
		Pane	5,7	1,3	23%
venerdì 07 febbraio 2025	111	Pasta integrale al pomodoro	15,5	1,1	7%
		Ceci in umido	10,0	2,9	29%
		Verdura di stagione	8,9	1,6	18%
		Pane	5,6	0,6	11%
martedì 18 febbraio 2025	111	Pasta integrale al pomodoro	15,5	1,6	10%
		Crocchette di lenticchie	8,9	2,1	246%
		Insalata	5,6	0,8	14%
		Pane	5,6	1,0	18%
venerdì 07 marzo 2025	115	Pasta integrale al pomodoro	15,3	2,1	14%
		Ceci in umido	9,8	2,3	23%
		Verdura di stagione	8,7	0,9	10%
		Pane	5,5	1,1	19%

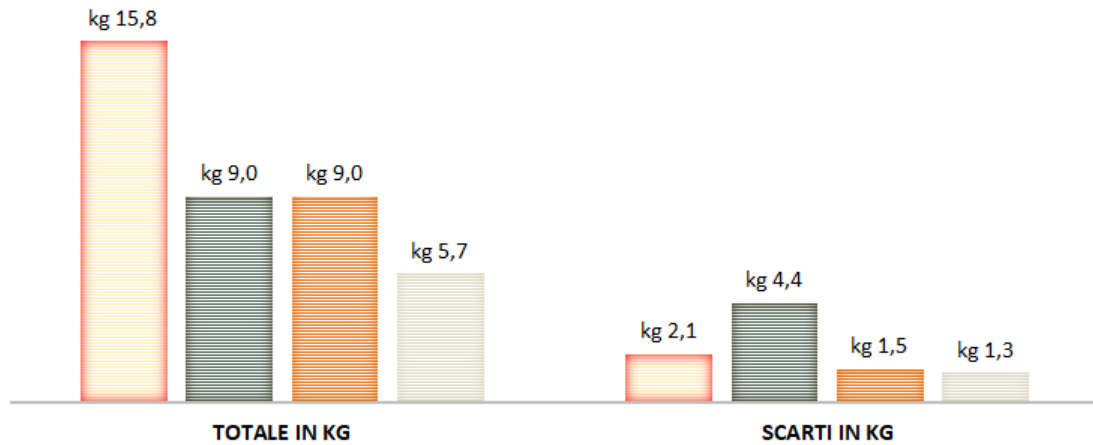
Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

PRIMARIA - CONFRONTO MENÙ “PASTA-LENTICCHIE”

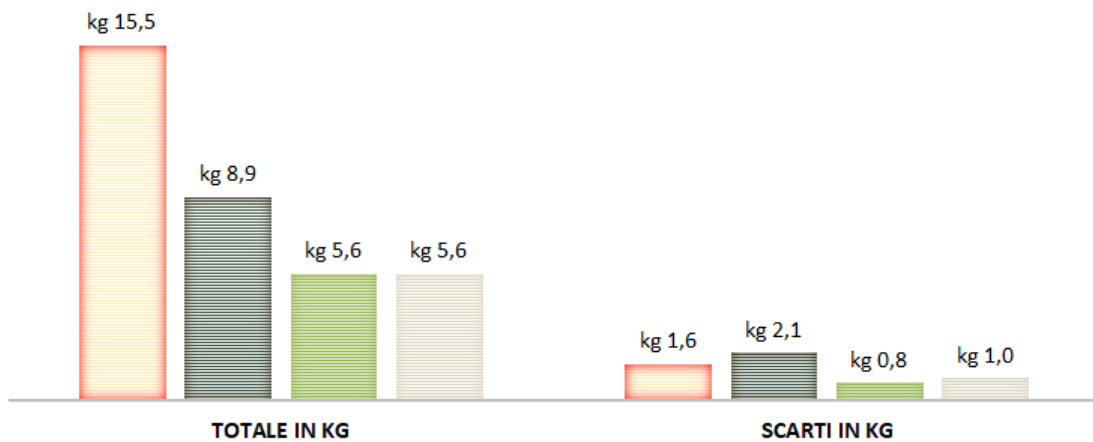
21 GENNAIO 2025 - 113 PASTI SERVITI - SC. PRIMARIA

■ Pasta integrale al pomodoro ■ Crocchette di lenticchie ■ Carote julienne ■ Pane



18 FEBBRAIO 2025 - 111 PASTI SERVITI - SC. PRIMARIA

■ Pasta integrale al pomodoro ■ Crocchette di lenticchie ■ Insalata ■ Pane



Percentuale di scarto

21 gen '25 18 feb '25

Pasta integrale al pomodoro

14%

10%

Lenticchie (crocchette)

48%

24%

Carote julienne/Verdura di stagione

16%

14%

Pane

23%

18

TOTALE SCARTO

23%

15%

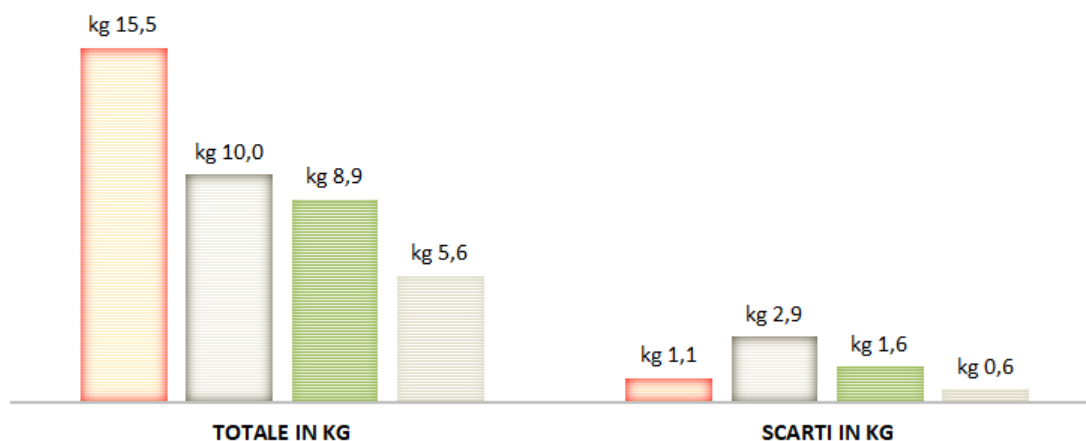
Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

PRIMARIA - CONFRONTO MENÙ “PASTA-CECI”

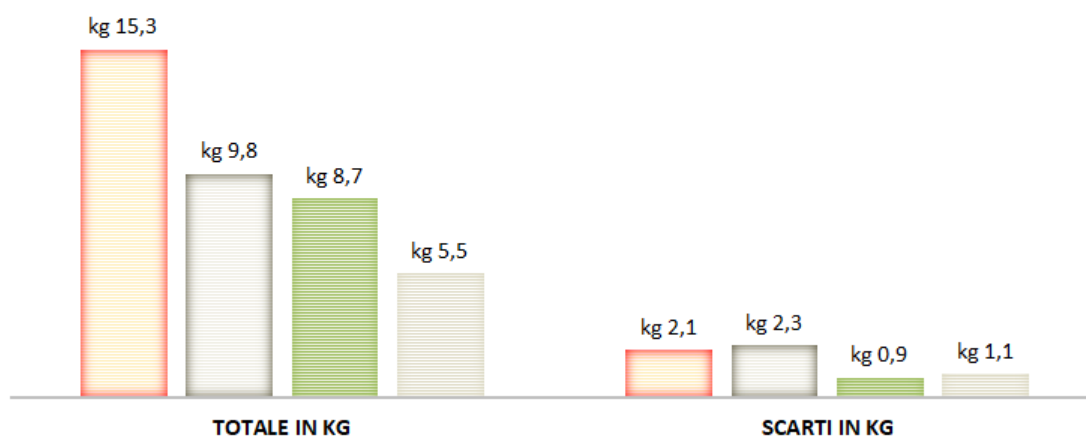
07 FEBBRAIO 2025 - 111 PASTI SERVITI - SC. PRIMARIA

■ Pasta integrale al pomodoro ■ Ceci in umido ■ Verdura di stagione ■ Pane



07 MARZO 2025 - 115 PASTI SERVITI - SC. PRIMARIA

■ Pasta integrale al pomodoro ■ Ceci in umido ■ Verdura di stagione ■ Pane



Percentuale di scarto

07 feb '25 07 mar '25

Pasta integrale al pomodoro

7% 14%

Ceci in umido

29% 23%

Verdura di stagione

187% 10%

Pane

11% 19%

TOTALE SCARTO

15% 16%

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

2.3.2.2 Dati dell'anno scolastico in corso

Sono stati monitorati i pasti di tutto il mese di ottobre 2025 (menù primavera-estate).

Sono stati serviti 23 pasti, pari a 1.046,2 kg di cibo preparato. Lo scarto alimentare mensile ammonta a 107,8 kg, e corrisponde al 10% del cibo servito.

Il pasto è stato servito nei giorni del solo tempo pieno ad un numero medio di 121 bambini, negli altri i bambini sono stati in media 234.

Lo scarto medio:

- pro-capite a pasto è pari a 31,08 g/bambino*pasto
- pro-capite settimanale è pari a 30,17 g/bambino*sett
- a pasto, nel solo tempo pieno, è pari a 4,2 kg/pasto
- a pasto, negli altri giorni, è pari a 5,6 kg/pasto
- settimanale è pari a 23,76 kg/settimana.

Verdura e pane sono i tipi di cibo maggiormente presenti nello scarto totale, costituendone oltre il 40%. Sono significative anche le frazioni di pasta, riso, legumi visivi e altri cereali.

Tutte queste frazioni costituiscono complessivamente il 78% dello scarto alimentare mensile.

Tabella 13. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Sintesi degli scarti alimentari del mese di ottobre 2025.

Portata	SCARTI	SERVITI	%
Primo	36,0 kg	256,6 kg	14%
Secondo	21,1 kg	229,5 kg	9%
Contorno	27,6 kg	357,4 kg	8%
Pane	22,4 kg	161,8 kg	14%
Piatto Unico	0,9 kg	41,0 kg	2%
TOTALE	107,8 kg	1.046,2 kg	10%

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

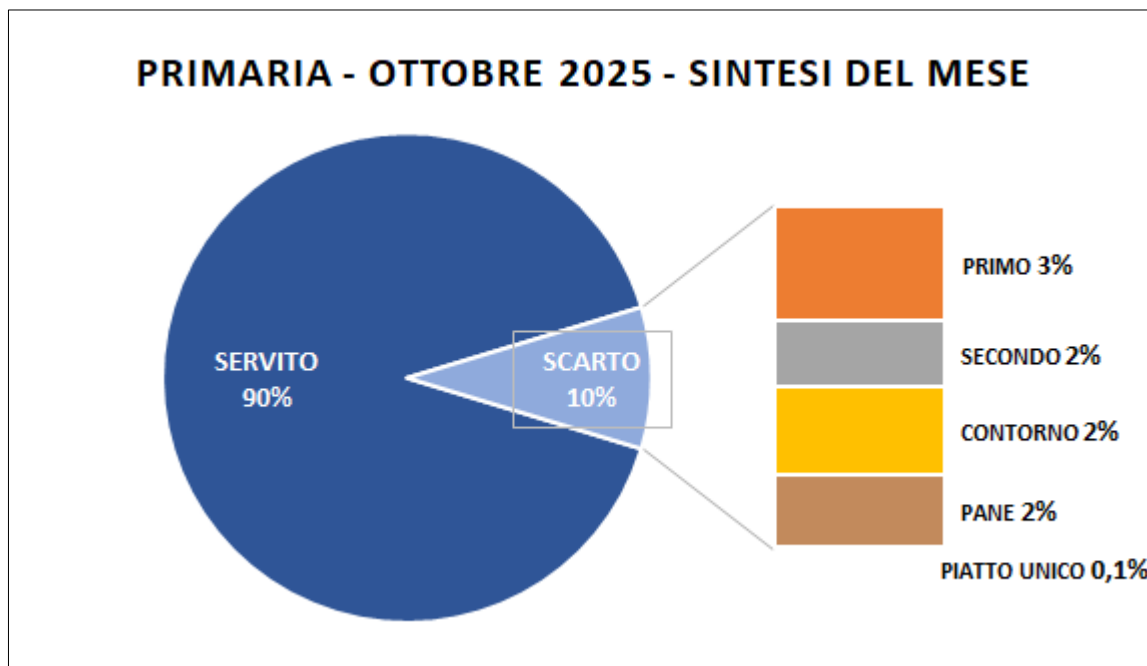


Figura 9. Scuola Primaria "Athos Maestri". Sintesi degli scarti alimentari del mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 14. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Scarti alimentari per tipo di cibo del mese di ottobre 2025.

Tipo cibo	SCARTI	SERVITI	% rispetto al servito
Riso	9,6 kg	58,7 kg	16%
Pesce	2,4 kg	52,7 kg	5%
Pane	22,4	161,8 kg	14%
Legumi visivi	8,5 kg	64,1 kg	13%
Pasta	11,6 kg	115,9 kg	10%
Carne	3,5 kg	76,4 kg	5%
Verdura	23,3 kg	302,6 kg	8%
Altri cereali	7,2 kg	29,7 kg	24%
Formaggio	3,7 kg	28,1 kg	13%
Tortino	1,3 kg	9,0 kg	15%
Minestrina	2,7 kg	15,8 kg	17%
Legumi non visivi	3,1 kg	26,7 kg	12%
Frittata	2,9 kg	27,2 kg	10%
Passato	3,0 kg	8,4 kg	36%
Pizza	0,9 kg	41,0 kg	2%
Tortelli	1,9 kg	28,2 kg	7%
TOTALE	107,78 kg	1.046,16 kg	10%

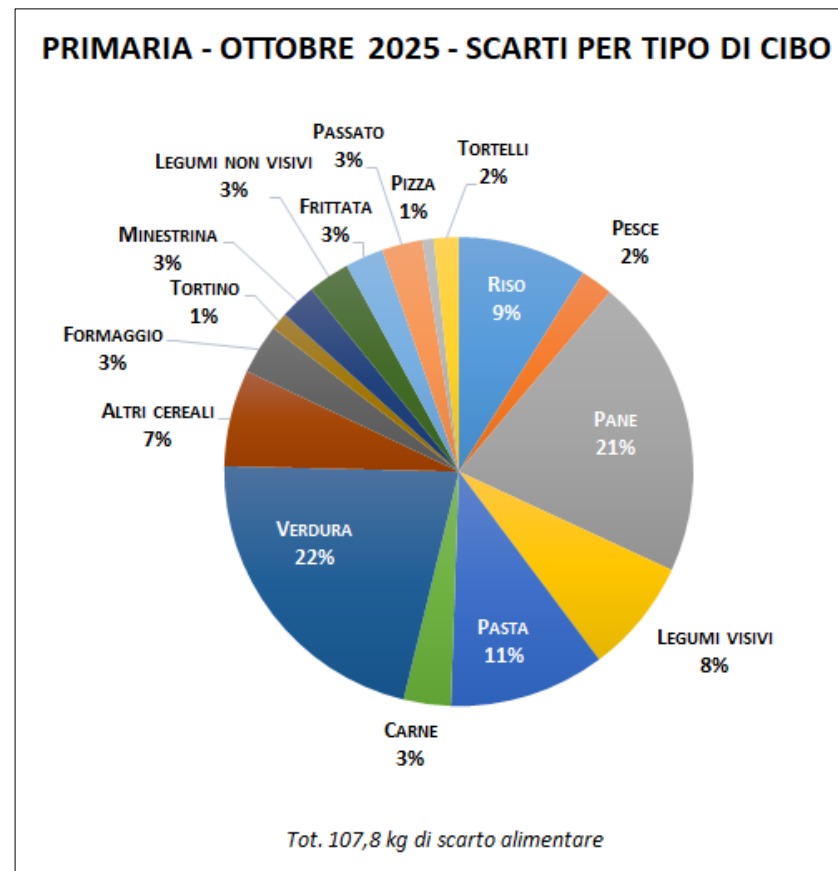


Figura 10. Scuola Primaria “Athos Maestri”.
Composizione percentuale dello scarto alimentare di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Nel mese di ottobre 2025 nessuna pietanza ha registrato scarto nullo.

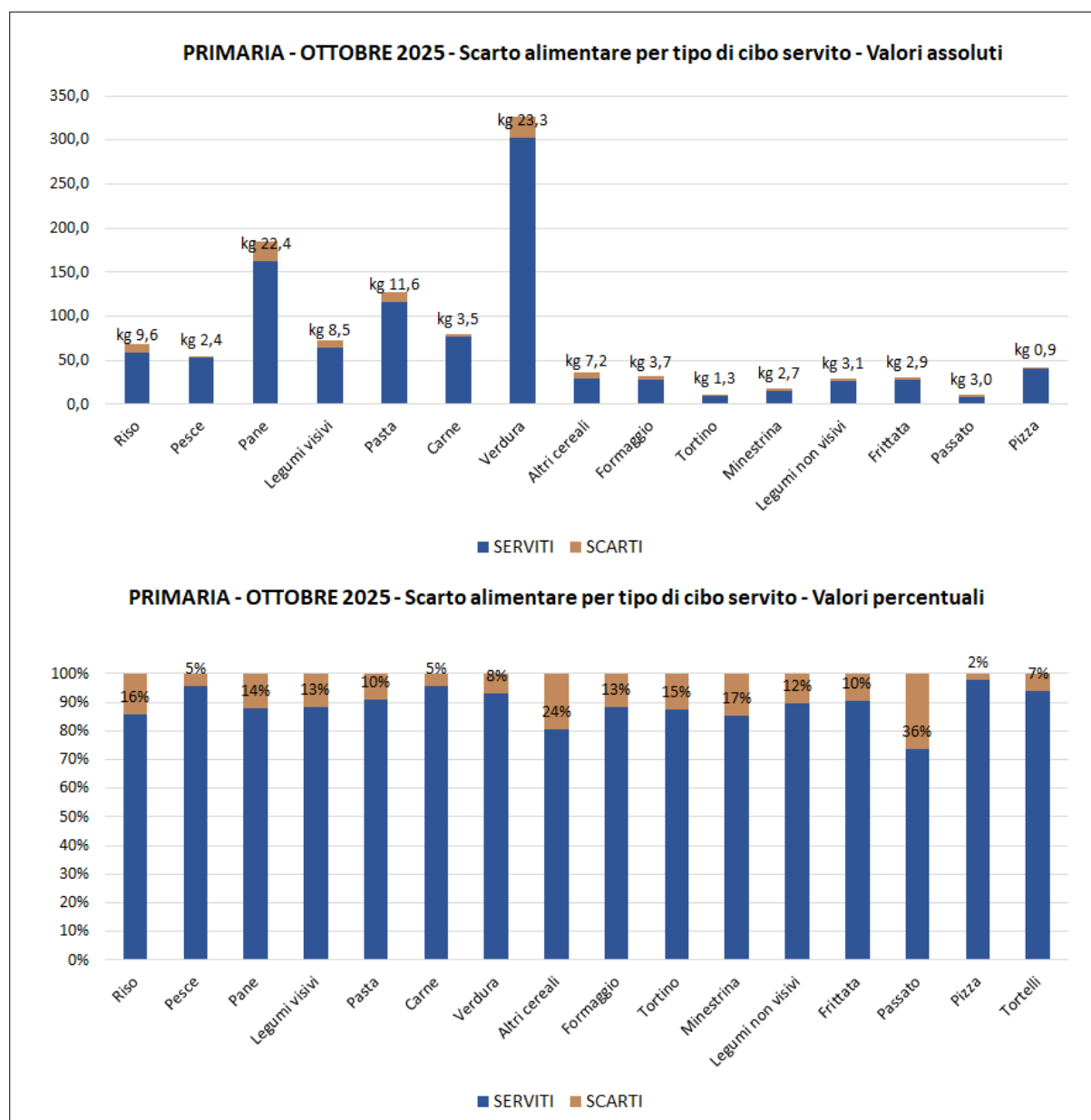


Figura 11. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Scarti alimentari per tipo di cibo in valore assoluto e percentuale rispetto al servito, riferiti al mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

In Figura 12 sono rappresentati gli scarti di tutte le pietanze servite, come percentuale rispetto al totale preparato per pietanza. Come fatto per l'infanzia, dal grafico sono esclusi pane e pizza. **Su 65 pietanze servite, 28 hanno registrato uno scarto superiore al 10%.** Da evidenziare fra queste:

- 2 pietanze sono legumi visivi
- 1 pietanza è legume non visivo
- 3 pietanze includono farro o orzo
- 9 pietanze includono pasta o riso con sughi particolari
- 2 pietanze sono mozzarella
- 7 pietanze sono verdure servite come contorno
- lo scarto maggiore si è verificato coi fagioli cannellini serviti come secondo, di cui è stato avanzato nel piatto il 45%.

Poiché la situazione è evidentemente più complessa rispetto alla scuola dell'infanzia, vale la pena esaminare anche le **21 pietanze che hanno registrato scarti tra il 5% e il 10%.** Da evidenziare fra queste:

- 1 pietanza è legume visivo
- 2 pietanze sono legumi non visivi
- 3 pietanze includono farro o orzo
- 4 pietanze includono pasta o riso con sughi particolari
- 2 pietanze sono pesce
- 3 pietanze sono carne
- 7 pietanze sono verdure servite come contorno.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

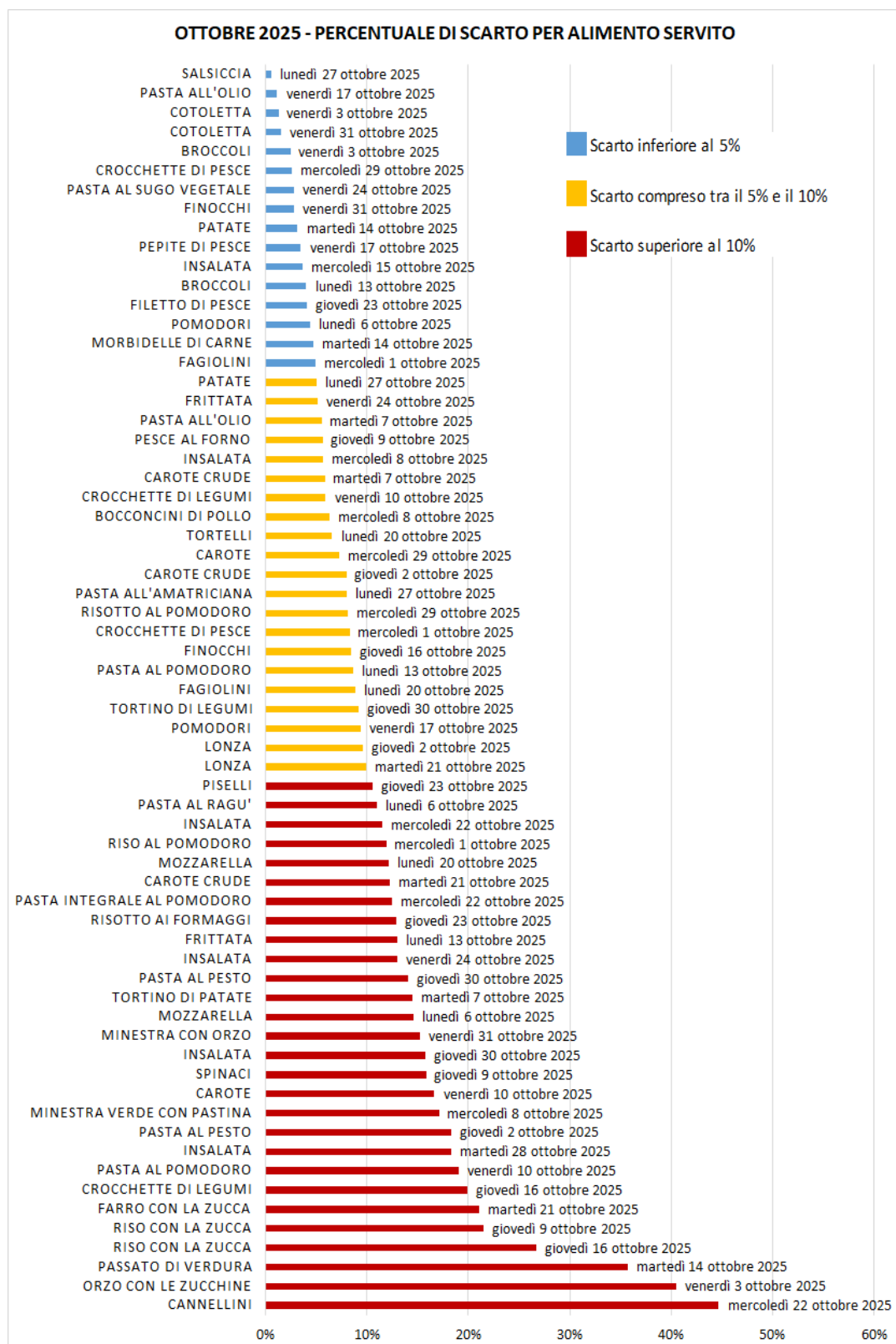


Figura 12. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Percentuale di scarto per pietanza servita nel mese di ottobre 2025, ESCLUSI PANE E PIZZA.

Similmente a quanto fatto per la Scuola dell’Infanzia, può essere utile, infine, confrontare la quantità di scarto per portata.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

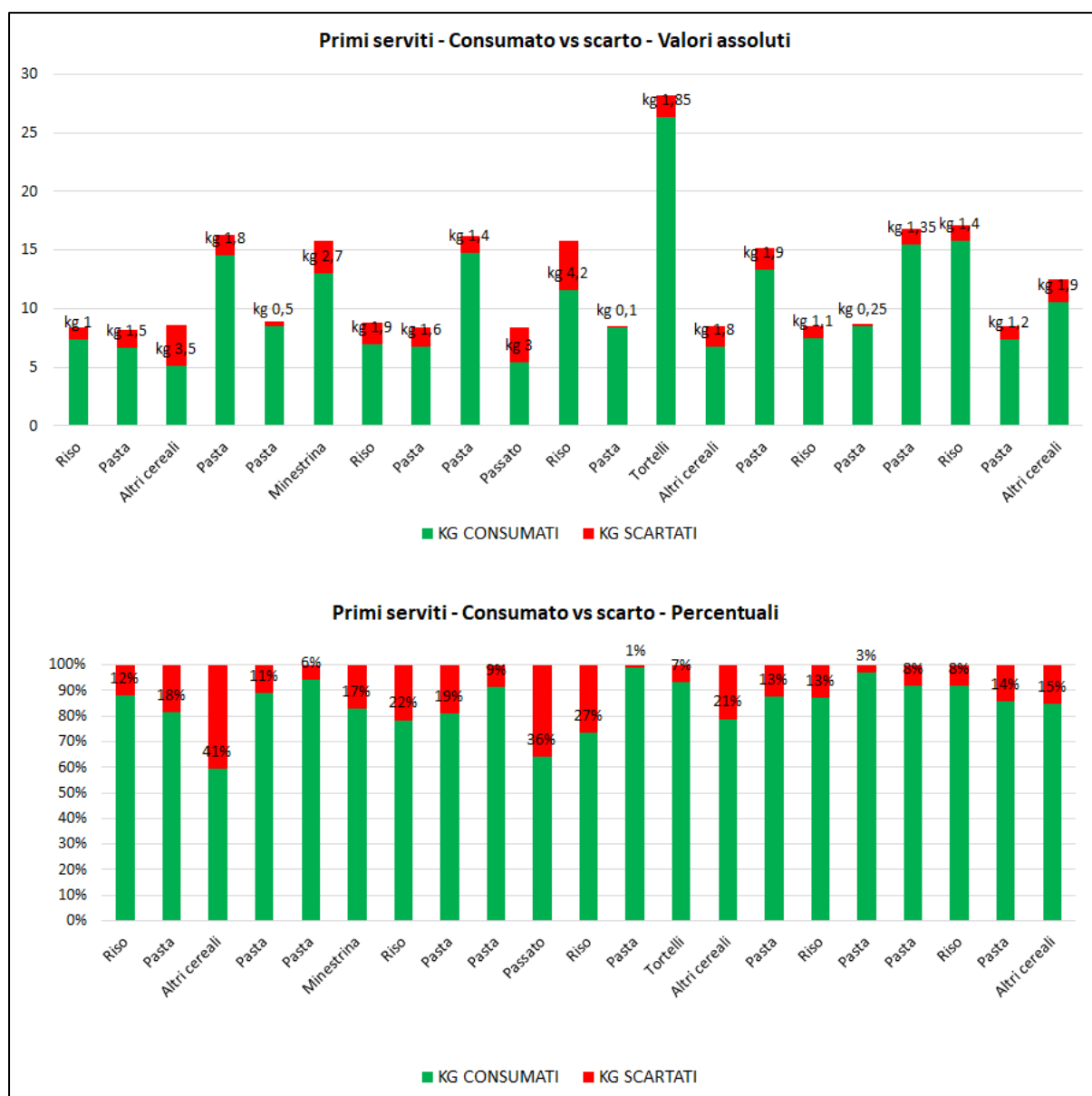


Figura 13. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Scarto alimentare delle prime portate, in valori assoluti e in percentuale rispetto alla quantità servita. Dati del mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

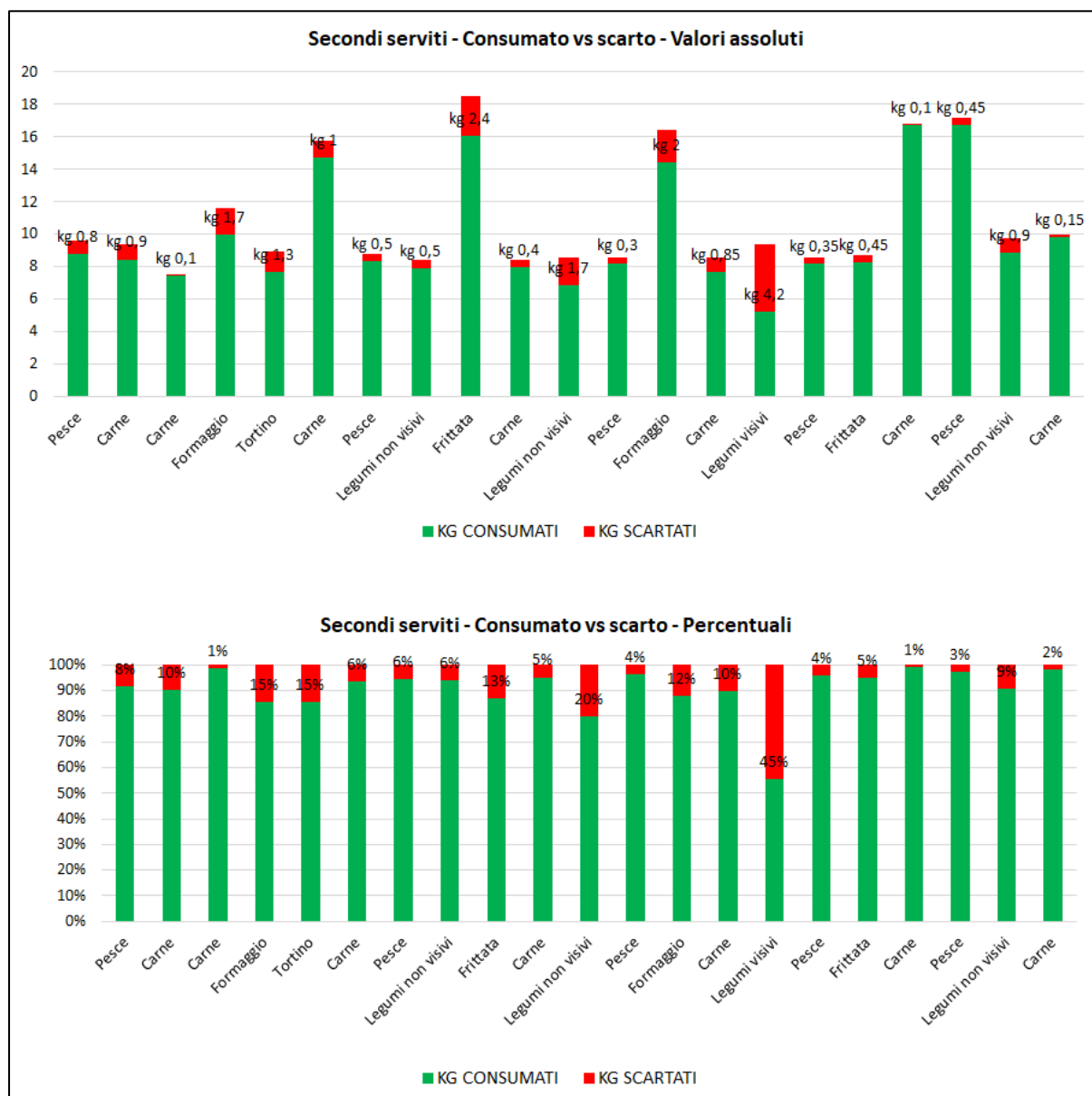


Figura 14. Scuola Primaria “Athos Maestri”. Scarto alimentare delle seconde portate, in valori assoluti e in percentuale rispetto alla quantità servita. Dati del mese di ottobre 2025.

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

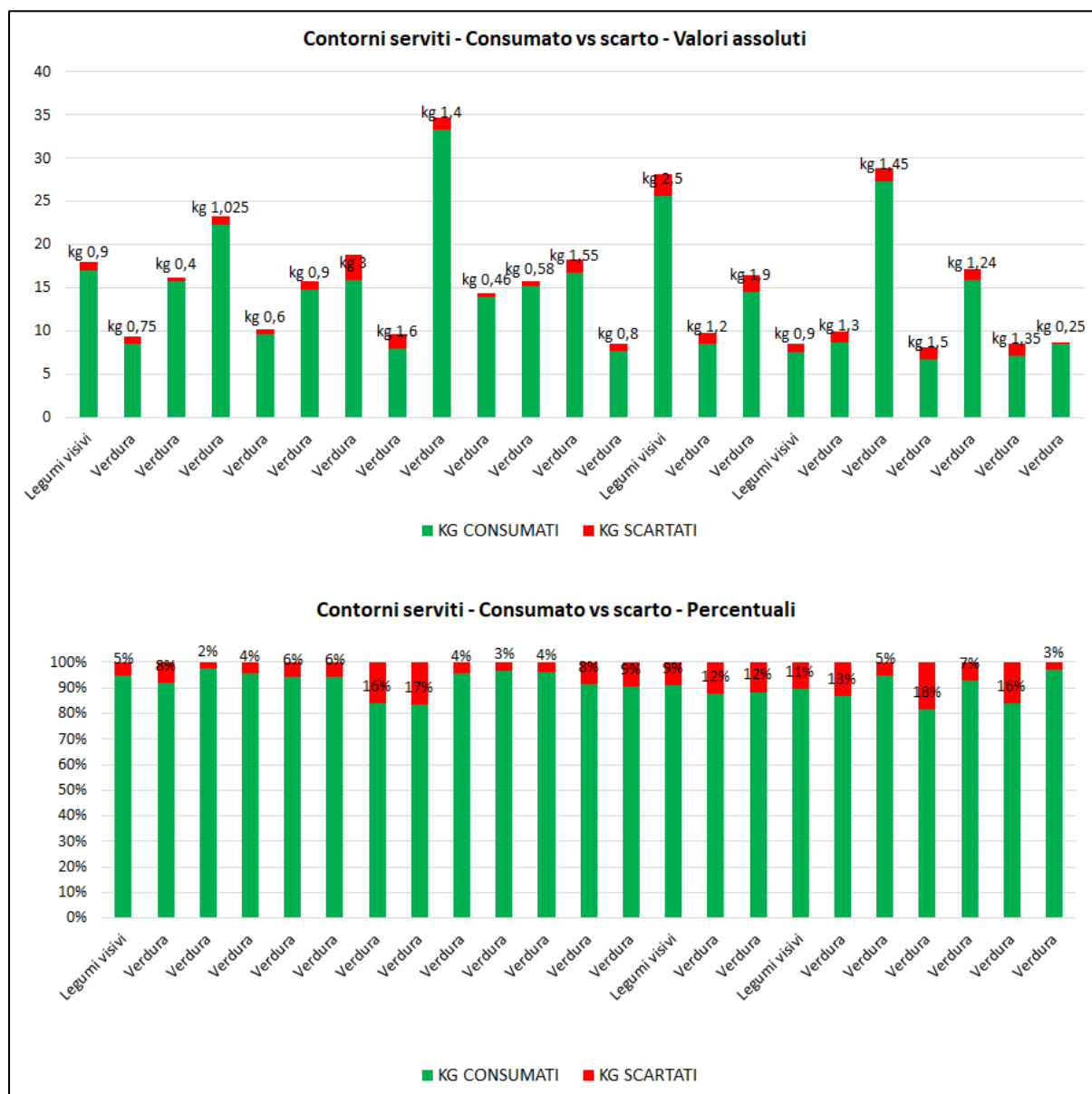


Figura 15. Scuola Primaria "Athos Maestri". Scarto alimentare dei contorni, in valori assoluti e in percentuale rispetto alla quantità servita. Dati del mese di ottobre 2025.

2.4 RACCOLTA DATI QUALITATIVI

La raccolta di dati qualitativi relativi all'ambito scolastico sono stati raccolti tramite:

1. Questionario online somministrato agli insegnanti della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia
2. Focus Group "Insegnanti"
3. Focus Group "Bambini della Scuola Primaria"

2.4.1 Il questionario online per gli insegnanti

La prima fase di raccolta dati ha richiesto alle insegnanti la compilazione di un questionario, somministrato online, che ha consentito di raccogliere un primo bagaglio informativo. Sulla base delle risposte ottenute sono stati formulati i quesiti da affrontare nei successivi Focus Group.

Il questionario ha ottenuto 31 risposte, di cui:

• Scuola dell'Infanzia Balbi-Carrega: 19 • Scuola Primaria Maestri: 12.	• da donne: 30 • da uomini: 1	Età min: 25 Età max: 62	<i>Anno di nascita</i> • Anni '60: 26% • Anni '70: 48% • Anni '80: 13% • Anni '90: 10% • Anni '00: 3%
---	---	--	--

In entrambi i plessi, per il pranzo i bambini hanno a disposizione dai 30' ai 60' e il pasto è composta da:

- > Primo
- > Secondo
- > Contorno
- > Pane.

A metà mattina viene data una merenda a base di frutta.

In merito alle operazioni di **sparecchiatura**, queste non sembrano essere collegate allo spreco alimentare. Della sparecchiatura si occupano:

- Alla Primaria: bambini, coadiuvati da insegnanti e personale
- All'Infanzia: staff mensa.

Generalmente, la sparecchiatura viene effettuata dopo ciascuna portata principale.

Gli insegnanti sono abbastanza concordi nell'affermare che, **al termine del pasto, la maggior parte del cibo servito è effettivamente consumata**. Tuttavia, sia alla Primaria che all'Infanzia, il **consumo delle pietanze è influenzato dal gusto dei bambini** che

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

sono grandi consumatori di minestre e pasta ma disabituati al consumo di verdure o legumi o cibi integrali.

Agli insegnanti è stato chiesto altresì di dare una stima quantitativa del cibo che rimane alla fine del pasto, in base alla loro esperienza e nelle situazioni sorvegliate. Soprattutto alla Primaria, le risposte degli insegnanti rappresentano la classe che sono tenute a sorvegliare, che rimane la stessa durante tutto l’anno.

Inoltre, la maggior parte degli insegnanti ritiene che:

- > la portata maggiormente consumata è il Primo.
- > la portata maggiormente avanzata nel piatto è il Contorno, anche se alcuni insegnanti segnalano anche il Secondo o il Pane.
- > la portata che maggiormente rimane intatta è il Contorno.

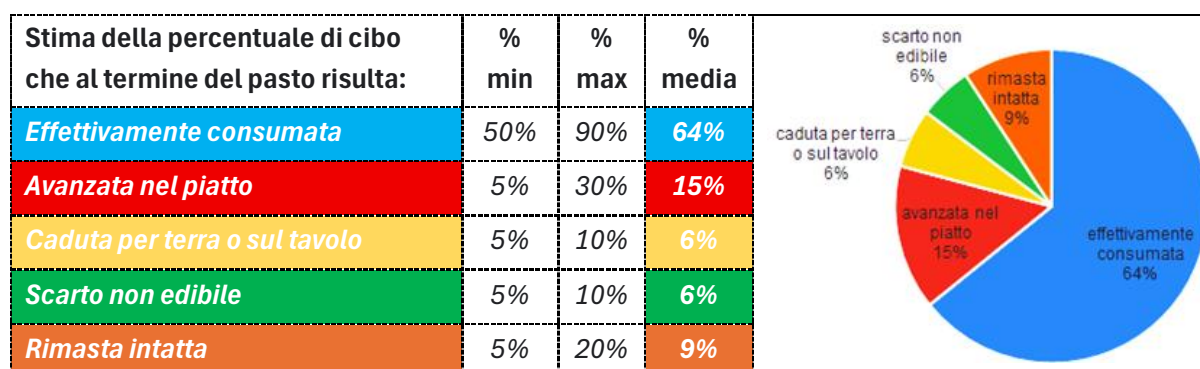


Figura 16. Percezione degli insegnanti in merito alla quantità di pasto effettivamente consumata.

Il questionario comprendeva un gruppo di domande mirate a riflettere sulle possibili cause, dirette e indirette, che portano i bambini a sprecare il cibo servito nella mensa scolastica. A tal fine, è stato chiesto agli insegnanti di esprimere la propria opinione in merito a:

- **fattori** che influiscono sullo spreco di cibo; si intendono fattori **esterni**, correlati alle caratteristiche dei plessi scolastici, delle cucine, del programma alimentare, della gestione del momento del pranzo.
- **motivi** che inducono i bambini a non consumare tutto il pasto
- **comportamenti** assunti dai bambini che causano sprechi.

Le **domande prevedevano risposte multiple** e uno spazio di **risposta libera**. Questa impostazione ha permesso di far emergere i seguenti aspetti:

- **i fattori esterni** che possono influire sullo spreco di cibo hanno a che fare sia con la conduzione del pranzo (alternanza e quantità dei cibi proposti), sia con aspetti strutturali (distanza tra cucina e mensa, che può influire anche sulla qualità del cibo).

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Molti insegnanti hanno sfruttato lo spazio di risposta libera per rimarcare le questioni che sembrano loro maggiormente influenti, anche se non attinenti strettamente alla domanda. **Le risposte libere fanno sempre riferimento non solo ai gusti personali dei bambini, ma anche alle loro abitudini alimentari**, come la scarsa conoscenza di verdure e legumi o l'assenza di propensione all'assaggio. Di fatto queste risposte libere hanno anticipato quanto spiegato al punto successivo.

- le **ragioni per le quali i bambini non consumano tutto il pasto** sono principalmente due:
 - a) I bambini hanno abitudini alimentari diverse
 - b) I bambini non apprezzano come viene preparato il cibo, in particolare le verdure.
- i **comportamenti** dei bambini che possono generare spreco di cibo sono causati principalmente dalla **distrazione**, che porta i bambini a “maltrattare” il cibo che hanno nel piatto, rendendolo quindi meno appetibile. Di nuovo nello spazio di risposta libera gli insegnanti hanno rimarcato l'importanza dei gusti personali e delle abitudini alimentari.

L'ultimo pacchetto di domande si concentrava sulla formazione interna alla scuola.

In merito alla **formazione degli insegnanti**:

- > **il 53% ritiene importante ricevere formazione in tema di spreco alimentare**
- > il 23% ha risposto di non ritenerlo importante
- > il 10% non ha un'idea in merito
- > **oltre il 13% ritiene più importante formare i genitori e le famiglie.**

In merito all'inserimento **di attività didattiche specifiche strutturali**:

- > **il 61% lo ritiene auspicabile e fattibile**
- > il 23% lo ritiene auspicabile ma fattibile solo come attività straordinaria
- > circa il 10% non ha un'idea in merito
- > il 3% non lo ritiene fattibile
- > **il 3% ribadisce l'importanza di coinvolgimento dei genitori.**

2.4.2 Focus Group Insegnanti

Il Focus Group “INSEGNANTI” si è riunito in data 28 ottobre 2025 e in data 11 dicembre 2025. Hanno partecipato al Focus Group:

➔ Insegnanti:

1. Greco Annarita - Scuola Infanzia
2. Lucchetti Chiara - Scuola Infanzia
3. Lignola Caterina - Scuola Primaria
4. Vescovi Cristina - Scuola Primaria.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

➔ Staff di progetto:

5. Costanza Corsini – Comune di Sala Baganza
6. Lucia Longhi – Comune di Sala Baganza
7. Sara Chiussi – Studio E_Co
8. Elisa Sgarbi – Studio E_Co

Di seguito si riportano quesiti e risposte del Focus Group “Insegnanti”, tenuto in data 28 ottobre 2025.

1. Cosa influenza la vostra percezione degli scarti in mensa?

Ogni insegnante sorveglia a mensa sempre le stesse classi. Pertanto, conosce i bambini, i loro gusti e le loro abitudini a tavola.

2. Il cibo intatto può essere riutilizzato. In che modo possiamo ridurre l'avanzo nel piatto a favore del cibo intatto?

Lo spreco alimentare è costituito dagli avanzi di cibo rimasti nei piatti. Anche se la porzione servita non è stata toccata, questa diventa ugualmente scarto. Per ridurre questi scarti vengono già messe in atto alcune strategie, che influiscono soprattutto sulla gestione del pasto, piuttosto che sulla preparazione. Ad esempio:

- > Dussmann prepara la quantità pro-capite stabilita dalla legge ma questa viene servita in due porzioni, di cui la prima più abbondante. Viene sempre offerta anche la seconda porzione. Tuttavia, questa strategia permette di mantenere una parte di cibo intonsa.
- > Il pane viene dato solo a metà del pasto. Questo evita che i bambini si sazino prima di consumare il pasto vero e proprio.
- > Con la stessa logica, da alcuni anni viene somministrata come merenda di metà mattina unicamente frutta. Anche quando deve essere portata da casa i genitori sono invitati a dare la frutta.

Operativamente, si potrebbe valutare di servire i pasti in una modalità “self-service” ibrida, che consenta di rispettare le porzioni raccomandate dalla legge, dando contemporaneamente maggiore possibilità di scelta ai bambini. Questa proposta potrebbe essere sperimentata dalle classi terze della primaria (classi pilota).

3. In che modo il programma alimentare stagionale influenza lo spreco di cibo? (alternanza cibi, numero portate, quantità preparate, ecc.)

Lo spreco di cibo non è chiaramente influenzato dal programma stagionale o dalla varietà dei cibi proposti. L'esperienza dell'Ufficio Scuola dimostra che i bambini riconoscono la qualità del cibo: ciò dipende dalla qualità del servizio ristorazione.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Lo scarto di cibo maggiore si verifica con cibi integrali, legumi, cereali come farro e orzo. A seconda degli abbinamenti con cui vengono proposti si possono avere meno scarti. Ad es. la pasta integrale, se cucinata con sugo rosso, viene accettata e consumata maggiormente rispetto ad una ricetta senza sugo. Allo stesso modo, le ricette di pasta e ceci o pasta e fagioli possono aiutare a far avvicinare i bambini ai legumi.

4. Cosa si intende per abitudini alimentari? In che modo la scuola e/o le istituzioni possono influire sulle abitudini alimentari delle famiglie?

Le abitudini alimentari hanno a che fare sia con il consumo di cibo in sé, sia i comportamenti con cui si sta a tavola. Le abitudini alimentari e il gusto personale dei bambini sono strettamente correlati. È più difficile intervenire sui gusti personali in quanto ci sono bambini molto selettivi per indole.

Si può intervenire più efficacemente sulle abitudini alimentari, lavorando sull'educazione sia del bambino sia della famiglia. Ad esempio, istituendo a casa come a scuola la “regola dell'assaggio”, proprio per abituare i bambini ad assaggiare tutto. L'importanza della funzione educativa della mensa, ma anche della socialità e della convivialità, viene messa in evidenza da due dinamiche su cui le insegnanti sono concordi, e cioè:

- I. Alla Scuola dell'Infanzia si registra un'evidente differenza tra i bambini che hanno frequentato il Nido d'Infanzia, che sono maggiormente propensi ad accettare il cibo proposto rispetto a quelli che iniziano il percorso educativo dalla Scuola dell'Infanzia.
- II. Alla Scuola Primaria, i bambini che frequentano i moduli (due pomeriggi a settimana) mangiano meno di quelli che frequentano le 40 ore e, inoltre, chiedono più di frequente il cambio menù.

Ovviamente, anche l'approccio dell'insegnante che sorveglia a mensa può essere rilevante per stimolare i bambini a non sprecare cibo.

5. Vorresti ricevere formazione sull'alimentazione e sullo spreco alimentare?

È più importante formare i genitori e le famiglie.

6. Cosa dovrebbe prevedere, secondo te, la formazione destinata agli insegnanti?

nd

7. Cosa dovrebbe prevedere, secondo te, la formazione destinata ai bambini e ai ragazzi?

nd

8. Cosa dovrebbe prevedere, secondo te, la formazione destinata alle famiglie?

Temi da affrontare:

- > Nutrizionista
- > Come recuperare gli scarti
- > Scadenze, come utilizzarle
- > Come conservare
- > Osservazione dei cibi

Modalità:

- > Adulti: incontri frontali, mini-corsi di formazione, video-pillole
- > Bambini: giochi, percorsi sensoriali, challenge...

2.4.3 Focus Group Bambini

I Focus Group si sono tenuti tra il 16 dicembre e il 22 dicembre 2025. Sono stati coinvolti i bambini delle classi 3° - 4° - 5° della Scuola Primaria.

Il Focus Group è stato guidato dalle insegnanti e si è configurato come attività di classe inserita all'interno delle attività didattiche ordinarie.

Le insegnanti sono state precedentemente istruite dallo staff di progetto, che ha fornito loro le domande da porre agli alunni e le tracce per guidarli nella discussione, stimolandoli a riflettere anche sui propri comportamenti.

Di seguito si riportano le domande e le risposte ottenute dalle 6 classi coinvolte.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

PERCHÉ È IMPORTANTE AVERE UN’ALIMENTAZIONE VARIA E DIVERSIFICATA?

Stimolare i bambini a collegare l'alimentazione alla propria salute. Non tutti i cibi possono piacere allo stesso modo ma è importante variare, perché il corpo ha bisogno di tante sostanze nutritive diverse.

- *Quali sono i cibi che ti piacciono di più? Esempio di cibo specifico (es. tortelli d'erbetta)*
- *Quali sono i cibi che ti piacciono di meno? Esempio di cibo specifico*
- *Secondo te va bene mangiare sempre le stesse cose? Magari solo quelle che ti piacciono?*
- *Ad es. Cosa succede se mangiamo troppe merendine? O solo pizza?*

Classe 3°A

Per prendersi cura del proprio corpo e della propria **salute** è importante mangiare cibi diversi perché contengono sostanze diverse. Solitamente i cibi che piacciono molto non fanno tanto bene, quindi non bisogna esagerare. Fra i cibi preferiti il più diffuso è la pizza.

Classe 3°B

Perché mangiare sempre le stesse cose fa male

Perché cibi diversi hanno diverse proprietà

Perché mangiare sano fa bene alla salute

Classe 4°A

È importante perché fa bene al corpo ed è giusto assaggiare nuovi sapori per poterli conoscere ed apprezzare.

Classe 4°B

I nostri cibi preferiti sono pizza, gnocchi, cappelletti.

I cibi che ci piacciono meno sono broccoli, spinaci.

Secondo noi è importante avere una dieta variegata ed è importante mangiare cose sane.

Classe 5°A

È importante avere un'alimentazione varia e diversificata perché il nostro corpo ha bisogno di sali minerali, energie come carboidrati e proteine. Mentre se mangiamo solo schifezze il nostro corpo starà male. Ad esempio, se mangiassimo sempre le stesse cose o solo quelle che ci piacciono il nostro corpo cederebbe.

Classe 5°B

È importante avere un'alimentazione varia e diversificata perché il nostro corpo ha bisogno di tutti i cibi per funzionare bene. Per esempio, se mangiassimo solo pasta non introdurremmo nel nostro corpo né proteine né vitamine, ma solo carboidrati.

LA REGOLA DELL'ASSAGGIO

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

Stimolare i bambini a capire l'importanza della regola dell'assaggio, attraverso un ragionamento guidato.

La regola dell'assaggio consiste nell'assaggiare almeno un boccone di tutti i cibi che vengono proposti.

- *Cosa avanzano maggiormente? A casa? A Scuola? Cibo specifico*
- *Anche a casa utilizzate la Regola dell'Assaggio?*
- *Cosa pensi della Regola dell'Assaggio?*
- *Secondo te, perché è importante assaggiare tutto?*

Classe 3°A

Assaggiare aiuta a scoprire cibi nuovi e nuovi sapori e a sprecare meno. La maggior parte (17 su 24) anche a casa utilizza questa regola. È una regola giusta.

Classe 3°B

Perché assaggiando puoi scoprire che quel cibo è buono

Perché non bisogna giudicare un piatto a prima vista

A casa ci preparano quello che ci piace

A scuola proveremo ad assaggiare tutto!

Classe 4°A

Noi assaggiamo sia a scuola che a casa per poter conoscere nuovi sapori e non fermarsi all'apparenza.

Classe 4°B

È molto importante fare l'assaggio perché si scoprono cibi che non si conoscono e magari scopri che ti piacciono. La regola dell'assaggio la facciamo sia a scuola sia, molti di noi, a casa.

In mensa da noi avanzano generalmente le verdure.

Classe 5°A

La regola dell'assaggio consiste nel provare nuovi cibi che ci propongono perché magari in futuro potrebbero piacerci. Quindi servirebbe almeno un boccone per dire che non ci piace. Così almeno non vengono sprecati.

Classe 5°B

È importante assaggiare tutto perché, se abbiamo un cibo nuovo nel piatto, non possiamo giudicarlo dall'aspetto o dall'odore. Perciò assaggiando tutto possiamo scoprire molti nuovi cibi che ci potrebbero piacere molto.

COS'È LO SPRECO ALIMENTARE?

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

Stimolare i bambini a dare una definizione di spreco alimentare, analizzando i loro comportamenti in mensa e a casa:

- Cercano di mangiare tutto quello che hanno nel piatto?
- A casa gli avanzi vengono conservati e riutilizzati o buttati?
- Dove vengono buttati gli avanzi che non mangi?

Classe 3°A

Lo spreco alimentare è il cibo che viene buttato. A casa si cerca di riutilizzarlo il più possibile. Qualche volta viene buttato nell'umido. A scuola non sempre si mangia tutto quello che c'è nel piatto.

Classe 3°B

Lo spreco è il cibo che buttiamo; a casa spesso sono i genitori che mangiano il cibo rimasto, anche perché i genitori cucinano solo quello che piace ai bambini.

Classe 4°A

Lo spreco alimentare è non mangiare tutto ciò che ci viene offerto nel piatto, chiedere il bis anche se non abbiamo intenzione di mangiarlo e fare porzioni troppo abbondanti.

Classe 4°B

È importante fare attenzione allo spreco alimentare, ad esempio con gli avanzi si possono fare altri piatti. Pochi di noi a casa utilizzano gli avanzi che finiscono sempre nell'umido.

Classe 5°A

Lo spreco alimentare è quando il cibo non viene assaggiato ma viene scartato e buttato. Per non sprecare bisognerebbe preparare la giusta quantità.

Classe 5°B

Lo spreco alimentare si verifica quando, al posto di conservare il cibo avanzato, o riutilizzarlo in altre forme, o donarlo, lo buttiamo via.

PERCHÉ È IMPORTANTE NON SPRECAR CIBO?

Risposta libera.

Nota. La domanda è complessa e sarà poi argomento di attività specifiche rivolte ai bambini. Potrebbero essere aiutati cercando di ragionare su:

- Produzione di rifiuti
- Povertà e disuguaglianze
- Costi della produzione di cibo

in maniera adeguata alla loro età.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Classe 3°A

- Perché ci sono tante persone che non hanno cibo (per rispetto a loro)
- Perché il cibo è costoso (e i genitori spendono per pagare la mensa e acquistare cibo).

Classe 3°B

Per rispettare chi non ha cibo

Per rispettare le mamme che lavorano per preparare

Perché il cibo costa.

Classe 4°A

- Perché ci sono persone che muoiono a causa della mancanza di cibo
- Perché si consumano soldi
- Perché si producono rifiuti.

Classe 4°B

È importante non sprecare cibo perché, se lo si spreca, aumenta la produzione di rifiuti, quando invece si potrebbe utilizzare per preparare qualcosa d'altro.

Molte persone del mondo non ce l'hanno e muoiono di fame. La povertà impedisce l'accesso a cibo nutriente e sicuro, creando disuguaglianza sociale e sanitaria. La soluzione potrebbe essere distribuire aiuti e accesso equo a tutti.

Classe 5°A

Il cibo non dovrebbe essere sprecato perché si sprecano soldi. In alcuni paesi non hanno cibo.

Classe 5°B

Per non sprecare cibo si può:

- Usare come compost gli scarti non utilizzabili o andati a male
- Acquistare soltanto dosi di cibo necessario
- Utilizzare gli avanzi come mangimi per alcuni animali.
- Quando andiamo al ristorante e non finiamo il cibo possiamo farci dare un cartone in cui mettere il cibo che è avanzato.

2.5 CONCLUSIONI

La mensa scolastica rappresenta un importante hub di spreco alimentare e, per questo, anche un luogo dove ottenere importanti risultati. La sfida di ridurre gli sprechi a scuola è particolarmente complessa in quanto le strategie messe in atto devono tenere in considerazione anche l’obiettivo primario del servizio di ristorazione scolastica, che è di assicurare alla popolazione in età scolare la possibilità di consumare almeno un pasto completo ed equilibrato al giorno (Boschini et al. 2019).

A Sala Baganza, una certa quantità di spreco di cibo viene generata sia alla Scuola dell’Infanzia, sia alla Scuola Primaria. Alla Scuola **dell’Infanzia** i maggiori quantitativi di scarto si registrano per la **verdura**, ma vi sono scarti importanti anche per **legumi visivi, formaggio e pasta** (si veda la Tabella 8 e la Figura 2). Alla Scuola **Primaria**, prevalgono negli scarti **verdure e pane**, ma sono rilevanti anche **pasta, riso, legumi visivi e cereali** come farro e orzo (si veda la Tabella 14 e la Figura 10). Si sottolinea che **pasta e riso vengono scartati soprattutto quando serviti con determinati condimenti**: ragù, amatriciana, verdure e zucca.

Tuttavia, **lo spreco di cibo aumenta nel passaggio dall’Infanzia alla Primaria**. Non si tratta solo di un aumento quantitativo (Tabella 15), giustificato in parte anche dall’aumento delle porzioni servite, ma anche qualitativo: i dati restituiscono un certo spreco percentuale per tutte le tipologie di cibi serviti, inclusi pane e pizza.

Tabella 15. Confronto quantitative dello scarto alimentare prodotto nelle scuole.

SCUOLE	INFANZIA	PRIMARIA
Scarto complessivo kg/mese	24,7 kg	107,8 kg
Scarto % complessivo	4%	10%
pro-capite a pasto	9,90 g/bambino*pasto	31,08 g/bambino*pasto
pro-capite settimanale	9,52 g/bambino*sett	30,17 g/bambino*sett

Gli elementi di criticità sono diversi.

Innanzitutto, *“il gusto si evolve nel tempo”* (Boschini et al. 2019). I bambini diventano progressivamente più selettivi, le forme e i colori degli alimenti possono portarli a sviluppare pregiudizi e convinzioni errate.

Questa evoluzione conduce i bambini a identificare i piatti preferiti. Inoltre, si accompagna ad un aumento dell’autonomia individuale, anche nella gestione del pranzo. Se alla Scuola dell’Infanzia le maestre intervengono direttamente, ad es. imboccando i bambini o in altri modi “invasivi”, alla Scuola Primaria le insegnanti evitano questa modalità lasciando ai bambini maggiore libertà di scelta.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Un ulteriore elemento di complessità riguarda la socializzazione del pranzo: durante il pranzo i bambini interagiscono in maniera libera e meno mediata dagli adulti. Ciò li porta ad influenzarsi l'uno con l'altro anche rispetto ai gusti personali e alla scelta di mangiare o meno le pietanze servite.

Queste dinamiche scolastiche, insieme alle abitudini alimentari familiari, modellano l'approccio al cibo dei bambini. Sembrano dipendere dalle abitudini alimentari familiari:

- > l'atteggiamento di curiosità o diffidenza verso alimenti non conosciuti
- > la propensione ad assaggiare tutto
- > la familiarità con verdure e legumi visivi
- > il comportamento tenuto a tavola.

Come già affermato, i gusti personali si evolvono nel tempo in base a meccanismi fisiologici: le abitudini alimentari possono orientare questa evoluzione aprendo il ventaglio di cibi “graditi”. Non si tratta di cambiare o aumentare i cibi “preferiti” ma di ammettere che l'alimentazione quotidiana sia diversificata.

D'altronde, i bambini hanno dimostrato di sapere che variare l'alimentazione è un'abitudine salutare e che i vari alimenti hanno proprietà diverse di cui il corpo ha bisogno. Inoltre, portati a ragionare in maniera più approfondita, sono stati in grado di individuare la connessione tra cibo e ambiente e cibo e costi.

Pertanto, le azioni da introdurre per ridurre lo spreco alimentare a scuola riguardano diversi ambiti. Sono azioni sinergiche e non alternative fra loro. Ambiti e azioni sono mostrati nella tabella seguente.

Tabella 16. Proposta di azioni per ridurre lo spreco alimentare scolastico.

AMBITO	OBIETTIVO	AZIONI
A. STRATEGIE DI GESTIONE DEL PASTO	Individuare procedure in grado di evitare o limitare lo spreco alimentare durante l'erogazione e il consumo del pranzo.	• analisi delle strategie già messe in atto dal gestore del servizio mensa (es. regolazione delle porzioni, controllo dell'erogazione di pane, merenda di metà mattina) • mantenimento delle strategie di successo già messe in atto, da formalizzare all'interno di linee guida anti-spreco consolidate • valutare la sperimentazione di nuove modalità di erogazione del pasto (es. self-service parziale), dopo averne valutata la fattibilità con il gestore

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

B. FORMAZIONE AGLI INSEGNANTI	Fornire agli insegnanti il background di competenze generali sullo spreco alimentare e le competenze tecnico-specifiche per condurre lezioni e laboratori didattici verso bambini di varia età.	• aspetti nutrizionali, legati alla salute • aspetti ambientali, legati agli impatti della filiera produttiva • aspetti economici, legati ai costi nascosti della filiera produttiva • laboratori pratici, per acquisire la capacità di trasferire ai bambini quanto appreso • progettazione degli aggiornamenti formativi
C. ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUTTURALI	Definire il programma didattico sullo spreco alimentare, pensato come un’attività che accompagna i bambini dall’inizio della Scuola dell’Infanzia fino alla fine della Scuola Primaria.	• laboratori sperimentali mensili almeno nelle classi 3°-4°-5°, nel 2026 • progettazione di attività didattica strutturale continuativa dall’inizio della materna alla fine della primaria • progettazione di attività didattica continuativa per la secondaria
D. FORMAZIONE/IN FORMAZIONE ALLE FAMIGLIE	Trasferire strategie, competenze e strumenti per riorientare le abitudini alimentari familiari e ridurre lo spreco alimentare domestico.	• includere la riduzione dello spreco alimentare fra gli obiettivi educativi della mensa scolastica • integrare il tema dello spreco alimentare nelle comunicazioni ordinarie tra scuola e famiglie, facendone argomento di riunioni di classe o di istituto • fornire alle famiglie strumenti a supporto della sana alimentazione (ad es. menù complementare per la cena) • ciclo di incontri di formazione specifici, rivolti ai genitori. • rafforzare la collaborazione con associazioni sportive, associazioni ricreative, doposcuola, parrocchia, ecc., al fine di rafforzare e coordinare la comunicazione alle famiglie.
E. NETWORKING	Costruire reti locali di solidarietà per il recupero del cibo intatto non consumato in mensa.	• ingaggio di assistenti sociali, associazioni e società sportive • percorso partecipativo per co-progettare un sistema locale di recupero delle eccedenze alimentari, partendo da quelle della mensa scolastica

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

3 LO SPRECO ALIMENTARE IN AMBITO DOMESTICO

La raccolta di dati relativi all’ambito domestico è avvenuta tramite somministrazione di un questionario online indirizzato alle famiglie.

3.1 IL QUESTIONARIO ONLINE PER LE FAMIGLIE

Il questionario è strutturato in sei sezioni:

- I. RACCONTACI CHI SIETE - Caratterizzazione della famiglia.
- II. COME FATE LA SPESA? – Abitudini della famiglia in merito alla spesa alimentare.
- III. COME PREPARATE E CONSUMATE I PASTI? – Approccio della famiglia ai pasti.
- IV. LO SPRECO ALIMENTARE A CASA – Abitudini e comportamenti che generano spreco alimentare a casa; stima quantitativa dello spreco settimanale.
- V. LO SPRECO ALIMENTARE FUORI CASA – Comportamenti che la famiglia adotta al ristorante o nei negozi.
- VI. PARTECIPA A FOOD4FUTURE – Invito ad indicare se e come la famiglia vuole partecipare al progetto.

3.1.1 Rappresentatività delle risposte ottenute

In totale sono state ottenute 138 risposte, corrispondenti a 506 abitanti di Sala Baganza.

La rappresentatività numerica del campione è calcolata in base ai dati demografici pubblicati da ISTAT (bilancio demografico al 31 dicembre e numero di famiglie censite).

Complessivamente, quindi, ha risposto circa l’8% delle famiglie, pari al 5% degli abitanti censiti a settembre 2025.

Tabella 17. Risposte ottenute e rappresentatività numerica del campione.

Risposte ottenute: 138							
Corrispondenti a:	138	famiglie	Pari al	5,3% delle famiglie censite nel 2022 e nel 2023			
	506	abitanti		8,4% delle famiglie censite al 2025			
Dati demografici							
Anno	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
Abitanti	5.656	5.709	5.705	5.802	5.895	5.949	6.047
Famiglie				2.588	2.624		

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

3.2 CARATTERIZZAZIONE DELLE FAMIGLIE (DOMANDE 1-5)

Nella prima domanda si chiedeva di indicare quale membro della famiglia stesse rispondendo al questionario. **Nel 75% dei casi è stata la madre a rispondere al questionario.** La madre ha contribuito a rispondere in un 13% aggiuntivo, nei casi in cui i genitori hanno risposto insieme o addirittura tutta la famiglia. Il padre si è occupato di rispondere nel 9% dei casi.

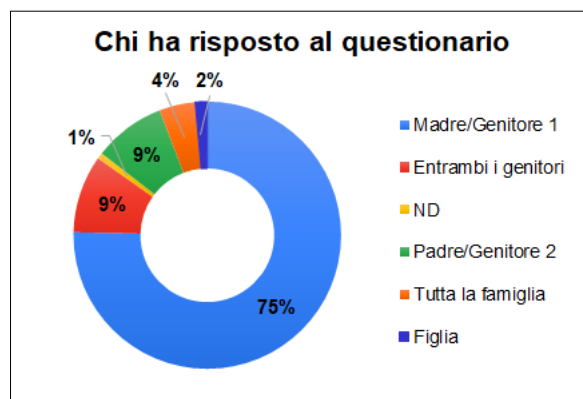


Figura 17. Membro della famiglia che ha risposto al questionario.

La maggior parte delle famiglie rispondenti è di **nazionalità prevalente italiana**.

I nuclei famigliari sono per la maggior parte di 3 – 4 componenti, con padri mediamente più vecchi delle madri. Per entrambi i genitori la fascia d'età più rappresentata è 40 – 44 anni, ma risultano ben rappresentate anche le fasce dai 30 ai 49 anni.

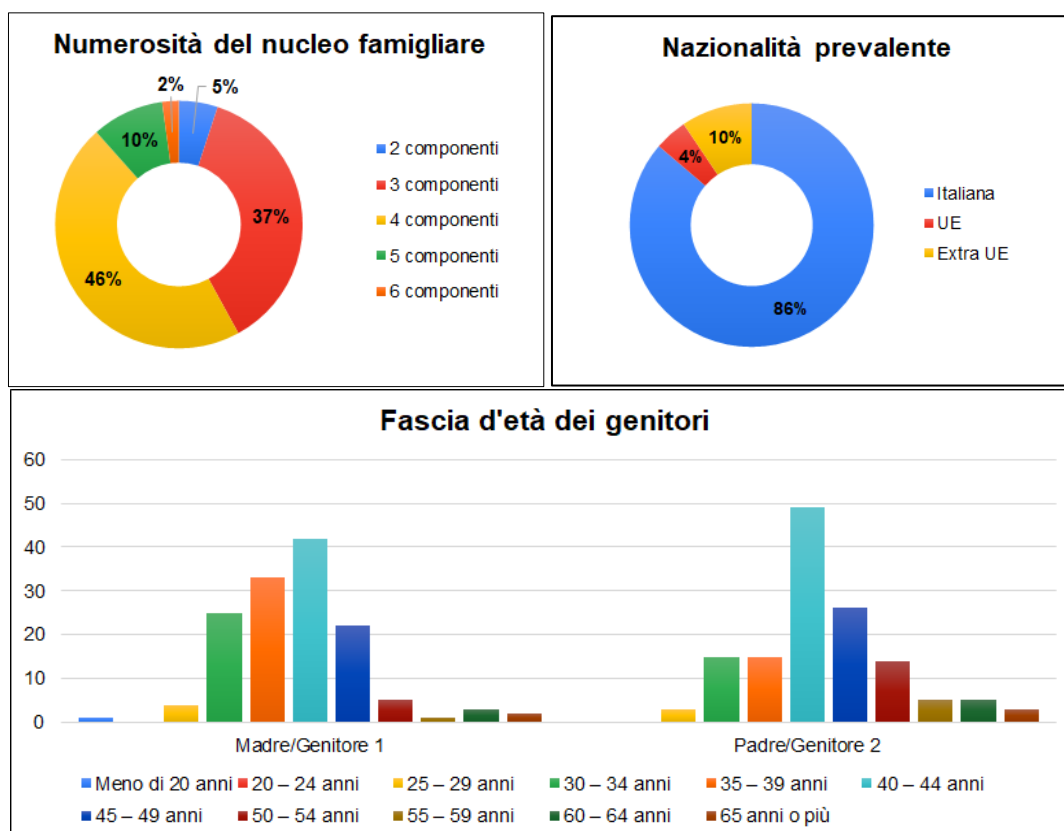


Figura 18. Caratteristiche demografiche delle famiglie intervistate.

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

3.3 LA SPESA ALIMENTARE (DOMANDE 6-9)

Le domande puntavano a mettere in evidenza relazioni tra abitudini delle famiglie nella spesa alimentare ed alcuni fattori considerati condizionanti, quali la lontananza dell'abitazione dal centro abitato, il luogo di spesa abituale e la frequenza.

La lontananza dell'abitazione dal centro abitato non influisce sul luogo abituale di spesa, poiché **praticamente tutti fanno la spesa al supermercato o, in alternativa, al discount**. Solo due famiglie hanno indicato unicamente luoghi o modalità alternative (mercato cittadino o spesa online).

La spesa, inoltre, viene fatta da entrambi i genitori. Più spesso è la madre che se ne occupa abitualmente. Negli altri casi emerge un quadro in cui non vi è una regola: la spesa è fatta da chi ha tempo di farla in relazione agli altri impegni personali, incluso il lavoro.

Nella maggior parte delle famiglie, infine, **la spesa viene fatta settimanalmente o ogni due giorni**. Poco diffusa, invece, l'abitudine di fare spesa quotidianamente oppure una volta o due volte al mese.

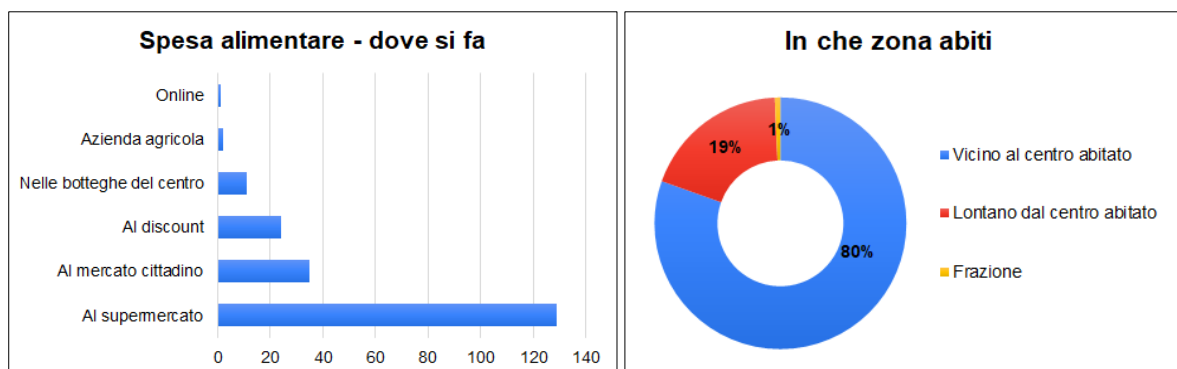


Figura 19. Lontananza dal centro abitato e luogo preferenziale di spesa alimentare.

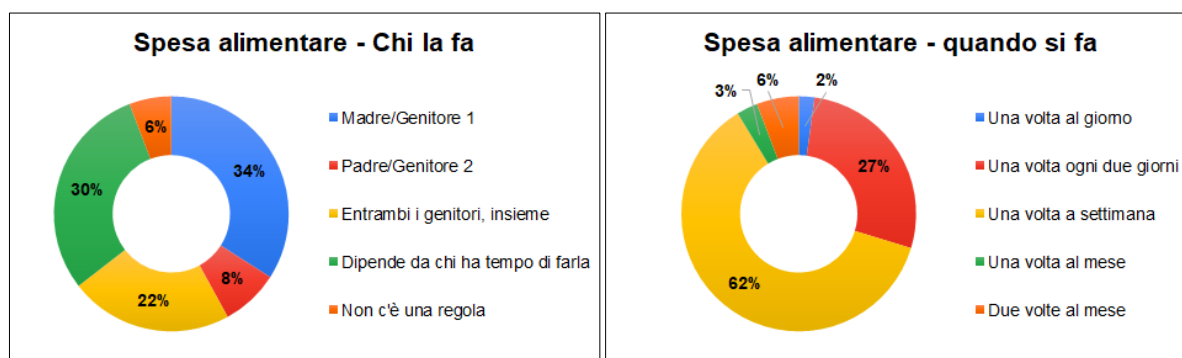


Figura 20. Membro o membri della famiglia che si occupano della spesa alimentare e con quale frequenza.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

3.4 I PASTI (DOMANDE 10-12)

Per quanto riguarda i pasti, emerge che la cena è il pasto a cui è possibile dedicare più tempo, sia alla preparazione sia al consumo.

Per quanto riguarda la preparazione, l'opzione di comprare cibi pronti è poco diffusa e, comunque, sfruttata soprattutto per i pranzi.

Infine, il 43% dei rispondenti ha dichiarato interesse per corsi di cucina antispreco.

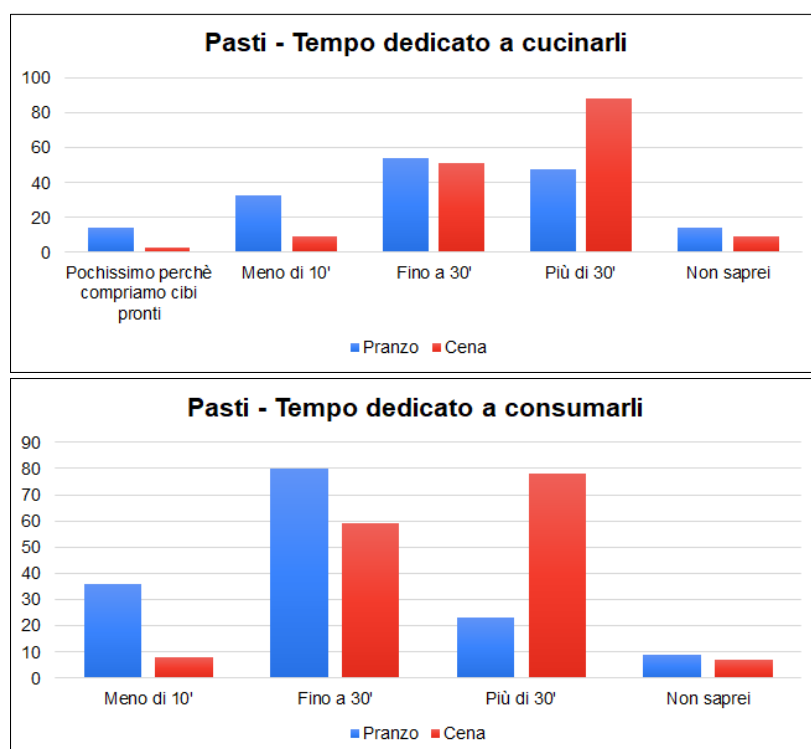


Figura 21. Tempo dedicato ai pasti principali della giornata.

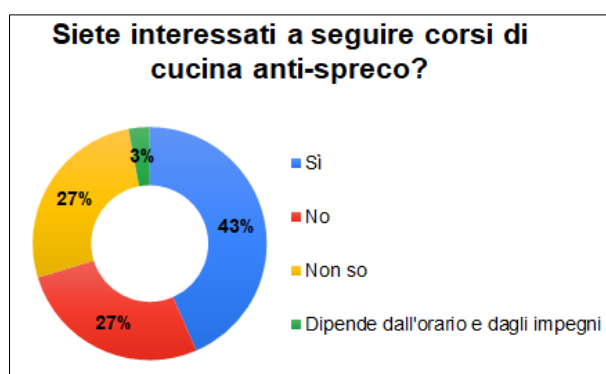


Figura 22. Interesse a partecipare a corsi di cucina antispreco.

3.5 LO SPRECO ALIMENTARE A CASA (DOMANDE 13-16)

Le domande di questa sezione sono state direttamente ispirate dallo “Sprecometro”, una app ideata e sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market impresa sociale *spin off* accademico dell'Alma Mater per la Campagna Spreco Zero.

L'app “Sprecometro” è uno strumento utile a monitorare lo spreco alimentare, anche al fine di stimolare gli utilizzatori a ridurlo. Consente di:

- misurare in grammi lo spreco alimentare seguendo un diario giornaliero e trasformare il peso in impatto economico (Euro) e impatto ambientale (H2O e CO2). In base ai risultati delle rilevazioni fornisce dei contenuti didattici che hanno l'obiettivo di stimolare comportamenti volti alla riduzione dello spreco alimentare e all'adozione di diete sane e sostenibili.
- fissare degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: “dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030” e permette di confrontarsi con altri utenti.
- calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi del singolo, del cluster e del totale degli utenti.

Ogni utente, per poter usare la app, è tenuto a rispondere ad alcune domande, che lo guidano nella riflessione in merito ai comportamenti attuati negli ultimi sette giorni.

Le domande del nostro questionario sono state basate sulle domande dello “Sprecometro”. **Le famiglie sono state invitate a rispondere su perché, cosa e quanto si spreca e su possibili comportamenti antispreco.**

In merito alle cause dello spreco alimentare domestico, **le domande puntano ad individuare i più diffusi comportamenti che conducono a buttare cibo.** La domanda propone alcuni possibili comportamenti. La risposta prevede di indicare per ogni comportamento la frequenza con cui viene attuato. Nel dare le risposte le famiglie sono portate a riflettere sulle proprie abitudini.

È emerso che le famiglie riconoscono il **deterioramento del cibo come causa principale dello spreco, a sua volta dovuto alla qualità di frutta e verdura oppure al lungo tempo di permanenza in frigo o in dispensa. Tuttavia, solo il 38% ammette di non saper conservare adeguatamente gli alimenti.**

Un'altra causa rilevante è il gusto personale, in quanto il **57% dichiara di non apprezzare gli avanzi.**

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 18. Principali comportamenti che generano spreco alimentare in ambito domestico.

13. SPRECO PERCHÉ...	Non mi piacciono gli avanzi	Me ne dimentico e scade/fa la muffa/marisce/si deteriora odore e/o sapore	Ci sono troppe offerte	Acquisto cose che non mi piacciono	Cucino troppo	Non so conservare	Compro confezioni troppo grandi	I cibi venduti sono già vecchi	Frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male	Acquisto troppo in quanto ho paura di non avere cibo in casa a sufficienza
SEMPRE	10	2	2	0	1	0	0	1	7	3
SPESSO	7	20	7	4	2	5	5	5	15	10
QUALCHE VOLTA	24	40	18	2	24	11	14	19	29	18
RARAMENTE	38	38	32	20	43	36	30	30	29	28
MAI	59	36	76	111	66	84	86	81	53	78

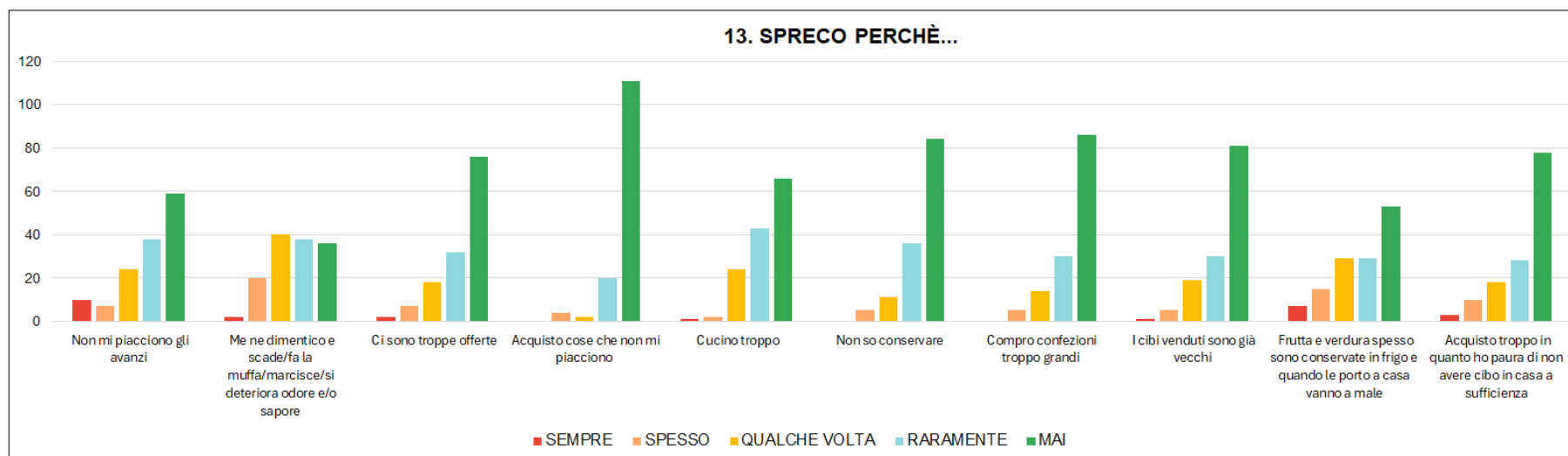


Figura 23. Principali comportamenti che generano spreco alimentare in ambito domestico

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 19. Diffusione dei comportamenti che causano spreco alimentare domestico nelle famiglie intervistate.

	Me ne dimentico e scade/fa la muffa/marisce/si deteriora odore e/o sapore	Frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male	Non mi piacciono gli avanzi	Cucino troppo	Ci sono troppe offerte	Acquisto troppo in quanto ho paura di non avere cibo in casa a sufficienza	I cibi venduti sono già vecchi	Non so conservare	Compro confezioni troppo grandi	Acquisto cose che non mi piacciono
≠ MAI	100	80	79	70	59	59	55	52	49	26
MAI	36	53	59	66	76	78	81	84	86	111
TOTALE RISPOSTE	136	133	138	136	135	137	136	136	135	137
% RISPOSTE POSITIVE	74%	60%	57%	51%	44%	43%	40%	38%	36%	19%

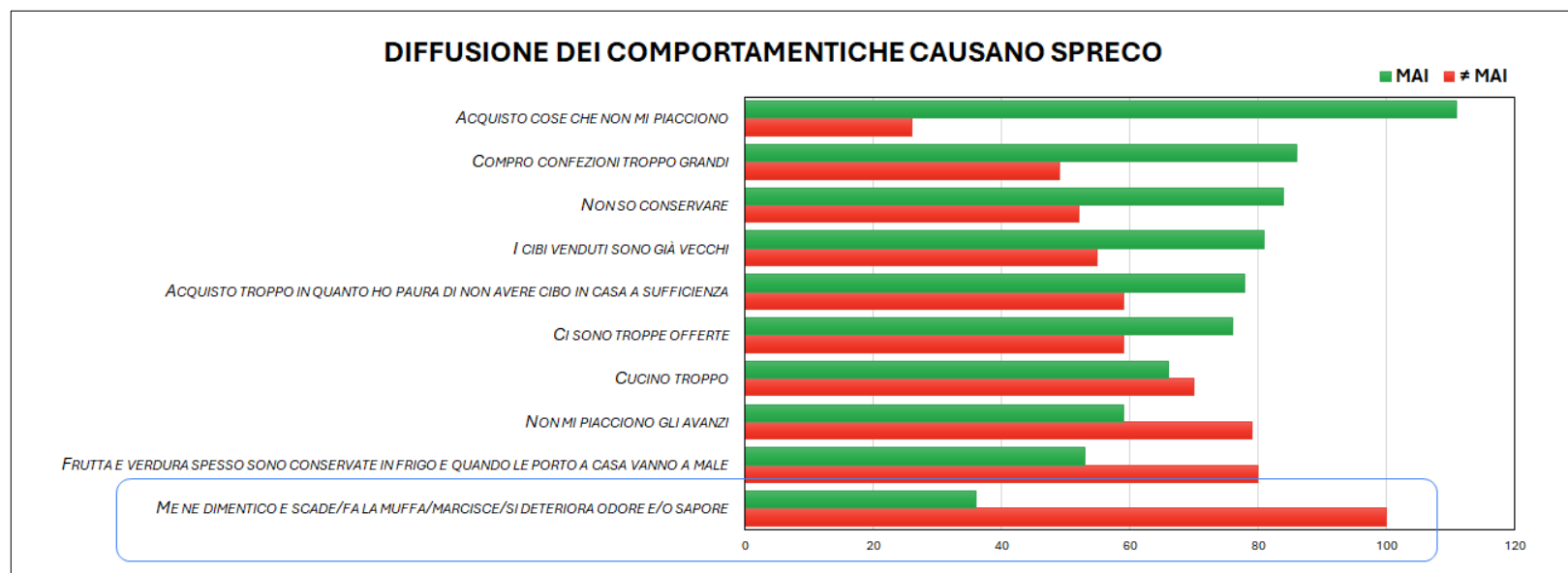


Figura 24. Diffusione dei comportamenti che causano spreco alimentare domestico nelle famiglie intervistate.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

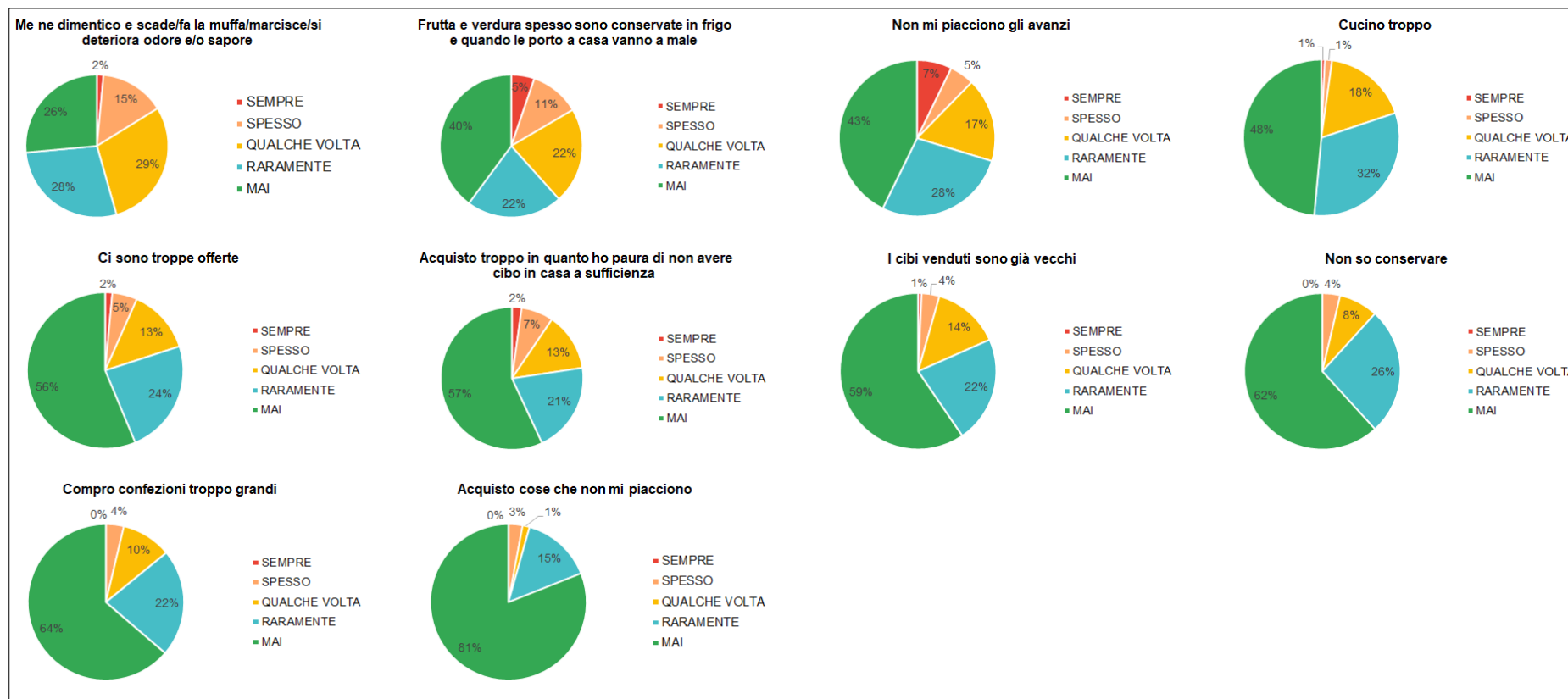


Figura 25. Comportamenti che generano spreco alimentare in ambito domestico: grado di abitudinarietà.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Peraltro, si possono individuare **comportamenti abituali che le famiglie mettono in atto “sempre” o “spesso”**. Fra i comportamenti abituali più diffusi fra le famiglie rientrano anche la tendenza ad acquistare troppo e il non apprezzamento degli avanzi.

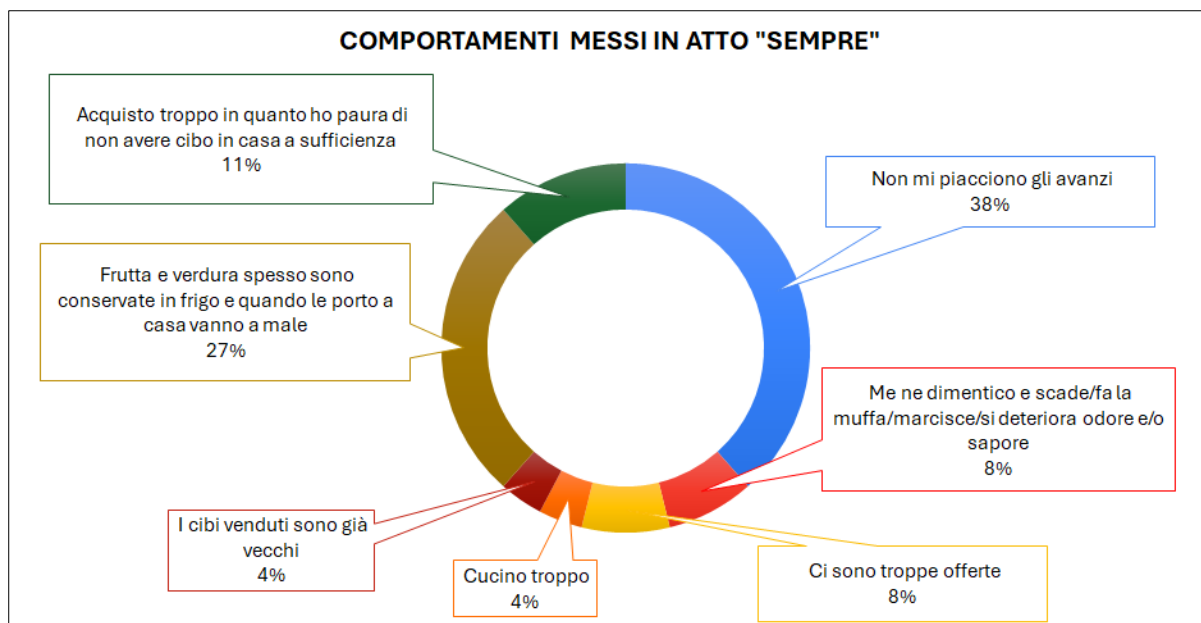


Figura 26. Comportamenti che generano spreco alimentare. Livello di abitudinarietà massimo. Le % rappresentano le famiglie che hanno risposto “sempre”.

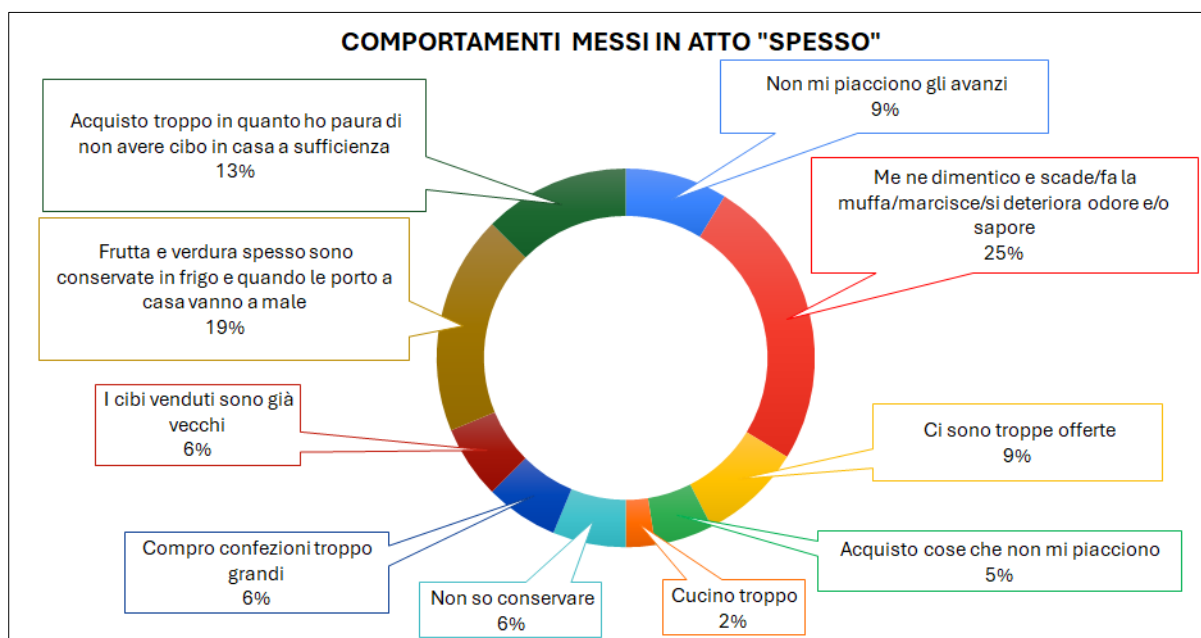


Figura 27. Comportamenti che generano spreco alimentare. Livello di abitudinarietà massimo. Le % rappresentano le famiglie che hanno risposto “spesso”.

Passando ad esaminare cosa e quanto si spreca, **alle famiglie è stato chiesto di indicare, per ciascun cibo, la quantità eventualmente buttata nei sette giorni**

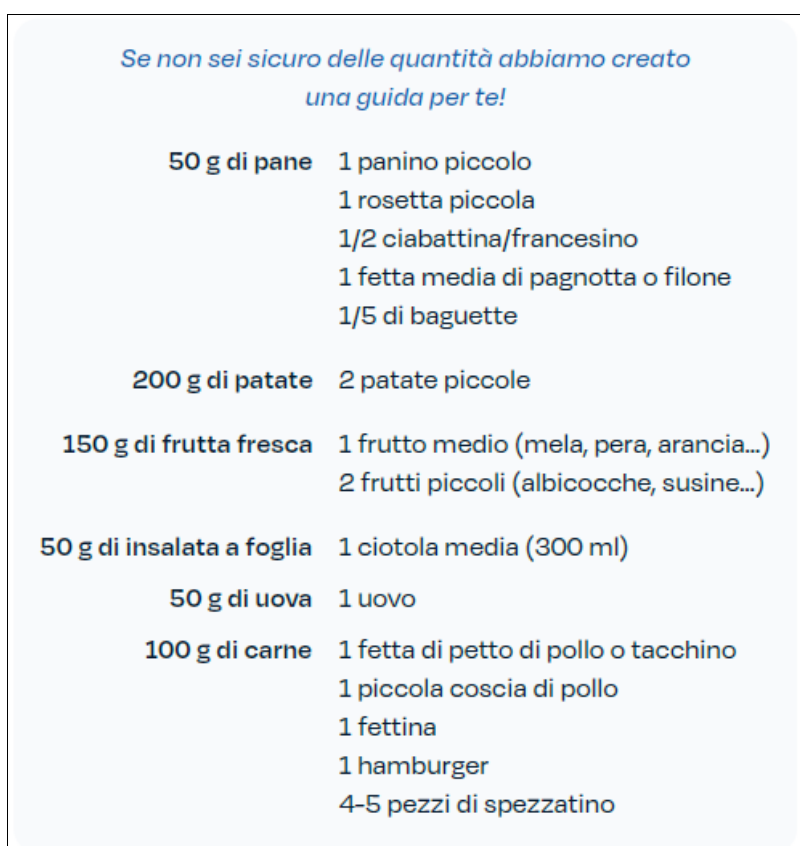
Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

precedenti. Si tratta del sistema di monitoraggio utilizzato dallo Sprecometro ed è in linea con l'unità di misura dello spreco alimentare nazionale, che viene in genere espressa in **kg/pro-capite*settimana**.

I cibi considerati sono frutta fresca, verdure, carne bianca, carne rossa, affettati, pesce, uova, formaggio, pasta, riso e cereali, pizza, cioccolato, bevande.

La guida all'utilizzo dell'app Sprecometro dà indicazioni utili per quantificare lo spreco. Si veda la seguente Figura 28.



<i>Se non sei sicuro delle quantità abbiamo creato una guida per te!</i>	
50 g di pane	1 panino piccolo 1 rosetta piccola 1/2 ciabattina/francesino 1 fetta media di pagnotta o filone 1/5 di baguette
200 g di patate	2 patate piccole
150 g di frutta fresca	1 frutto medio (mela, pera, arancia...) 2 frutti piccoli (albicocche, susine...)
50 g di insalata a foglia	1 ciotola media (300 ml)
50 g di uova	1 uovo
100 g di carne	1 fetta di petto di pollo o tacchino 1 piccola coscia di pollo 1 fettina 1 hamburger 4-5 pezzi di spezzatino

Figura 28. Guida alle quantità. FONTE: Sprecometro.

Di seguito si riporta la sintesi delle risposte ottenute.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 20. Stima delle quantità di cibo sprecato in sette giorni autonomamente fornita dalle famiglie intervistate.

14. COSA E QUANTO SPRECO	Frutta fresca	Verdure	Carne bianca	Carne rossa	Affettati	Pesce	Uova	Formaggio	Pasta	Riso e cereali	Pizza	Cioccolata	Bevande
Non lo abbiamo consumato	5	2	12	19	10	14	9	6	4	21	12	16	11
Niente	66	71	112	107	101	112	102	99	92	97	102	106	108
Meno di 100 gr	39	40	8	7	19	6	16	21	27	12	11	7	9
100 – 200 gr	20	17	1	0	2	1	7	4	5	1	4	1	2
200 – 300 gr	3	4	1	0	1	1	0	1	4	0	0	0	0
Più di 300 gr	2	2	1	0	0	0	1	1	3	3	1	0	2
Non saprei	3	2	3	5	5	4	3	6	3	4	8	8	6

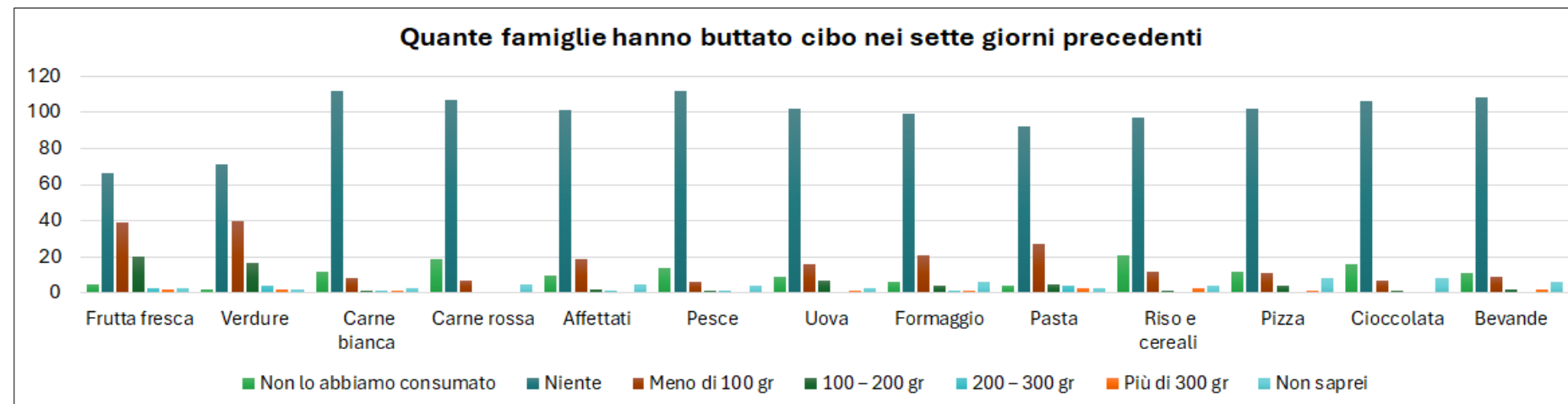


Figura 29. Stima delle quantità di cibo sprecato in sette giorni autonomamente fornita dalle famiglie intervistate.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Le risposte descrivono ancora una volta i comportamenti, in quanto gli intervistati dichiarano di aver buttato una certa quantità di cibo. Proprio per questo è possibile associarvi un dato quantitativo.

Nel grafico di Figura 29, in legenda, si leggono i *range* di quantitativi opzionabili nella risposta. Ad ogni *range* sono stati associati un valore minimo, medio e massimo:

- Non lo abbiamo consumato →/
- Niente → 0
- Meno di 100 gr → minimo 1 gr - medio 50 gr - massimo 99 gr
- Tra 100 e 200 gr → minimo 100 gr - medio 150 gr - massimo 199 gr
- Tra 200 e 300 gr → minimo 200 gr - medio 250 gr - massimo 300 gr
- Oltre 300 gr → minimo 300 gr – medio 350 gr – massimo 400 gr
- Non saprei → minimo 150 gr – medio 200 gr – massimo 249 gr.

I “Non saprei” sono stati associati ad un range medio, rispetto ai valori considerati. I ragionamenti alla base di questa assunzione sono i seguenti:

- Non possiamo sapere da cosa deriva l’incertezza dell’intervistato: es. poca attenzione al cibo buttato, impossibilità o incapacità di dare una stima anche spannometrica.
- Escludiamo che lo scarto sia nullo perché in questo caso l’intervistato avrebbe potuto rispondere “niente” o “non l’abbiamo consumato”.
- Cerchiamo di associare un quantitativo diverso da 0, senza introdurre valori né troppo piccoli né troppo grandi.

Grazie a questa assunzione possiamo valorizzare le seguenti metriche:

- ✓ Spreco alimentare settimanale complessivo delle famiglie intervistate
- ✓ Composizione percentuale dello spreco alimentare a Sala Baganza.
- ✓ Spreco alimentare medio di una famiglia di Sala Baganza in una settimana
- ✓ Spreco alimentare pro-capite settimanale.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 21. Stima dello spreco settimanale complessivo delle famiglie intervistate, dedotta dai dati riportati in Tabella 19.

STIMA SPRECHI SETTIMANALI	Frutta fresca	Verdure	Carne bianca	Carne rossa	Affettati	Pesce	Uova	Formaggio	Pasta	Riso e cereali	Pizza	Cioccolata	Bevande	TOTALE INTERVISTATI
TOTALI (valori medi)	6.986 gr	6.588 gr	1.672 gr	1.223 gr	2.371 gr	1.397 gr	2.720 gr	3.294 gr	4.668 gr	2.496 gr	2.894 gr	1.896 gr	2.495 gr	40.697 gr
TOTALI (massimi)	10.283 gr	9.735 gr	2.286 gr	1.688 gr	3.573 gr	1.888 gr	3.973 gr	4.767 gr	6.658 gr	3.380 gr	3.876 gr	2.484 gr	3.281 gr	57.872 gr
TOTALI (minimi)	3.689 gr	3.440 gr	1.058 gr	757 gr	1.169 gr	906 gr	1.466 gr	1.821 gr	2.677 gr	1.612 gr	1.911 gr	1.307 gr	1.709 gr	23.522 gr

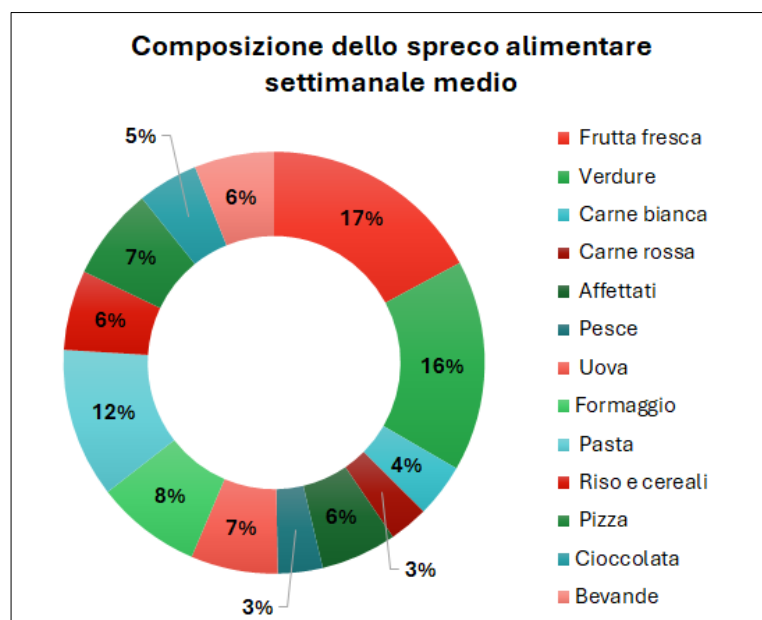


Figura 30. Composizione dello spreco alimentare settimanale complessivo delle famiglie intervistate.

Abbiamo stimato che le famiglie intervistate abbiano gettato in una settimana complessivamente circa 41 kg di cibo che, a seconda dei valori reali, possono salire fino quasi a 58 kg.

Come si vede dalla Figura 30, le frazioni preponderanti sono quelle maggiormente deteriorabili, cioè frutta fresca e verdure.

Anche la pasta costituisce una frazione rilevante.

Questi valori, seppur spannometrici, possono essere considerati come un dato di *baseline* da tenere monitorato nel corso del progetto, riproponendo il questionario alle famiglie.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Il *database* così costruito consente di stimare lo scarto complessivo di ogni famiglia intervistata e, di conseguenza, anche lo scarto medio settimanale a famiglia e pro-capite.

Lo scarto medio a famiglia si attesta sui 305,8 gr. La famiglia più “sprecona” ha scartato ben 1.475,0 gr di cibo. Diverse famiglie hanno registrato scarto nullo.

A livello pro-capite, lo scarto medio è di 89,1 gr. Se si guardala distribuzione dello scarto totale, emerge che il 77% delle famiglie ha generato uno scarto inferiore a 100 gr a settimana.

Se si considerano i limiti massimi dei *range*, allora lo scarto medio a famiglia aumenta a 440,0 gr, mentre il pro-capite sale a 127,6 gr.

In entrambi i casi, i valori ottenuti sono ben al di sotto del valore stimato dall’Osservatorio sullo Spreco Alimentare a livello nazionale (Figura 31**Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**). Ciò può essere dovuto a vari fattori, attinenti ad esempio alla metodologia di calcolo o alle caratteristiche del campione intervistato. Pertanto, **i dati ricostruiti nel progetto Food4Future non possono essere direttamente confrontati con quelli nazionali.**



Figura 31. Waste watcher 2025. FONTE: Osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità – FOCUS ITALIA.

Le ultime domande di questa sezione passano in rassegna **possibili comportamenti antispreco** che possono essere attuati in ambito domestico. Parimenti a quanto richiesto rispetto ai comportamenti che generano spreco, agli intervistati è stato richiesto di indicare se e **con quale frequenza li mettono in atto**. In aggiunta, è stato chiesto di indicare anche le **principali difficoltà che le famiglie incontrano nell’attuare comportamenti antispreco**.

Anche in questo caso abbiamo potuto evidenziare i comportamenti più diffusi.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 22. Principali comportamenti antispreco alimentare in ambito domestico.

15. COMPORTAMENTI DOMESTICI ANTISPRECO	Mangiare prima il cibo deperibile	Congelare i cibi che non si possono mangiare a breve	Alimento appena scaduto: controllare se ancora buono	Fare la lista della spesa e attenersi alla lista	Prima di cucinare, valutare attentamente quantità	Donare a parenti o vicini cibo cucinato in più	Acquisto grandi quantità di pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare	Fare programma di cosa cucinare in ogni giorno della settimana	Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione	Privilegiare l'acquisto di piccoli formati	Comprare sempre frutta e verdura di stagione
SEMPRE	59	66	68	42	53	17	31	24	15	22	62
SPESSO	56	40	24	37	50	12	30	18	39	57	44
QUALCHE VOLTA	15	13	21	28	23	40	22	25	43	34	23
RARAMENTE	2	14	14	13	7	27	31	33	24	15	3
MAI	5	2	9	18	4	41	22	36	15	7	4

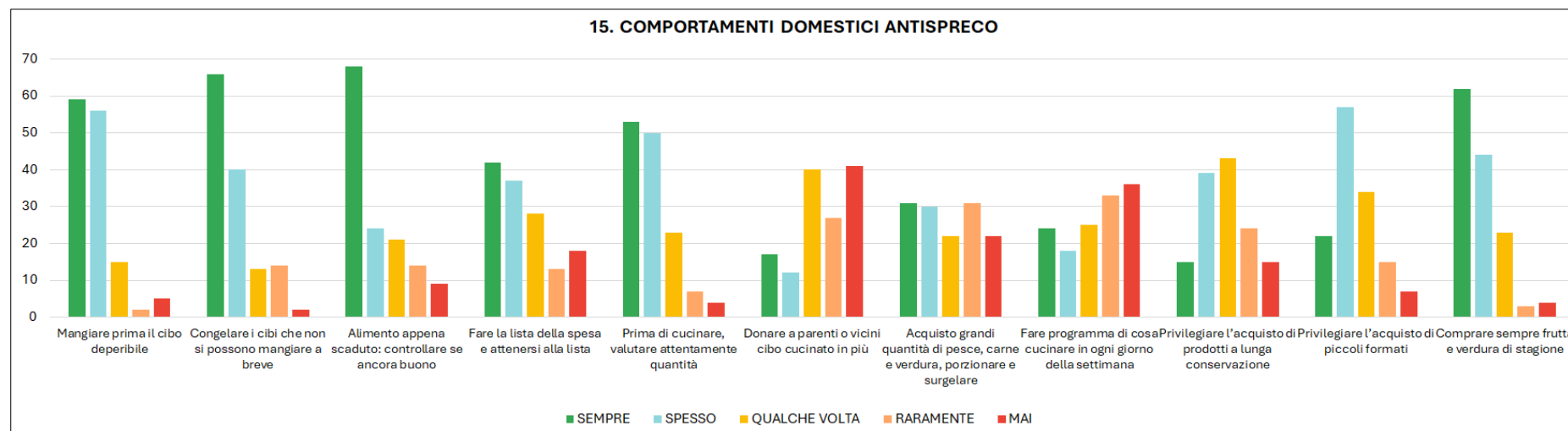


Figura 32. Principali comportamenti antispreco alimentare in ambito domestico.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 23. Diffusione dei principali comportamenti antispreco alimentare in ambito domestico nelle famiglie intervistate.

	Congelare i cibi che non si possono mangiare a breve	Prima di cucinare, valutare attentamente quantità	Mangiare prima il cibo deperibile	Comprare sempre frutta e verdura di stagione	Privilegiare l'acquisto di piccoli formati	Alimento appena scaduto: controllare se ancora buono	Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione	Fare la lista della spesa e attenersi alla lista	Acquisto grandi quantità di pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare	Fare programma di cosa cucinare in ogni giorno della settimana	Donare a parenti o vicini cibo cucinato in più
# MAI	133	133	132	132	128	127	121	120	114	100	96
MAI	2	4	5	4	7	9	15	18	22	36	41
TOTALE RISPOSTE	135	137	137	136	135	136	136	138	136	136	137
% RISPOSTE POSITIVE	99%	97%	96%	97%	95%	93%	89%	87%	84%	74%	70%

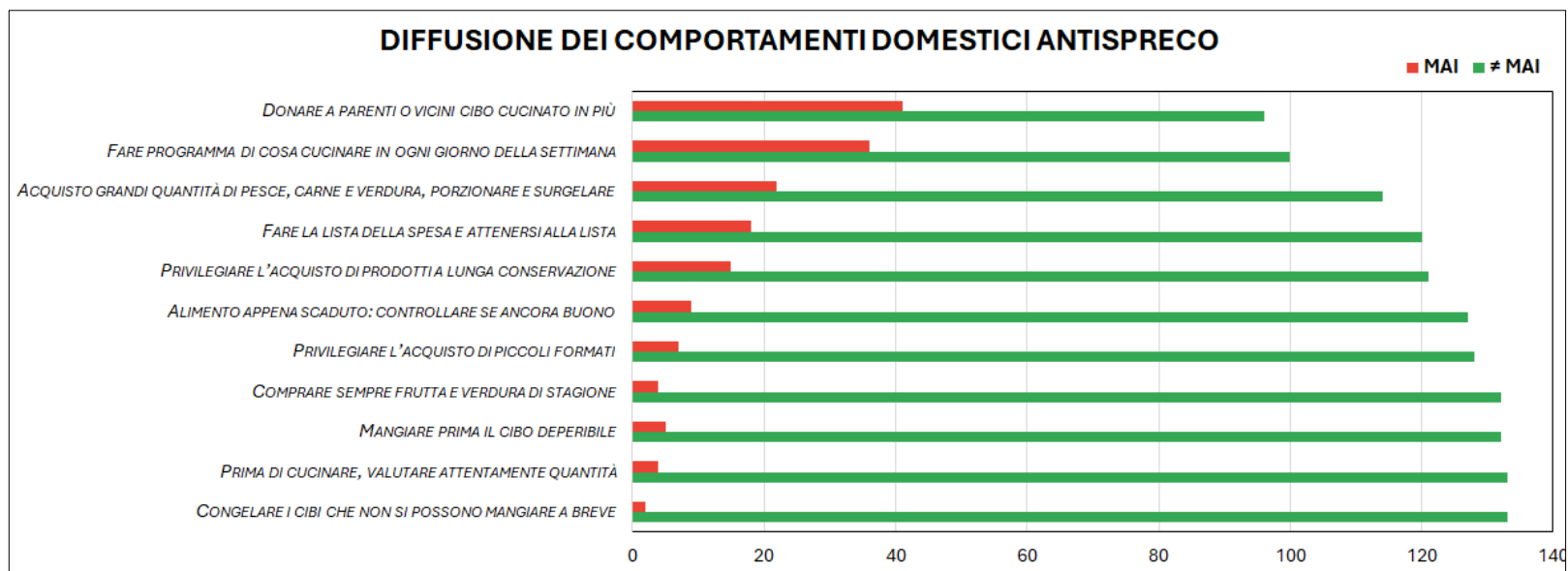


Figura 33. Diffusione dei principali comportamenti antispreco alimentare in ambito domestico nelle famiglie intervistate.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Fra le famiglie intervistate i comportamenti antispreco sono molto diffusi. Questo potrebbe giustificare il basso valore di spreco pro-capite già stimato.

Possiamo, inoltre, individuare i comportamenti antispreco che le famiglie non mettono in atto “mai” o “raramente”, per capire poi quali sono le possibili difficoltà.

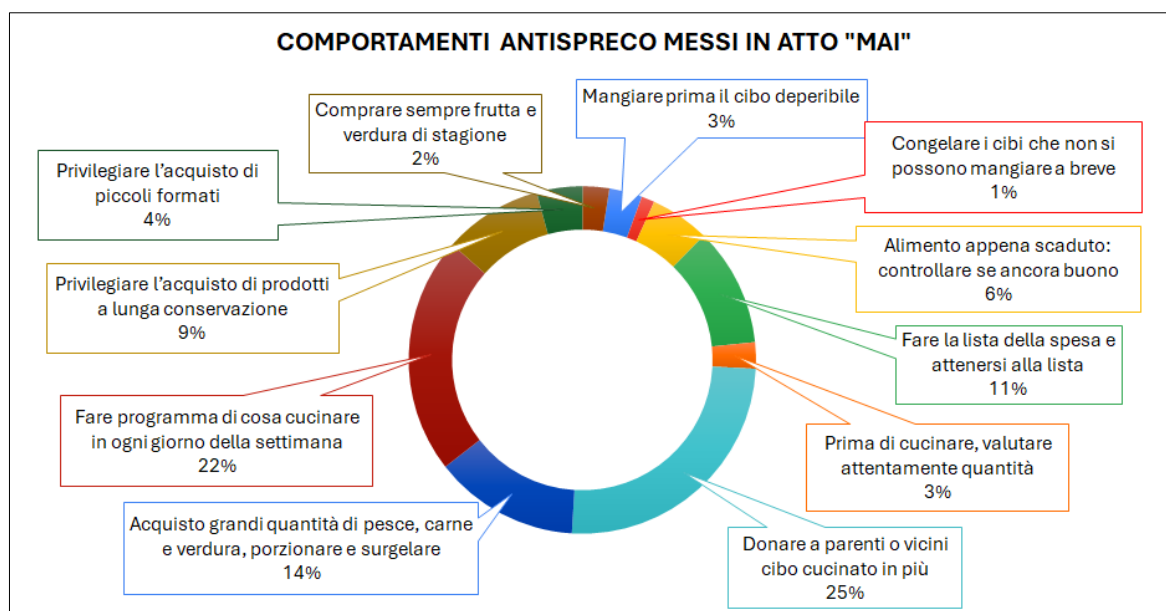


Figura 34. Comportamenti antispreco alimentare. Livello di abitudine assente. Le % rappresentano le famiglie che hanno risposto “mai”.

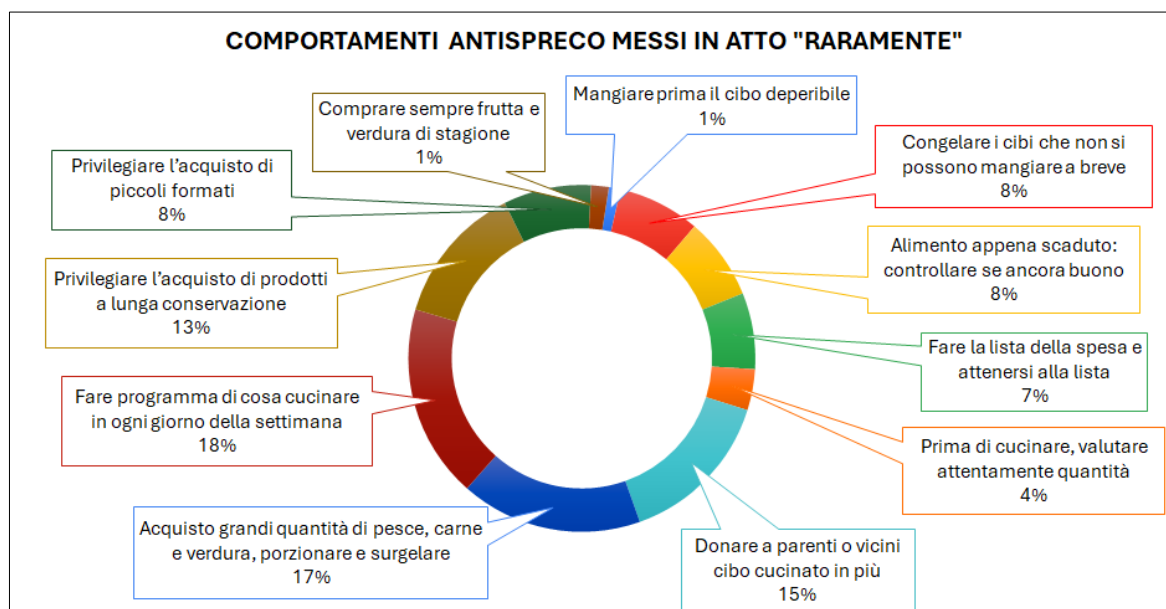


Figura 35. Comportamenti antispreco alimentare. Livello di abitudine minimo. Le % rappresentano le famiglie che hanno risposto “raramente”.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Dai grafici si capisce che i comportamenti antispreco più rari sono donare cibo cucinato a parenti o amici, programmare cosa cucinare settimanalmente e acquistare cibi freschi in grandi quantità da porzionare e congelare.

Si capisce altresì che le famiglie intervistate hanno per la maggior parte buone abitudini come mangiare prima il cibo deperibile, congelando ciò che non si può mangiare a breve, e valutare attentamente le quantità da cucinare. All’acquisto di grandi formati o quantità viene preferito l’acquisto di piccoli formati.

Infine, le maggiori barriere che le famiglie intervistate incontrano nel mettere in atto comportamenti antispreco sono riportate nella seguente Figura 36. Nessun intervistato ritiene non importante lo spreco di cibo. I comportamenti antispreco non vengono attuati soprattutto per mancanza di voglia o capacità e, probabilmente, per poca consapevolezza rispetto al tema.

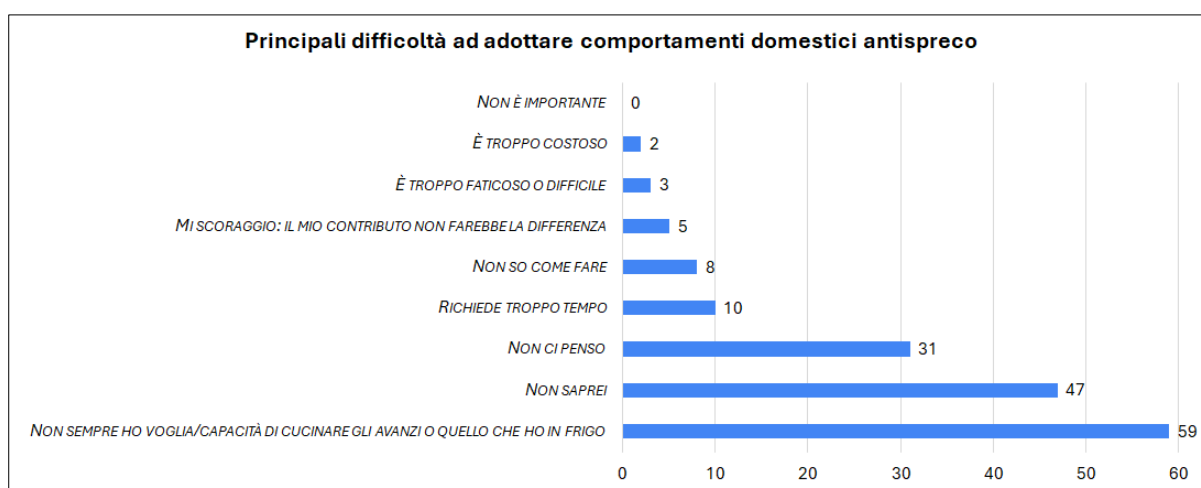


Figura 36. Principali difficoltà ad adottare comportamenti domestici antispreco.

3.6 LO SPRECO ALIMENTARE FUORI CASA (DOMANDE 17-21)

Nelle ultime domande si richiede agli intervistati di riflettere sui comportamenti che più di frequente adottano al ristorante o nei negozi.

Per quanto riguarda il ristorante, le domande puntano a capire quanto è diffusa l'abitudine a chiedere di portare a casa gli avanzi da parte dei clienti o di offrirli da parte degli esercenti, sia di cibo sia di vino. Le risposte si riferiscono all'esperienza dell'intervistato e, pertanto, non necessariamente a ristoranti situati a Sala Baganza.

Emerge che **alla maggior parte delle famiglie intervistate è capitato di chiedere gli avanzi da portare a casa e, in questi casi, il ristorante ha fornito i contenitori per il trasporto.** Molto **meno diffusa sembra, invece, l'esperienza di ristoratori che propongono** di portare a casa il cibo avanzato. Riguardo al vino, circa la metà dei rispondenti porterebbe a casa la bottiglia non finita.

Per quanto riguarda i negozi di alimentari, agli intervistati è stato chiesto di riflettere su due pratiche di vendita: la vendita di prodotti sfusi e gli sconti sui prodotti vicini alla scadenza.

In merito alla **vendita di sfusi**, la maggior parte degli intervistati pensa che **potrebbe contribuire a ridurre lo spreco alimentare**, per varie ragioni che includono anche il prezzo inferiore. Le ragioni che inducono invece il 30% degli intervistati a pensare che lo sfuso non sia utile sono la poca consapevolezza dei consumatori e anche il timore dello stigma sociale, anche se quest'ultimo solo per un 2%.

In merito agli **sconti** che alcune catene di supermercati appongono sui **prodotti vicini alla scadenza**, le risposte denotano un **approccio** per la maggior parte **positivo** da parte delle famiglie. **Tuttavia, circa il 15% non li acquista mai per mancanza di fiducia. Mentre solo un altro 15% si impegna ad acquistarne sempre almeno uno.**

3.7 CONCLUSIONI

Dal punto di vista numerico, le risposte ottenute riguardano una percentuale significativa della popolazione di Sala Baganza, in **quanto ha risposto circa l'8% delle famiglie, pari al 5% degli abitanti censiti a settembre 2025**. L'obiettivo, infatti, era raggiungere il più alto numero possibile di famiglie al fine di avere un campione numericamente significativo. Per farlo è stato sfruttato il canale scolastico, chiamando all'azione i genitori attraverso i rappresentanti, e la diffusione più generalista tramite il sito e i social del Comune di Sala Baganza.

Tuttavia, non avendo potuto definire a priori le caratteristiche del campione da intervistare, il **rischio di ottenere risposte soprattutto dalle famiglie più attente e consapevoli era elevato** e, in effetti, i risultati riflettono situazioni virtuose. Tutte le conclusioni qui esposte vanno quindi opportunamente utilizzate.

Il questionario ha messo in evidenza i **comportamenti più diffusi** che da una parte generano spreco di cibo, dall'altro contribuiscono ad evitarlo. Ha inoltre evidenziato quali sono le principali difficoltà che le famiglie sperimentano nel mettere in atto comportamenti antispreco.

Secondo le famiglie, la causa principale dello spreco è il **deterioramento del cibo, dovuto alla qualità di frutta e verdura oppure al lungo tempo di permanenza in frigo o in dispensa**. Benché questa evidenza suggerisca la necessità di conservare meglio i cibi freschi, **solo il 38% ammette di non saperli conservare adeguatamente**.

Invece, il tema della conservazione appare come uno dei più importanti, sia per il corretto mantenimento dei cibi freschi, sia per chi cucina o compra quantità abbondanti.

Vi sono comportamenti molto diffusi perché messi in atto da tutte le famiglie, seppur con diversa frequenza, e vi sono **comportamenti che risultano abituali nella maggior parte delle famiglie**. Fra i comportamenti abituali rientrano quelli che vengono messi in atto “sempre o “spesso”.

I comportamenti più critici, per diffusione o per abitudinarietà, sono:

- I. *Me ne dimentico e scade/fa la muffa/marcisce/si deteriora odore e/o sapore*
- II. *Frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male*
- III. *Non mi piacciono gli avanzi*
- IV. *Cucino troppo*
- V. *Acquisto troppo in quanto ho paura di non avere cibo in casa a sufficienza.*

Dall'altra parte, tutte le famiglie mettono in atto comportamenti antispreco, che complessivamente risultano più diffusi rispetto ai comportamenti che generano spreco. Ciò si evince dalla % complessiva di “MAI” che le famiglie hanno indicato come frequenza dei diversi comportamenti: 11% antispreco vs 54% *pro-spreco*. Inoltre, i

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

comportamenti antispreco più rari sono anche quelli più complicati, come donare cibo cucinato a parenti e amici (che può essere fatto in occasioni straordinarie), fare in anticipo il programma settimanale di ciò che si cucinerà (che richiede tempo, dedizione ed estrema regolarità) e acquistare grandi quantità di cibi freschi da porzionare e surgelare.

Se le famiglie intervistate non mettono in atto comportamenti antispreco le ragioni sono dovute **soprattutto alla mancanza di voglia e tempo o capacità**. In merito alle difficoltà diverse famiglie hanno risposto “Non ci penso/Non saprei”, facendo ipotizzare una **poca consapevolezza rispetto al tema e, quindi, un impegno labile nel cercare di evitare di buttare cibo**.

Infine, di seguito si riporta una matrice di collegamento tra i comportamenti analizzati e tematiche collegate da affrontare nelle attività progettuali.

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

Tabella 24. Matrice comportamenti domestici – attività Progetto Food 4 Future.

	Temi collegati	FORMAZIONE O COINVOLGIMENTO							
		Cucinare gli avanzi	Utilizzare le scadenze	Conservare meglio	Educare alla spesa alimentare	Osservare i cibi	Preparare i pasti	Consapevolezza	Altro
SPRECO PERCHÈ	Me ne dimentico e scade/fa la muffa/marcesce/si deteriora odore e/o sapore		X	X		X			
	Frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male			X	X				
	Non mi piacciono gli avanzi	X							
	Acquisto troppo in quanto ho paura di non avere cibo in casa a sufficienza	X		X	X				
	Ci sono troppe offerte		X	X	X				
	Acquisto cose che non mi piacciono				X				
	Cucino troppo	X		X					
	Non so conservare		X	X					
	Compro confezioni troppo grandi				X				
	I cibi venduti sono già vecchi				X	X			
COMPORTAMENTI ANTISPRECO	Congelare i cibi che non si possono mangiare a breve			X					
	Prima di cucinare, valutare attentamente quantità						X		
	Mangiare prima il cibo deperibile		X	X					
	Comprare sempre frutta e verdura di stagione				X				
	Privilegiare l'acquisto di piccoli formati				X				
	Alimento appena scaduto: controllare se ancora buono		X			X			

Progetto FOOD4FUTURE

“SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ” Grant Agreement No.: 101216901

	Temi collegati	FORMAZIONE O COINVOLGIMENTO							
		Cucinare gli avanzi	Utilizzare le scadenze	Conservare meglio	Educare alla spesa alimentare	Osservare i cibi	Preparare i pasti	Consapevolezza	Altro
	Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione		X	X	X				
	Fare la lista della spesa e attenersi alla lista		X		X				
	Acquisto grandi quantità di pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare			X	X				
	Fare programma di cosa cucinare in ogni giorno della settimana	X	X				X		
	Donare a parenti o vicini cibo cucinato in più								X
DIFFICOLTÀ	Non ci penso							X	
	Richiede troppo tempo	X		X			X		
	Non sempre ho voglia/capacità di cucinare gli avanzi o quello che ho in frigo	X					X		
	Non so come fare	X					X		
	È troppo costoso							X	
	È troppo faticoso o difficile	X					X	X	
	Mi scoraggio: il mio contributo non farebbe la differenza							X	
	Non saprei							X	

4 ALLEGATI

ALLEGATO 1 – I QUESTIONARI SOMMINISTRATI

Il questionario online per gli insegnanti

https://docs.google.com/forms/d/1HaU2JrzljGVDmpZ_BrllqkeP6QV5ltL2EB_CJXC9CnY/edit

Il questionario online per le famiglie

https://docs.google.com/forms/d/141Bwnl9lz2PZjTiMzN23UFgmqj_8xXewZRqRzaRU5vc/edit

Il questionario online per gli studenti della Scuola Secondaria

<https://docs.google.com/forms/d/1a6YTdNo55MtS8eABdfNMbu3LLxNwmbFb-lARSVNxzfQ/edit>

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

ALLEGATO 2 – MENÙ SERVITO ALL SCUOLA DELL'INFANZIA "BALBI-CARREGA" NEL MESE DI OTTOBRE 2025

GIORNATA	n. Pasti serviti	Menu	Scarti in kg	Totale in kg	Percentuale di scarto
mercoledì 1° ottobre 2025	114	RISO POMODORO	0,2	5,7	4%
		Cotoletta	0,1	6,8	1%
		Pane	0,0	4,6	-
		FAGIOLINI	0,4	11,4	4%
giovedì 2 ottobre 2025	118	PASTA PESTO	0,1	7,1	1%
		TORTINO LEGUMI	0,3	7,1	4%
		Pane	0,0	4,7	-
		CAROTE	0,4	7,1	5%
venerdì 3 ottobre 2025	108	Pasta integrale	0,4	6,5	6%
		Legumi mix	0,1	3,2	2%
		PANE	0,0	5,4	-
		BROCCOLI	0,4	10,8	3%
lunedì 6 ottobre 2025	115	PASTA RAGU'	0,7	5,8	12%
		MOZZARELLA	2,9	4,6	63%
		PANE	0,0	4,6	-
		POMODORI	0,3	8,1	4%
martedì 7 ottobre 2025	114	PASTA BIANCA	0,1	5,7	2%
		TORTINO PATATE	0,2	6,8	2%
		PANE	0,0	4,6	-
		CAROTE CRUDE	0,2	8,0	3%
mercoledì 8 ottobre 2025	117	PASS. VERDURA	1,0	11,7	9%
		BOCC.POLLO	0,4	7,0	6%
		PANE	0,0	4,7	-
		INSALATA	0,5	5,9	9%
giovedì 9 ottobre 2025	116	RISO C.ZUCC	0,5	10,9	5%
		PLATESSA	0,0	7,0	-
		PANE	0,0	4,6	-
		SPINACI	0,9	11,6	8%
venerdì 10 ottobre 2025	115	PASTA POMOD.	0,0	5,8	-
		FRITTATA	0,2	8,1	2%
		PANE	0,0	4,6	-
		BROCCOLI	0,2	11,5	1%
martedì 14 ottobre 2025	113	PASS. VERDURA	0,6	11,3	5%
		MORBIDELLE CAR.	0,1	6,8	1%

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

GIORNATA	n. Pasti serviti	Menu	Scarti in kg	Totale in kg	Percentuale di scarto
		PANE	0,0	4,5	-
		PATATE	0,0	11,3	-
mercoledì 15 ottobre 2025	103	PIZZA	0,0	11,3	-
		INSALATONA	0,5	5,2	9%
giovedì 16 ottobre 2025	117	RISO VERDURE	0,8	5,9	14%
		CROC.LEGUMI	0,2	7,0	3%
		PANE	0,0	5,9	-
		FINOCCHI	0,3	8,2	3%
venerdì 17 ottobre 2025	117	PASTA ALL'OLIO	0,0	5,9	-
		PEPITE PESCE	0,0	7,0	-
		PANE	0,0	5,9	-
		POMODORI	0,5	11,7	4%
lunedì 20 ottobre 2025	113	TORTELLI	0,4	11,3	3%
		MOZZARELLA	0,4	4,5	9%
		PANE	0,0	5,7	-
		FAGIOLINI	1,4	11,3	12%
martedì 21 ottobre 2025	112	FARRO C.ZUCC	0,6	4,5	13%
		SCALOPPINA	0,2	6,7	3%
		PANE	0,0	4,5	-
		CAROTE	0,3	7,8	4%
mercoledì 22 ottobre 2025	111	PASTA INT.POM.	0,2	5,6	4%
		CANNELLINI	1,0	3,3	30%
		PANE	0,0	4,4	-
		INSALATA	0,3	5,6	5%
giovedì 23 ottobre 2025	113	RISO FORMAGGI	0,2	5,7	4%
		PESCE	0,0	6,8	-
		PISELLI	0,9	7,9	11%
		PANE	0,0	4,5	-
venerdì 24 ottobre 2025	112	PASTINA BRODO	0,0	3,4	-
		FRITTATA	0,4	7,8	5%
		INSALATA	0,5	5,6	9%
		PANE	0,0	5,6	-
lunedì 27 ottobre 2025	114	PASTA AMATR.	1,0	5,7	18%
		SALSICCIA	0,6	6,8	9%
		PATATE	0,5	11,4	4%
		PANE	0,0	4,6	-
martedì 28 ottobre 2025	113	PIZZA	0,0	11,3	-

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

GIORNATA	n. Pasti serviti	Menu	Scarti in kg	Totale in kg	Percentuale di scarto
		INSALATONA	0,4	5,7	7%
mercoledì 29 ottobre 2025	112	RISO AL POMODORO	0,0	5,7	-
		CROCC.PESCE	0,0	6,7	-
		CAROTE	0,4	7,8	5%
		PANE	0,0	5,6	-
giovedì 30 ottobre 2025	106	PASTA AL PESTO	0,2	5,3	4%
		TORTINO LEGUMI	0,0	6,4	-
		TRIS DI VERDURE	0,4	10,6	4%
		PANE	0,0	4,2	-
venerdì 31 ottobre 2025	109	MINES.C/ORZO	0,9	3,3	28%
		COTOLETTA	0,0	6,5	-
		FINOCCHI	0,4	7,6	5%
		PANE	0,0	5,5	-

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

ALLEGATO 3 - MENÙ SERVITO ALL SCUOLA PRIMARIA "ATHOS MAESTRI" NEL MESE DI OTTOBRE 2025

GIORNATA	n. Pasti serviti	Menu	Scarti in kg	Totale in kg	Percentuale di scarto
mercoledì 1° ottobre 2025	120	RISO AL POMODORO	1	8,4	12%
		CROCCHETTE DI PESCE	0,8	9,6	8%
		PANE	2,1	6	35%
		FAGIOLINI	0,9	18	5%
giovedì 2 ottobre 2025	117	PASTA AL PESTO	1,5	8,19	18%
		LONZA	0,9	9,36	10%
		PANE	0,8	5,85	14%
		CAROTE CRUDE	0,75	9,36	8%
venerdì 3 ottobre 2025	108	ORZO CON LE ZUCCHINE	3,5	8,64	41%
		COTOLETTA	0,1	7,56	1%
		BROCCOLI	0,4	16,2	2%
lunedì 6 ottobre 2025	233	PASTA AL RAGU'	1,8	16,31	11%
		MOZZARELLA	1,7	11,65	15%
		PANE	1,2	11,65	10%
		POMODORI	1,025	23,3	4%
martedì 7 ottobre 2025	128	PASTA ALL'OLIO	0,5	8,96	6%
		TORTINO DI PATATE	1,3	8,96	15%
		PANE	1,2	6,4	19%
		CAROTE CRUDE	0,6	10,24	6%
mercoledì 8 ottobre 2025	225	MINISTRA VERDE CON PASTINA	2,7	15,75	17%
		BOCCONCINI DI POLLO	1	15,75	6%
		PANE	0,9	11,25	8%
		INSALATA	0,9	15,75	6%
giovedì 9 ottobre 2025	126	RISO CON LA ZUCCA	1,9	8,82	22%
		PESCE AL FORNO	0,5	8,82	6%
		PANE	0,6	6,3	10%
		SPINACI	3	18,9	16%
venerdì 10 ottobre 2025	120	PASTA AL POMODORO	1,6	8,4	19%
		CROCCHETTE DI LEGUMI	0,5	8,4	6%
		PANE	0,7	6	12%
		CAROTE	1,6	9,6	17%
lunedì 13 ottobre 2025	231	PASTA AL POMODORO	1,4	16,17	9%
		FRITTATA	2,4	18,48	13%
		PANE	1,8	11,55	16%

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

		BROCCOLI	1,4	34,65	4%
martedì 14 ottobre 2025	120	PASSATO DI VERDURA	3	8,4	36%
		MORBIDELLE DI CARNE	0,4	8,4	5%
		PANE	0,496	6	8%
		PATATE	0,46	14,4	3%
mercoledì 15 ottobre 2025	225	PIZZA	0,6	27	2%
		INSALATA MISTA	0,58	15,75	4%
giovedì 16 ottobre 2025	122	RISO CON LA ZUCCA	4,2	15,75	27%
		CROCCHETTE DI LEGUMI	1,7	8,54	20%
		PANE	0,872	6,1	14%
		FINOCCHI	1,55	18,3	8%
venerdì 17 ottobre 2025	122	PASTA ALL'OLIO	0,1	8,54	1%
		PEPITE DI PESCE	0,3	8,54	4%
		PANE	0,79	6,1	13%
		POMODORI	0,8	8,54	9%
lunedì 20 ottobre 2025	235	TORTELLI	1,85	28,2	7%
		MOZZARELLA	2	16,45	12%
		PANE	2,26	11,75	19%
		FAGIOLINI	2,5	28,2	9%
martedì 21 ottobre 2025	122	FARRO CON LA ZUCCA	1,8	8,54	21%
		LONZA	0,85	8,54	10%
		PANE	0,79	6,1	13%
		CAROTE CRUDE	1,2	9,76	12%
mercoledì 22 ottobre 2025	235	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	1,9	15,2	13%
		CANNELLINI	4,2	9,4	45%
		PANE	1,2	11,75	10%
		INSALATA	1,9	16,45	12%
giovedì 23 ottobre 2025	122	RISOTTO AI FORMAGGI	1,1	8,54	13%
		FILETTO DI PESCE	0,35	8,54	4%
		PISELLI	0,9	8,54	11%
		PANE	0,75	6,1	12%
venerdì 24 ottobre 2025	125	PASTA AL SUGO VEGETALE	0,25	8,75	3%
		FRITTATA	0,45	8,75	5%
		INSALATA	1,3	10	13%
		PANE	1,2	6,25	19%
lunedì 27 ottobre 2025	240	PASTA ALL'AMATRICIANA	1,35	16,8	8%
		SALSICCIA	0,1	16,8	1%
		PATATE	1,45	28,8	5%
		PANE	0,86	12	7%

Progetto FOOD4FUTURE

"SMP-FOOD-2024-FW-STAKEHOLDERS-PJ" Grant Agreement No.: 101216901

martedì 28 ottobre 2025	117	PIZZA	0,25	14,04	2%
		INSALATONA	1,5	8,19	18%
mercoledì 29 ottobre 2025	245	RISOTTO AL POMODORO	1,4	17,15	8%
		CROCCHETTE DI PESCE	0,45	17,15	3%
		CAROTE	1,24	17,15	7%
		PANE	0,9	12,25	7%
giovedì 30 ottobre 2025	122	PASTA AL PESTO	1,2	8,54	14%
		TORTINO DI LEGUMI	0,9	9,76	9%
		INSALATA MISTA	1,35	8,54	16%
		PANE	1,86	6,1	30%
venerdì 31 ottobre 2025	125	MINISTRA CON ORZO	1,9	12,5	15%
		COTOLETTA	0,15	10	2%
		FINOCCHI	0,25	8,75	3%
		PANE	1,1	6,25	18%