



COMUNE DI LIVORNO

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE a.s. 2025/2026

Il Comune di Livorno nel corso dell'attuale anno scolastico, ha rafforzato e consolidato diversi progetti già attivi nell'anno precedente nell'ambito delle azioni volte alla promozione della sana educazione alimentare, nonché al monitoraggio, alla qualificazione e al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica. Tra questi progetti si annoverano **Frutta al mattino, Genitori in mensa, i Progetti Cirfood Education per le scuole, la rilevazione dello scarto in mensa** e l'iniziativa **Clicca e Vinci**. Parallelamente sono state poste le basi per l'avvio di nuovi importanti progetti quali **Piccoli Ambasciatori** e **Biologicamente** presentati ai docenti e alle famiglie in occasione degli incontri della Commissione Mensa Cittadina.

Di seguito si riportano, in dettaglio i vari progetti attivati

"Frutta al mattino"

Il Comune di Livorno propone a tutte le scuole del territorio che intendano aderire su base volontaria di sostituire la merenda abitualmente portata da casa e consumata dalle bambine e dai bambini durante l'orario scolastico, anticipando al momento dell'intervallo la distribuzione della frutta prevista a fine pasto.

"Genitori in mensa"

Un genitore al giorno per ciascuna scuola, senza prenotazione e senza alcun preavviso, può recarsi presso il refettorio nel quale consuma il pasto il/la proprio/a figlio/a e richiedere al personale addetto al servizio di somministrazione un piccolo assaggio di ciascun piatto a menù (primo, secondo, contorno ed eventualmente frutta).

L'iniziativa ha l'obiettivo di consentire ai genitori di conoscere direttamente i piatti proposti dalla mensa scolastica e di comprendere l'organizzazione complessiva del servizio di ristorazione.

Al termine dell'assaggio, l'Amministrazione Comunale richiede ai *genitori assaggiatori* di esprimere un riscontro compilando una **check-list di gradimento**, nella quale è possibile inserire osservazioni, commenti e indicazioni utili in merito al servizio.

Il documento compilato dovrà essere trasmesso all'indirizzo e-mail dilloallacommissionemensa@comune.livorno.it.

L'Ufficio Ristorazione prende in carico tutte le segnalazioni pervenute, provvedendo alla loro analisi ed eventuale approfondimento, anche in collaborazione con la ditta affidataria del servizio.

"Rilevazione dello scarto a mensa"

L'Ufficio Ristorazione e Servizi Scolastici, in collaborazione con la ditta Giubilesi & Associati che sta effettuando il monitoraggio della qualità del servizio mensa per il Comune di Livorno, ha attuato un progetto di analisi approfondita dello scarto alimentare all'interno delle mense scolastiche, con lo scopo, da un lato, di attivare percorsi di educazione alimentare mirati e, dall'altro, proporre piatti salutari ma il più possibile in linea con i gusti dei bambini.

Per la riuscita del progetto viene chiesto alle/agli insegnanti di ciascuna classe/sezione di compilare giornalmente un semplice modulo Google on-line con alcune specifiche domande.

"Educazione alimentare Cirfood education"

I corsi sono dedicati alle classi di Infanzia e Primaria e sono suddivisi in 5 aree tematiche con lo scopo di educare i bambini/e a corretti stili di vita e sane abitudini alimentari.

Il percorso prevede due giornate di formazione dedicata alle/agli insegnanti che intendono aderire con la propria classe ad uno dei progetti.

"Clicca e Vinci"

Si tratta di un progetto di rilevazione di gradimento del pasto rivolto direttamente ai piccoli utenti della mensa scolastica.

Il progetto prevede l'installazione in cinque "scuole campione" di totem per la rilevazione del gradimento che consentono alle bambine e ai bambini, una volta usciti dal refettorio, di esprimere un giudizio in forma anonima e in modalità touch-screen sul pasto appena consumato.

I risultati di questi giudizi saranno esaminati quotidianamente analizzando un cruscotto appositamente creato dai Sistemi Informativi del Comune di Livorno. Sul cruscotto, i risultati ottenuti dai giudizi espressi tramite il Totem andranno a confluire con quelli espressi attraverso la compilazione dei moduli "Google Form" da parte delle/degli insegnanti di tutte le scuole di ordine e grado che usufruiscono del servizio mensa e che hanno aderito al progetto.

"Menù Chiaro"

La Web app "Menu Chiaro", sviluppata dall'ufficio Ristorazione e Servizi scolastici del Comune di Livorno in collaborazione con Cirfood, consente di visualizzare il menu del giorno. L'applicazione, disponibile sia per smartphone sia per web (indirizzo internet <https://www.menuchiaro.it/livorno/it/>), è stata pensata per le famiglie e consente innanzitutto di accedere in maniera semplice e immediata a una descrizione chiara e dettagliata dei menu quotidiani, dal nido fino alla scuola primaria, con un semplice clic. In più, la web app permette anche di calcolare e valutare l'indice di massa corporea del bambino e accedere a una serie di informazioni e consigli legati alla educazione alimentare e alla nutrizione equilibrata.

Guida informativa Mensa

Ad inizio anno scolastico 2025/2026 è stato distribuito a tutte le scuole un "prontuario" dove sono racchiuse tutte le informazioni utili ed indicazioni operative per le scuole che usufruiscono del servizio mensa: numeri di telefono, mail dedicate, informazioni su gestore e sugli organismi di controllo, informazioni su come effettuare la rilevazione delle presenze, su come richiedere cestini per le gite e menu per le feste, su come richiedere le diete, su come gestire non conformità riscontrate durante la mensa.

Le Faq della mensa

Ad inizio anno scolastico 2025/2026 è stato distribuito a tutte le scuole un opuscolo destinato alle famiglie degli/delle piccoli/e utenti del servizio mensa contenente tutte le domande che sono state poste in maniera più frequente all'Ufficio Mensa e le relative risposte, per rendere sempre più chiaro e accessibile a tutti il servizio.

Progetto Piccoli Ambasciatori

Il nuovo progetto "*Piccoli Ambasciatori*" raccoglie e amplia l'eredità del precedente progetto "*La Commissione mensa dei bambini*", che era limitato a una sola classe di un unico plesso, estendendo oggi la rappresentanza a tutti gli Istituti Comprensivi cittadini.

Rivolto alle scuole primarie con servizio mensa dei 9 Istituti Comprensivi di Livorno, mira a favorire la partecipazione attiva e consapevole delle bambine e dei bambini ai processi decisionali legati alla ristorazione scolastica.

Promuove educazione alimentare, cittadinanza attiva ed educazione civica, valorizzando la mensa come momento educativo.

In ogni plesso verrà eletto un/a Piccolo/a Ambasciatore/Ambasciatrice che rappresenterà gli alunni raccogliendo osservazioni, proposte e suggerimenti sul servizio mensa.

Tali contributi saranno condivisi con la Commissione Mensa, anche tramite brevi video facoltativi.

Gli esiti delle proposte verranno restituiti agli alunni, favorendo consapevolezza e continuità civica.

Progetto Biologicamente

Il progetto “*BiologicaMente*”, realizzato grazie ai fondi regionali per la promozione della mensa biologica, si articola in un insieme di iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, docenti e componenti della Commissione Mensa, con l’obiettivo di valorizzare il servizio di refezione scolastica come strumento educativo, culturale e di promozione di stili di vita sani e sostenibili.

Le attività sono realizzate in collaborazione con **Cirfood** e **Slow Food**, partner consolidati del Comune nella diffusione della cultura del cibo e dell’alimentazione consapevole.

Con Cirfood è previsto un ciclo di laboratori pomeridiani per le famiglie, dedicati alla preparazione condivisa delle ricette della mensa scolastica, con particolare attenzione all’uso di prodotti biologici e stagionali. I laboratori, condotti dalla dietista Carla Ticcianti, si svolgono presso il rinnovato spazio del Lab Cooking .

In collaborazione con Slow Food, il progetto include un laboratorio di team building riservato alla Commissione Mensa - dal titolo “*Tre tempi e una cucina. Passato, presente e futuro. Cuciniamo insieme il biologico*” - volto a rafforzarne la coesione e la consapevolezza qualitativa sul servizio.

È inoltre prevista la conferenza pubblica “**Il cibo come materiale educativo interdisciplinare**”, tenuta da **Federica Buglioni**, autrice e divulgatrice di riferimento a livello nazionale nell’ambito dell’educazione alimentare naturale, rivolta a insegnanti e cittadinanza, seguita da laboratori sensoriali per le classi prime della scuola primaria dedicati al tema delle spezie e erbe aromatiche, per aiutare i bambini a superare diffidenze e stereotipi legati ai sapori.

A completamento del percorso, è stata allestita presso il Lab Cooking la **Piccola Biblioteca della Cucina**, uno spazio tematico dedicato ai libri sul cibo e sull’educazione alimentare. Nel suo insieme, “*BiologicaMente*” rafforza il percorso di partecipazione, informazione e consapevolezza alimentare promosso dal Comune di Livorno.