



scienza attiva®

EDIZIONE 2015/2016

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'

***Nutrire lo spirito? Culture, religioni e cibo
a scuola***

Maria Chiara Giorda

***Università degli Studi di Torino, Dipartimento
di Studi Storici***

Documento di livello: A



Un progetto di


agorà scienza
centro interuniversitario



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO


scienza attiva®

1. Pluralismo religioso e cibo: un quadro d'insieme

Il pluralismo religioso è ormai un dato di fatto nelle società in cui viviamo: nonostante i processi di secolarizzazione in corso da decenni, la nostra società è sempre più plurale e complessa. Tra i vari ambiti di ricerca che questo pluralismo ha rivivificato, il rapporto tra le religioni e gli spazi pubblici è senza dubbio di grande interesse, sia per gli studiosi, sia per gli attori coinvolti, siano essi semplici cittadini o istituzioni pubbliche, culturali e politiche. La scuola è uno degli spazi pubblici in cui il tema del pluralismo religioso si esprime con maggiore forza.

Se il rapporto tra religioni e spazi pubblici pone di continuo interrogativi e domande di ricerca, uno dei temi che nel contenitore degli studi umanistici ha suscitato interesse per la possibilità di accostarsi in maniera comparativa è il rapporto tra culture/religioni e cibo. La possibilità di studiare la nutrizione e l'alimentazione nel suo rapporto di influenza (reciproca) con il sacro e la religione ha da sempre mosso studi di antropologi, sociologi, storici delle religioni. **Tutte le comunità, culturali e religiose, agiscono come unità portatrici di cultura e ciò implica che ogni comunità sia attivamente coinvolta nei processi di inclusione sociale. Il cibo è un elemento culturale e, in quanto tale, è parte dell'amalgama di simboli che costruiscono ogni sistema culturale. I significati veicolati dal cibo contribuiscono a rappresentare e istituzionalizzare i valori e le credenze di una determinata cultura**

Al fine di una sua analisi dal punto di vista delle interpretazioni culturali e religiose, il cibo può essere suddiviso in categorie differenti, per esempio con riferimento all'igiene e al disordine, alla purezza e al pericolo. L'igiene ha a che fare con l'ordine, il pericolo e la sporcizia con il disordine. Alcune pratiche, come scartare il cibo, non sono necessariamente negative: costituiscono uno sforzo positivo volto ad organizzare l'ambiente. Sotto altri punti di vista, non esistono cose sporche in sé: la sporcizia esiste nell'occhio dell'osservatore. La purezza e l'impurità creano unità nell'esperienza del cibo; sono spesso contributi positivi per l'espiazione.

I modelli alimentari sono influenzati dai retroterra socioeconomici e socioculturali tanto quanto dalla religione, che gioca un ruolo fondamentale nelle vite degli aderenti a una confessione, imponendo restrizioni severe anche in materia di consumi alimentari. Ciascun individuo, ma anche ciascun gruppo culturale, sviluppa le proprie preferenze per alcuni tipi di cibi; le preferenze culturali scaturiscono dall'interazione tra risorse disponibili, tradizione e necessità imposte dall'ambiente sociale, nonché dalle credenze, superstizioni, tabù e attitudini rispetto al cibo e al modo di consumarlo.

L'assunzione di cibo non rappresenta solamente la risposta a un bisogno fisiologico e così abbraccia appieno la più ampia dimensione del bisogno culturale. Inoltre, le concezioni religiose del cibo hanno influenzato e influenzano gli stili alimentari dei gruppi culturali; i sistemi giuridico-normativi pubblici devono, dunque, confrontarsi a loro volta con tali concezioni religiose.

A quanto sinora elencato occorre aggiungere l'effetto delle migrazioni e della globalizzazione, fenomeni recenti che mutano i modelli alimentari diffusi: nella migrazione avviene spesso un aggiustamento pragmatico delle abitudini alimentari che, anche se fondate su regole religiosamente orientate, trovano un adattamento sulla base della disponibilità di risorse alimentari del paese ospitante. Allo stesso modo, le società globalizzate si confrontano sempre più spesso con tematiche e questioni fino a questo momento sconosciute; tra esse sicuramente vi è l'alimentazione, tramite la quale emerge e si manifesta l'alterità.

Prim'ancora di considerare i bisogni emergenti è importante soffermarsi sui bisogni tradizionalmente legati all'alimentazione come alla commensalità, l'atto di mangiare insieme, nella stessa mensa. Nella cornice dei temi sin qui affrontati, la **commensalità** appare infatti come concetto dirimente per discutere di regole religiose, pratiche, divieti e tabù in fatto di alimentazione: essa rappresenta infatti una delle più evidenti manifestazioni della socialità umana. Considerato l'aspetto socialmente rilevante della nutrizione e l'aspetto rituale della condivisione del cibo, la commensalità può essere definita come una comunione religiosa capace di rinsaldare quotidianamente la società nel suo complesso.

2. Religione e pratiche alimentari

Un quadro generale può essere utile a sottolineare quanti tasselli compongano il mosaico del rapporto tra cibo e religioni, in termini di cibi sacri, cibi vietati, periodi di festa, digiuni. Ciascuna concezione religiosa in materia di cibo fa riferimento a tre categorie fondamentali:

1. *Creazione e produzione*, ovvero tutto quanto precede il consumo;
2. *Consumo*, la cui tassonomia è legata a prescrizioni dirette (cibi leciti ed illeciti), prescrizioni temporanee (astensione e digiuno) o obblighi specifici (come nel caso degli eventi rituali);
3. *Distribuzione*, ovvero il tema complesso della regolamentazione ed etichettatura, che coinvolgono l'industria alimentare ed il marketing (come nel caso della carne, l'alimento più strettamente regolamentato nell'islam).

2.1 Religioni e abitudini a tavola

Nel panorama delle prescrizioni alimentari religiose, **l'ebraismo** (link attivo a: <http://www.treccani.it/enciclopedia/ebraismo/>) si distingue per lo sforzo di regolare ogni aspetto che riguarda l'alimentazione e la commensalità; si manifesta così il segno evidente che anche a tavola l'ebreo costruisce il rapporto con Dio.

In due libri della *Torah*, il *Levitico* e il *Deuteronomio*, sono presenti i criteri che regolamentano l'alimentazione ebraica, raccolti nella *kasherut*; il termine deriva dalla radice ebraica *Kaf-Shin-Reish*, ovvero *corretto, permesso*: il più conosciuto termine *kosher* designa dunque quegli alimenti che incontrano gli *standards* definiti dalla Torah.

Nonostante la *kasherut* preveda descrizioni dettagliate di ogni alimento e delle sue regole, tre principi fondamentali stanno alla base dell'intero sistema normativo:

- esistono cibi permessi e proibiti;
- alcuni animali, o parti di questi, non devono essere assolutamente mangiati: questa restrizione concerne la carne, gli organi, le uova ed il latte di tutti gli animali proibiti;
- gli animali permessi devono essere macellati secondo le norme di macellazione rituale definite dalla *schechita*.

In particolare, è permesso il consumo degli animali di terra in presenza di due principali caratteristiche, l'unghia fessa e la ruminazione; tra gli animali d'acqua sono permessi quelli che possiedono sia le pinne che le squame; rispetto agli animali d'aria i criteri sono meno chiari: la Torah fornisce una lista di uccelli proibiti (notturni o rapaci), permettendo il consumo di polli, oche, anatre e tacchini (per quanto per alcuni questi ultimi vadano inclusi tra i proibiti perché sconosciuti all'epoca della Torah). È inoltre proibito il consumo congiunto di carne e latticini, con riferimento alla norma secondo cui «non farai cuocere il capretto nel latte di sua madre»¹; da qui il divieto è stato esteso anche al pollame in genere. Questa fondamentale separazione si applica al

¹ Es. 23:19; Es. 34:26; Dt. 14:21.

momento del consumo tanto quanto a quello della distribuzione e della preparazione: gli utensili, le pentole, le padelle, i piatti, le posate, i lavelli o le lavastoviglie non possono ospitare contemporaneamente i due alimenti. Inoltre, una volta consumata la carne è necessario che passino almeno sei ore prima che sia lecito il consumo di latticini.



Le regole della *kasherut* non sono limitate a cerimonie o festività, ma si applicano nella quotidianità per tutta la durata dell'anno; specifiche restrizioni riguardano tuttavia i periodi di festività o le cerimonie. Ogni aspetto della simbologia che accompagna i pasti non si configura quale gesto meccanico, piuttosto richiede consapevolezza; esso ha lo scopo di sottolineare la sacralità che il consumo del cibo contiene.

Anche le festività hanno lo scopo di sottolineare tale aspetto sacrale. Si consideri la *Pesach*, Pasqua ebraica, per il festeggiamento della quale i preparativi partono molto tempo prima. In quell'occasione non deve essere presente in casa cibo lievitato. La sera prima della vigilia l'intera famiglia è coinvolta nella ricerca "rituale" delle briciole di pane, che verranno poi bruciate l'indomani.

Alla vigilia di *Pesach* i primogeniti fanno digiuno, ricordando l'uccisione dei figli degli egiziani e due giorni prima della festa ha luogo il *sèder*, il banchetto con azzimi, erbe amare ed altri cibi, durante il quale si assiste alla lettura dell'*Haggadà*, il racconto della fuga. Alla fine della cena viene consumato un pezzetto di *afikomen*, l'agnello pasquale, a ricordo del pasto fatto nei tempi antichi. Nell'**islam** (link attivo a: <http://www.treccani.it/enciclopedia/islam/>) la moderazione costituisce il tratto alimentare più evidente; recita il testo coranico: «Mangiate e bevete ma senza eccessi, ché Allah non ama chi eccede» (VII, 31). Il Corano, definendo ciò che è lecito (*halal*) e illecito (*haram*), impedisce il consumo di alcune carni di animali; l'unica ad essere nominata con precisione è quella di maiale (II, 173). Pur proibendo poche altre carni, l'islam condanna con forza anche quelle lecite se su esse non sia stato invocato il nome di Dio (VI, 121) e non sia stato praticato il corretto rituale di macellazione.



Le regole alimentari definite dalle norme religiose islamiche condividono tre criteri fondamentali:

- distinzione tra cibi leciti ed illeciti: la carne suina, compresa quella di cinghiale, è proibita, così come la carne di predatori e carnivori quali leoni, tigri, cani, gatti e uccelli rapaci. È permesso il consumo di carne di animali addomesticati con zoccolo fesso, quale quella di bovino, di pecora, capra, agnello, bufalo e cammello; i volatili che non fanno uso di artigli per la presa del cibo, come polli e tacchini, sono ammessi. Uova e latte possono essere consumati se derivano da animali permessi;
- proibizione del sangue: il sangue è sempre haram, che provenga da animali leciti o meno;
- metodo di macellazione: il consumo di qualsiasi tipo di carne non può prescindere dal metodo rituale di macellazione; come per la kasherut ebraica, l'animale non deve essere stordito e deve essere ucciso con un taglio netto alla gola, così da causare l'immediato e più completo deflusso possibile di sangue e la morte più rapida possibile.

Il cristianesimo (link attivo a: <http://www.treccani.it/enciclopedia/tag/cristianesimo/>) pone l'uomo libero in ambito alimentare: non esiste una vera normativa che prescriva il consumo di alimenti, nessun tabù colpisce cibi o bevande. Sono presenti piuttosto momenti di astinenza e di digiuno soprattutto nel periodo liturgico della Quaresima. L'astinenza dalle carni e il digiuno del Mercoledì delle Ceneri e del Venerdì Santo costituiscono le principali restrizioni alimentari alla libertà introdotta da Gesù: «Non capite che tutto ciò che entra nell'uomo dal di fuori non può contaminarlo, perché non gli entra nel cuore ma nel ventre e va a finire nella fogna? Dichiarava così immondi tutti gli alimenti» (Mt 15, 1-20).

È bene precisare però che il cristianesimo (così come l'ebraismo e l'islam) non si configura quale tradizione unica e concernente tradizioni simboliche e culturali univocamente definibili. Esso si costituisce, piuttosto, di differenti correnti, ed è corretto sostenere che non tutte hanno promosso lo stesso rapporto con il cibo. In particolare, la corrente avventista ha proposto una scelta nutrizionale *lacto-ovo-vegetariana*, nella quale il maiale non è permesso. Gli avventisti non vegetariani consumano generalmente carni di animali ruminanti con zoccolo fesso. Le carni permesse lo sono in quanto "pulite": la Chiesa Avventista del Settimo Giorno (link attivo a: <http://www.cesnur.com/gli-avventisti-del-settimo-giorno/>) considera infatti il cibo come strettamente legato al rapporto salute-malattia, che definisce i cibi non salutari come "sporchi", contaminati.

Relativamente al cristianesimo considerato nel suo complesso, si può affermare che anche l'architettura dei luoghi religiosi (ad esempio dei monasteri) sottolinea il significato sacrale del cibo.

Il refettorio è sempre parallelo alla chiesa, a significare che l'uomo vive di Parola e di pane, parallelismo che ritorna in contesti affini. Si mangia e si prega a ore fisse, e la semplice osservanza

dell'orario crea una disciplina del corpo e del cuore, elementi fondamentali per l'ascesi dei monaci ma anche dei laici.

Se si rileggono i testi chiave del monachesimo occidentale e di alcune religioni orientali, tra cui il buddhismo, non deve sorprendere la presenza di numerose affinità, anche per quel che riguarda il pasto. Per esempio nella regola di san Benedetto e in quella di Doghen, monaco buddhista della tradizione zen vissuto nel XIII secolo, il cuoco ricopre un ruolo quasi sacro: ambedue le regole prescrivono che colui che prepara gli alimenti sia una persona matura e virtuosa, un maestro di vita di fronte alla comunità.

Nel buddhismo (link attivo a: <http://www.treccani.it/enciclopedia/buddismo/>) è raccomandata l'astinenza dalle carni per rispetto alla vita degli animali. Nella tradizione buddhista si ritrovano alcuni *sutra* nelle quali si riferisce dell'alimentazione del Buddha, che almeno al tempo del Palazzo poteva includere il consumo di carni; questo, tuttavia, prima della grande rinuncia e della decisione di vivere in reclusione ed isolamento. La descrizione del suo ultimo pasto prima dell'illuminazione riporta un menù estremamente semplice: riso cotto nel latte. In seguito all'illuminazione, non c'è *sutra* che riporti consumo di carne da parte del Buddha. Il cibo che avrebbe causato la morte per avvelenamento del Buddha è stato tradizionalmente identificato con la carne di maiale. Il termine originario è stato tuttavia frainteso: le moderne traduzioni ed interpretazioni sposano la versione che vuole ci si riferisse al "cibo dei maiali", ossia i funghi.

In diverse occasioni Buddha afferma che nessun essere vivente dovrebbe essere ucciso o spinto alla morte e il canone delle scritture è intriso di istanze vegetariane. Nella tradizione buddhista, anche per quanto concerne il cibo, si condanna la ricerca del piacere fine a se stesso, privo di considerazioni sulle conseguenze. Se la carne è consumata per il suo gusto ed il piacere che ne si ottiene, pur sapendo che questa non è necessaria per la sopravvivenza, si compie un atto ingiusto. Anche se il suo consumo non è direttamente proibito, l'astensione dalla carne è considerata nel buddhismo come un valore finalizzato a salvare la vita a un essere senziente: è chiaro, infatti, che, se una persona si astiene dal mangiar carne per tutta una vita, un certo numero di animali non verranno uccisi per lei. Una frase del XIV Dalai Lama sintetizza efficacemente questo principio: "Gli animali uccidono solo quando hanno fame, e questo è un atteggiamento assai diverso da quello degli uomini, che sopprimono milioni di animali solo in nome del profitto".

Le tradizioni religiose che si riconoscono genericamente nell'induismo (link attivo a: <http://www.treccani.it/enciclopedia/tag/induismo/>) condividono tratti specifici rispetto al cibo ed all'alimentazione; il cibo è considerato d'importanza vitale, parte del Supremo, del *Brahma* (e non suo mero simbolo): il cibo nutre il fisico, la mente e gli aspetti emotivi della persona. È considerato un dono divino, da trattarsi con rispetto.

L'importanza del cibo e del suo significato sacrale è variamente rappresentata nei rituali induisti, dove gli alimenti sono spesso associati al compimento dei cerimoniali. Il primo pasto di un bambino è celebrato come un rito sacro e i riti funebri comprendono l'offerta di cibo all'anima del defunto, in vista del suo viaggio verso il mondo ancestrale.

È conoscenza diffusa la proibizione del consumo di carne bovina: la mucca è considerata sacra dall'induismo, in quanto Madre. Secondo la concezione di *karma*, la violenza o la sofferenza inflitte ad un essere vivente hanno conseguenze su colui che commette l'atto; per evitare violenza e sofferenza il vegetarianesimo è ampiamente consigliato e sostenuto, sebbene non imposto. Il veganismo, ovvero la più ampia astensione dall'uso di prodotti derivanti da animali, non è sostenuto; esistono prodotti di derivazione animale proibiti in alcune località ma non altrove: l'anatra, o il granchio, possono essere leciti o illeciti a seconda del luogo in cui ci si trova e della tradizione osservata.

L'aderenza all'*ahimsa* (non-violenza) è la base fondamentale della dottrina vegetariana dell'induismo, condivisa dalle principali tradizioni religiose indiane: l'induismo, il buddhismo, il giainismo (<http://www.treccani.it/enciclopedia/tag/giainismo/>) ed il sikismo (link attivo a

<http://www.treccani.it/enciclopedia/tag/sikh/>). Il rispetto rigoroso dell'*ahimsa* comporta anche il rifiuto di alcuni vegetali (aglio, cipolle; per certe caste anche carote, rape, legumi rossi) e di tutte le bevande alcoliche.

La *Bhagavadgita*, poema epico e testo sacro hindu composto nel corso dei secoli a partire dal III a.C., suddivide i cibi in tre classi fondamentali, distinte dalla *bontà*, dalla *passione*, dall'*ignoranza*. I più salutarci sono quelli *buoni*: latticini, cereali, frutta e vegetali allungano la vita e purificano l'esistenza. I cibi salutarci sono dolci, succosi, grassi e gradevoli; i cibi amari, acidi, salati, pungenti, secchi o caldi sono legati alla *passione* e fonte di malessere; i cibi dell'*ignoranza*, come carni e pesce, sono descritti come putridi, decomposti, sporchi, fonte di dolore e *karma* negativo.

Il primo taoismo (<http://www.treccani.it/enciclopedia/tag/taoismo/>) fa spesso riferimento all'agricoltura, al giardinaggio ed all'alimentazione; in questa tradizione il cibo e l'atto della nutrizione rappresentano aspetti fondamentali del cammino spirituale della persona. L'attenzione dedicata al cibo non si limita alle questioni mediche o dietologiche: per il taoista mente e fisico sono due regni congiunti, attraversati dalla stessa energia che pervade l'esistenza. L'attenzione a tali aspetti della nutrizione si fa più spiccata negli scritti taoisti più recenti: il principio di salvezza attraverso l'ingestione non si limita all'idea del cibo *sano* come fonte di longevità o immortalità: il cibo *puro* permette alla persona di allontanarsi dalla sporcizia, il marciume del mondo.

Ciononostante, non esiste nel pensiero taoista un cibo perfetto, assolutamente equilibrato, valido per tutta la vita: occorre che la persona ascolti il proprio corpo e le sue necessità, provvedendo a fornirgli il giusto equilibrio alimentare. Riguardo alla carne, l'unico limite imposto dal pensiero taoista riguarda le pratiche con le quali questa è stata prodotta: non si consumano carni derivanti da pratiche indegne o inumane; il vegetarianesimo non è obbligatorio, ma visto come un modo possibile per promuovere il rispetto per la vita in tutte le sue forme. Un taoista rifiuterà, inoltre, i cereali, perché legati alla nascita di vermi e parassiti portatori di malattie. Essendo ogni azione in un rapporto di stretta dipendenza dalle altre, la longevità – e l'immortalità – richiedono che il taoista dimostri verso il cibo il medesimo rispetto che egli riserva a se stesso.

2.2 Cibo e religione. Cibo come simbolo

Alcuni alimenti sono simbolicamente sacri e proprio in quanto tali devono o non possono essere consumati. Nelle Confessioni di Sant'Agostino si legge di come sua madre Monica si recasse spesso al sepolcro dei santi, come usava in Africa, per portare focacce, pane e vino, secondo il rituale del *refrigerium*, noto già ai Romani; tale rituale prevedeva che il consumo del pasto avvenisse sulle tombe di antenati e parenti, per *rinfrascare* la memoria del morto.

Il *pane*, alimento spirituale della città dei morti per il mondo classico, si configura quale alimento *cristianizzato*. Il pane è il corpo di Cristo, il viatico che è offerto a chi affronta il viaggio nell'aldilà, a chi deve entrare nel regno dei salvati e che sostituisce la moneta che deve essere pagata a Caronte affinché traghetti i morti nell'aldilà; Cristo è divenuto il garante del trapasso salvifico. Esso è alimento carico di significato sacrale; nel cattolicesimo, è accolta l'idea che sia il pane azzimo (Esodo 13, 6-7) non lievitato, tipico della tradizione ebraica, l'ostia dell'eucaristia.

Il pane azzimo è anche il pane che si consuma durante la settimana di *Pesach*, che combatte la natura profana dello lievito e che è simbolo di purezza e non-contaminazione: come si legge nel *Libro dello Splendore*, lo *Sefer ha-zohar*, prodotto nell'ambiente mistico del 1290 da Mosheh ben Shem Tov del Leon, il pane azzimo è pane celeste, simbolo di libertà e di virtù, che purifica e esalta.

Come è noto, per l'induismo è proibito il consumo della *vacca*, che è venerata come sacra in ambiente hindu. L'articolo 48 della Costituzione indiana stabilisce infatti che è proibito macellare vacche e vitelli e altri animali da latte e da tiro.



Alcune divinità del pantheon hindu sono associate a un toro (*Shiva*) o a una vacca (*Krishna* è guardiano di mucche). Inoltre, anche la figura materna è associata alla vacca; come la madre fornisce il latte per la sussistenza dei suoi figli, così la vacca produce alcuni elementi centrali per il rito, quali il latte e il burro con cui si cospargono templi e statue o lo sterco e l'urina, usati per la pulizia e la cura. L'insieme di simboli che tale animale contiene costruisce un confine invalicabile intorno all'animale stesso. Si potrebbe dire che tale animale è sacro, in quanto permette la comunicazione tra l'uomo e la divinità, in quanto i suoi frutti nutrono l'uomo ed il suo rapporto con il sacro.

La vacca in India segna anche un confine tra la comunità religiosa hindu e quella musulmana che invece può (o potrebbe) macellare e cibarsi di bovini. La forza simbolica investita sulla vacca è enorme ed è la conseguenza di un insieme definito di limitazioni concrete, frutto di una influenza reciproca tra religioni e abitudini alimentari. L'interpretazione prevalente è che nella formulazione più antica del sistema di credenza vedico non vi fosse il tabù che vietava di sacrificare le mucche e cibarsi della loro carne; ma a una fase dell'economia dominata dall'allevamento di mandrie bovine da parte di una popolazione di ridotte dimensioni, seguì un aumento della popolazione e la relativa scarsità di risorse alimentari disponibili da cui il tabù della vacca.

Il maiale è tra gli animali maggiormente colpiti da tabù, poiché il divieto di assumere la sua carne unisce ebrei (Levitico XI, 12) e musulmani (Corano II, 173), così come essi sono accomunati dalla tecnica di macellazione che mira a far colare tutto il sangue dell'animale prima di cibarsene.

Numerose sono state le spiegazioni che hanno tentato di motivare questa proibizione, alcune tra le più note fanno riferimento alle carni troppo grasse dell'animale, alla sua presunta sporcizia, alla difficoltà di allevamento in certe condizioni climatiche, alla anti-economicità dell'allevamento dei maiali, molto più difficili da gestire rispetto ai bovini.

Mary Douglas ha sostenuto, relativamente al contesto ebraico, che poiché gli animali leciti sono costituiti da quelli che hanno lo zoccolo fesso e sono ruminanti, il fatto che il maiale non rientri in tale classificazione ne fa un ibrido, e perciò, in quanto non classificabile, un animale illecito.

L'agnello è uno degli alimenti con un valore simbolico maggiormente ricorrente nei tre monoteismi: il *Pesach* ebraico, la Pasqua cristiana e l'*Id al-Adha*, la festa del sacrificio hanno al centro dei loro piatti tipici la carne di agnello che in quanto animale sia simbolico sia sacro deve essere consumato.

Il vino, come si legge nel *Liber Scalae Machometi* (130-131) è proibito da Dio al profeta, messo alla prova dall'angelo Gabriele che gli pone di fronte quattro coppe, una di latte, una di miele al sapore di ambra, una di acqua e, infine, una di vino che il profeta rifiuta sdegnato e poiché egli lo ha rifiutato, Dio allontanerà da lui e dal suo popolo ogni stoltezza e lordura.

Nel Corano il vino è proibito agli uomini (II, 216; ma anche «O voi che credete, in verità il vino, il gioco d'azzardo, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono immonde opere di Satana. Evitatele affinché possiate prosperare» in V, 90) ma occorre ricordare che in una *sura* (XLVII, 16) si legge che in Paradiso correranno fiumi di acqua chiara, latte fresco e vino delizioso.

Il vino segna un confine tra l'islam e le altre due religioni monoteiste: per gli ebrei è strumento di santificazione, associato alle festività religiose, simbolo dell'altare dove si celebra un atto di culto offerto verso la divinità. Il vino deve essere *kasher*, puro per essere consumato, mentre non sono ammessi i suoi derivati: aceto, super alcolici e neppure i succhi di uva. Sono ammesse, invece, bevande alcoliche che non derivano dall'uva fermentata, quali la birra, il whisky, il gin, il rum e altri. Per i cristiani il vino è il simbolo eucaristico insieme al pane, il sangue di Cristo, versato per la remissione dei peccati e la redenzione degli esseri umani.

Tutte le religioni considerano il cibo un dono di Dio. Questa certezza impone una risposta che non può essere un gesto qualsiasi, ma deve tradurre la consapevolezza che il mangiare non è solo frutto delle proprie mani ma dono divino. Il ringraziamento a Dio spinge ogni fedele a un'azione di lode e benedizione per il cibo posto sulla tavola. La preghiera sul cibo è una prassi fondamentale nelle religioni orientali. In modo particolare l'induismo invita i fedeli a preparare il pasto secondo *prasada* (cucinato con devozione per Dio). Non solo: prima di consumare cibi e bevande essi ricordano il suo nome recitando formule di ringraziamento, dette *puja*.

Gli ebrei trovano in Dt. 8, 10 ("Mangerai dunque e ti sazierai, e benedirai l'Eterno, il tuo Dio, a motivo del buon paese che t'avrà dato") un testo fondante che li spinge continuamente al ricordo che attraverso il cibo si giunge a Dio. Anche i cristiani possono ricavare dal Nuovo Testamento molti passi che narrano come Gesù pregasse prima di accostarsi al cibo come, per esempio, la moltiplicazione dei pani: "Presi i cinque pani e i due pesci, levò gli occhi al cielo, pronunziò la benedizione" (Mc. 6, 41). Una consuetudine mantenuta dalla Chiesa primitiva: "spezzavano il pane a casa prendendo i pasti con letizia e semplicità di cuore, lodando Dio" (At. 2, 46-47). La preghiera di ringraziamento prima dei pasti è presente anche nell'islam: "Non cibatevi di ciò su cui non è stato invocato il nome di Dio, sarebbe cosa ingiusta, sicuramente" (*sura* VI, 121).

3. Le mense scolastiche in Italia: promosse?

Lo sviluppo di politiche alimentari e la promozione di pratiche nutrizionali il più possibile salutari sono uno degli scopi delle politiche pubbliche europee e nazionali. In questo campo, l'attuazione delle normative e direttive orientate alla promozione dell'integrazione ed al contrasto delle discriminazioni culturali, etniche e religiose, dipende spesso, nella pratica, dalla sensibilità degli amministratori locali, chiamati a deliberare sull'effettiva praticabilità dei diritti di libertà d'espressione e di culto dei cittadini.

Sebbene un'indagine condotta da Slow Food, su richiesta del Comune di Pisa e su di un campione di 50 istituti scolastici italiani, abbia registrato che il 79% delle scuole italiane dotate di mensa offre possibilità di scelta tra menù alternativi o differenziati per motivi etico-religiosi, non pochi sono i casi di discriminazione derivante da rifiuto dichiarato o più semplicemente dall'assenza del servizio.

3.1 Su e giù per l'Italia

Alcuni casi di *good practices* garantiscono la libertà di espressione religiosa in accordo con i vincoli economici e logistici relativi al servizio mensa: accomunando di fatto le necessità alimentari di carattere fideistico a quelle di carattere etico-filosofico o medico-patologico, si amplia il ventaglio delle tutele ricorrendo a strategie collaudate e istituzionalizzate, evitando così onerosi stravolgimenti organizzativi.

Il comune di **Venezia** offre (accanto alla *dieta speciale* per intolleranza o allergia alimentare) la possibilità di *variazione di menù* per motivi religiosi (esclusione di carne bovina/suina/prodotti lievitanti/altro) ed etici (dieta latte-ovo-vegetariana)².

Una formula lievemente differente viene offerta dal comune di **Moncalieri** che propone quattro *menù differenziati*:

- menù normale;
- menù vegetariano;
- menù senza carne ma con pesce;
- menù senza maiale e derivati.

Inoltre, è sempre garantita la possibilità di erogazione di *diete speciali* in funzione di specifiche patologie di tipo cronico o in casi di allergie ed intolleranze alimentari, oltre alla formulazione di menù conformi ad esigenze etnico-religiose e menù vegetariani³. In entrambi i casi, il Comune precisa come la predisposizione delle diete speciali sia effettuata dalla dietista dell'Amministrazione Comunale, su richiesta delle famiglie, e controfirmata da un sanitario competente.

Il servizio che garantisce l'offerta più articolata appare, a questa prima analisi, quello del comune di **Milano**. Tutta la documentazione può essere reperita in differenti lingue sul portale della società incaricata, Milano Ristorazione, con un sito completo di informazioni sui servizi offerti e di consigli dietologici per un'alimentazione sana (alimenti biologici, tracciabilità della filiera della carne – che viene somministrata 2 o al massimo tre volte alla settimana, stagionalità della frutta)⁴. Tra i numerosi progetti da segnalare promossi a Milano, vi sono senza dubbio i numerosi laboratori che coinvolgono sia i bambini sia le loro famiglie, nonché l'introduzione di prodotti legati a differenti culture e tradizioni, in settimane speciali.

Oltre al modulo per la richiesta di una *terapia dietetica* (in cui sono presenti venti tipologie di diete differenti)⁵ è presente la documentazione necessaria alla richiesta di un menù etico-religioso, di cui riportiamo di seguito un ritaglio:

² <http://www.comune.venezia.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5533>.

³ <http://www.comune.moncalieri.to.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/827>.

⁴ www.milanoristorazione.it.

⁵ <http://www.milanoristorazione.it/files/moduli-milanoristorazione/richiesta%20terapia%20dietetica%20a%202.pdf>.

Elenco Menu Disponibili

n ° menu	Descrizione menu	Alimenti esclusi come pietanza e/o ingrediente
20	menu privo di carne suina e dei suoi derivati	Prodotti contenenti carne di maiale
21	menu privo di tutte le carni e dei loro derivati	Prodotti contenenti tutti i tipi di carne
22	menu privo di carne bovina, di carne suina e dei loro derivati	Prodotti contenenti carne bovina e carne di maiale
23	menu privo di alimenti di origine animale e dei loro derivati	Prodotti contenenti tutti i tipi di carne, pesce, uova, latte
24	menu privo di tutti i tipi di carne e di pesce e dei loro derivati	Prodotti contenenti tutti i tipi di carne e pesce

Note: i menu su indicati non sono modificabili

Molto interessante, in questa proliferazione delle proposte, una notizia del 10 marzo 2014: per sanare l'attuale impossibilità di fornire una dieta leggera temporanea agli utenti che già hanno scelto un regime dietetico, Milano Ristorazione ha pensato a una rivisitazione del menù delle diete temporanee leggere (categoria 150: dieta leggera, max. 5 giorni). Lo stesso sarà composto esclusivamente da una giornata *standard* che si ripeterà per cinque giorni e dovrà prevedere alimenti compatibili con la maggior parte delle diete sanitarie/etico religiose. Milano Ristorazione inoltre elaborerà per ogni categoria di dieta e per ogni dieta personalizzata appositi menù "diete leggere temporanee" con le stesse modalità indicate al punto precedente⁶. Si tratta di un tentativo di fare fronte a esigenze differenti e sempre più specifiche, cercando (anche) soluzioni comuni e condivisibili da differenti utenti.

Il comune di **Lavagna** è un buon esempio poiché propone un modulo per la richiesta di *diete speciali* predeterminate (per allergie/intolleranze alimentari o per malattia metabolica come diabete o obesità) o di *esclusione* (favismo, celiachia, fenilchetonuria, glicogenosi) e un modulo per la richiesta di *variazione del menù per motivi religiosi*, nel quale è possibile indicare:

- la religione di appartenenza;
- gli alimenti esclusi;
- gli alimenti alternativi.

I principi ispiratori e la missione stabilita dal Comune sono ben espressi nella pagina del sito internet dedicata alla mensa scolastica, dove si legge:

«La scuola, luogo deputato alla formazione dell'uomo e del cittadino, non può esimersi dal compito di promuovere, attraverso un'attività di educazione alimentare a partire dai servizi educativi della primissima infanzia, un uso corretto dei cibi e l'acquisizione di comportamenti che porteranno i bambini ad essere consumatori consapevoli e coscienti. La mensa scolastica si propone anche come momento di educazione permanente, che favorisce il diritto allo studio e la fusione tra scuola e vita sociale»⁷.

Il comune di **Sesto Fiorentino**⁸, ad esempio, offre un menù speciale culturale-religioso su richiesta, dedicato a:

⁶ <http://www.milanoristorazione.it/component/content/article/4-notizie-ed-eventi/news/602-diete-leggere-temporanee>,

⁷ <http://www.comune.lavagna.ge.it/mensa-scolastica>.

⁸ http://www.sestoidee.it/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=110&Itemid=134

- osservanza musulmana (sostituzione carne di maiale e derivati; sostituzione di tutti i tipi di carne e salumi);
- vegetarianesimo (sostituzione di tutti i tipi di carne e salumi);
- altro da specificare.

Il comune di **Sestri Levante** offre, infine, un menù religioso su richiesta per⁹:

- Venerdì di Quaresima;
- Osservanza religiosa in genere (esclusione di carne e derivati).

Si tratta del primo caso incontrato finora in cui una municipalità preveda, tra le diete particolari per motivi religiosi, un menù variato, valevole per il periodo di penitenza quaresimale, dedicato ai fedeli cattolici. Non che l'astensione dalla carne sia un obbligo per le fasce di età minori: la Cei ha infatti esentato i minori di 14 anni dall'obbligo della penitenza. Si tratta tuttavia di una duplice accortezza che riteniamo importante sottolineare: un caso di pratica atta a tutelare le necessità di distinti gruppi religiosi senza ledere le altrui sensibilità. Un approccio dunque ben diverso da quello emerso in altre occasioni ed in differenti contesti, nei quali la scelta di proporre un menù "di magro" per i venerdì di Quaresima è stata imposta a tutti gli utenti della mensa scolastica, con ciò generando disparità di trattamento tra maggioranze e minoranze e suscitando conseguentemente forti critiche¹⁰.

La cooperativa di ristorazione Cir Food si qualifica come promotrice di pratiche virtuose in materia di cibo e religione. A partire dal 2002, presso le scuole del Comune di **Reggio Emilia**, la Cir Food ha iniziato ad inserire nei propri menù delle giornate a tema e delle giornate *etniche*. Nello stesso anno sono stati attivati dei veri e propri laboratori del gusto con lo scopo di dare la possibilità a famiglie di culture altre di raccontare, spiegare e preparare insieme ai bambini le ricette della tradizione culinaria del proprio paese di origine, al fine di stimolare il vissuto che lega l'alimentazione ai bambini, nel suo complesso.

Tra casi di non accoglienza di richieste di diversificazione alimentare a matrice fideistica vi è stato il comune di **Adro**¹¹, che a seguito di delibera comunale del settembre 2010 permette di accedere a menù privi di carne di maiale solo su presentazione di una prescrizione medica, espungendo di fatto dalle motivazioni legittime quella a carattere culturale. La discriminazione derivante da rifiuto ontologico riveste la differenza culturale di un carattere medico-sanitario, come se le necessità alimentari insite nell'espressione fideistica di una minoranza equivalessero ad una patologia da certificare: tale modello rifiuta *tout court* il diritto alla libertà di espressione religiosa, tutelando il credente solo in quanto portatore di "patologia" e relativa certificazione medica.

Il comune di **Castel Mella**¹², con delibera del gennaio 2007, ha stabilito l'abolizione della possibilità di richiedere modifiche ai menù per motivi culturali e religiosi, fatte salve le tradizioni locali. La scelta di negare ai fedeli di confessioni minoritarie la possibilità di fruire di pasti compatibili con i propri comandi religiosi, eterni ed inviolabili, nello stesso momento in cui si riconosce la derogabilità del servizio di mensa in ragione della presenza di non meglio precisate tradizioni locali, comporta una palese differenza di trattamento collegata alla fede dell'utente.

⁹ <http://www.comune.sestri-levante.ge.it/servizio-mensa-scolastica>

¹⁰ A tal proposito si vedano, tra gli altri, il caso di Roma (<http://www.repubblica.it/2009/02/sezioni/cronaca/mense-stretta/mense-stretta/mense-stretta.html>), di Ravenna: (http://www.ilrestodelcarlino.it/ravenna/cronaca/2011/04/04/484994-scuole_proposta_grandi.shtml) e di Genova (http://www.ilsecoloxix.it/p/genova/2011/04/16/AOnIAXM-preside_venerdi_niente.shtml). http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:FTXCG4_hUeIJ:www.cadr.it/accordo%2520regione%2520lombardia%25202009.docx+&cd=1&hl=it&ct=clnk&gl=it

¹¹ N. Fiorita, *Scuola pubblica e religioni*, Libellula edizioni, Lecce 2012, p. 152.

¹² N. Fiorita *Scuola pubblica e religioni*, cit., p. 151.

Al comune di **Albenga**¹³: di fronte alla proposta dell'assessore alle politiche sociali, particolarmente attento alle tematiche legate al pluralismo religioso, di introdurre su richiesta carni certificate *halal* nei menù scolastici netta è giunta l'opposizione dell'Enpa (Ente nazionale protezione animali) di Savona. L'Ente ricorda che, sebbene la normativa italiana permetta deroghe alla macellazione previo stordimento per specifici motivi religiosi, non è in nessun modo accettabile che in uno Stato laico e civile sia ancora ammessa la macellazione secondo riti che urtano la sensibilità della maggior parte degli italiani¹⁴. Quale siano state le conseguenze e quale sia al momento l'offerta delle mense scolastiche del comune di Albenga, non è dato sapere in quanto il sito del Comune non riporta i menù né la modulistica dedicata ai menù alternativi.

In ogni caso, è importante rilevare come l'esperienza peculiare di Albenga sia esemplare di una questione ben più ampia e dibattuta, che travalica il discorso sulle mense scolastiche: quella della macellazione rituale per giugulazione senza stordimento e della sua legittimità. Una questione, questa, che a sua volta richiama da un lato il confronto tra la promozione delle libertà di espressione religiosa e le libertà di coscienza, cui si lega la tutela della vita animale non-umana; dall'altro il tema delle certificazioni alimentari a carattere religioso (*halal* e *kosher* in particolare).

Tra i diversi modelli, approcci e tendenze visti sin qui, ciò che sembra mancare quasi ovunque è un investimento culturale di tempo e risorse nell'educazione al pluralismo religioso attraverso il cibo che sarebbe in grado di trasformare la differenza in pluralismo attraverso un programma pedagogico incentrato sulla varietà anche culturale dei cibi consumati, offrendo, accanto alle diete speciali per motivi medici/etici/religiosi, l'opportunità per gli studenti di sperimentare nuove preparazioni e con ciò di conoscersi reciprocamente attraverso le rispettive culture gastronomiche.

3.2 Come funziona la mensa scolastica di Torino?

Le direttive sull'alimentazione scolastica italiana sono definite dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) sulla base delle linee guida LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

Prima di entrare nel merito dei progetti e delle attività promosse nelle scuole dal Comune di Torino è importante ricordare come l'obiettivo della Città – in coerenza con le direttive nazionali ed europee – sia quello di affrontare le questioni legate alla nutrizione dei bambini seguendo un approccio multidimensionale, capace di comprendere le necessità fisiche, psicologiche, emotive e culturali della persona; occorre tuttavia notare come le necessità religiose dei bambini e delle loro famiglie non siano contemplate, anche se la dimensione spirituale rappresenta per molti individui un aspetto importante dell'alimentazione, aspetto che costituisce parte integrante della crescita della persona al pari degli altri citati. Gli sforzi per migliorare le condizioni di vita, alloggio e alimentazione rimandano direttamente a quello che in letteratura viene definito come *sviluppo socio-economico*, nozione che riflette un approccio attento alle interrelazioni tra le diverse dimensioni della vita umana, tra le quali quella religiosa è per molti dimensione fondamentale. Come più volte ricordato, infatti l'alimentazione umana è il risultato dell'influenza più o meno diretta di molteplici fattori: la religione essendone parte dovrebbe essere considerata maggiormente nel valutare la bontà di politiche pubbliche in materia di alimentazione scolastica. Come nel resto d'Italia, dove da circa vent'anni va sempre più diffondendosi soprattutto nelle aree urbane, anche a Torino il servizio di ristorazione è organizzato attorno ad una struttura centralizzata.

Il sistema centralizzato di preparazione degli alimenti assicura, infatti, costi minori e maggiori controlli di qualità e igiene lungo tutta la catena produttiva, dalla cucina centralizzata alle cucine satellite delle singole scuole.

¹³ <http://www.comune.albenga.sv.it/servizi/Menù/dinamica.aspx?idSezione=152&idArea=205&idCat=216&ID=346>

¹⁴ http://www.ilsecoloxix.it/p/savona/2011/09/21/AOIPUS6-scolastiche_carne_nelle.shtml

Il trasporto avviene mantenendo i cibi ad alte temperature o tramite refrigerazione; i cibi possono essere pre-impiattati o trasportati in grandi contenitori, per essere successivamente serviti nelle mense locali. I vantaggi del sistema centralizzato di preparazione degli alimenti sono rappresentati da:

1. Bassi costi di preparazione e distribuzione grazie ad economie di scala;
2. Maggiori controlli sanitari sugli ingredienti e standardizzazione dei metodi di preparazione;
3. Migliore programmazione del servizio;
4. Meccanizzazione del servizio, che aumenta l'efficienza;
5. Maggiori controlli di qualità dei cibi preparati.

Considerato che una dieta varia e bilanciata è fondamentale nel corso di tutto il processo evolutivo della persona sin dalla sua più tenera età e che proprio nelle prime fasi dello sviluppo si creano quei modelli alimentari che accompagneranno l'individuo nella sua crescita, sino a costituire abitudini fondanti il suo gusto più strutturato, a partire anzitutto dall'educazione alimentare che questo ha ricevuto, l'infanzia rappresenta il periodo più importante per insegnare un approccio consapevole al cibo. Il Ministero della Salute sostiene diverse iniziative in tal senso, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo di buone pratiche ed abitudini alimentari, favorendo così un rapporto quanto più sano con il cibo, dalla frutta per merenda, ai progetti anti-avanzi, al coinvolgimento dei bambini nella costruzione dei menù.

In tutti questi progetti il ruolo rivestito dalle scuole, dagli insegnanti, dai pediatri, dai nutrizionisti e dalle istituzioni locali è stato fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi educativi preposti. **Come anticipato, nonostante tanto sia stato fatto, resta ancora molto lavoro da compiere: occorre sempre più un approccio innovativo, capace di agire direttamente sulle abitudini alimentari, informando i programmi educativi delle conoscenze scientifiche in fatto di nutrizione.**

Come in altre città, a Torino vi sono differenti modalità di richiesta e di erogazione dei menù alternativi e delle diete speciali, che possono essere avanzate per motivi religiosi o di salute.

Gli utenti della Ristorazione scolastica della Città di Torino sono attualmente circa 55.000, fra questi circa 4.500 usufruiscono di un "menù alternativo" senza carne di maiale, senza alcun tipo di carne oppure privo sia di carni sia di pesce¹⁵ mentre altri 1.300 seguono un menù dietetico per patologie legate all'alimentazione. Considerati gli elevati numeri degli utenti, il Servizio deve attivare una serie di procedure volte a garantire sia la conformità delle richieste pervenute dalle famiglie in tempi brevi, sia la sicurezza alimentare.

Ogni richiesta di dieta speciale deve necessariamente essere indirizzata dalla famiglia agli uffici economici di circoscrizione (per le scuole statali) e le economie delle scuole municipali o direttamente all'Ufficio Gestione Ristorazione (anche per posta).

¹⁵ <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica/novita/diete.htm>, 09/04/14 .

Il sottoscritto _____ Residente _____
Via _____ Telefono _____ Email _____
Allievo _____ Cod Fiscale allievo _____
nato il _____ Indirizzo _____
☐ Attualmente frequenta la scuola _____ classe _____
☐ Il prossimo anno frequenterà la scuola _____ classe _____

GIORNI DI RISTORAZIONE				
☐ Lunedì	☐ Martedì	☐ Mercoledì	☐ Giovedì	☐ Venerdì
DIETA SPECIALE (vedere note per il richiedente)				
☐ Attivazione	☐ Sospensione	di cui allega Certificato medico		
☐ Rinnovo	per il quale	☐ Allega	☐ Non allega	Certificato medico
MENU' ALTERNATIVO				
☐ Attivazione	☐ Sospensione	☐ Senza carni	☐ Senza carni e pesce	
☐ Senza carne di maiale SOLO per gli utenti che richiedono ANCHE dieta speciale				
DIETA SPECIALE/MENU' ALTERNATIVO				
E' richiesto per l'anno scolastico		☐ In corso	☐ Prossimo	

Informativa sull'uso dei dati personali e sui diritti dell'interessato

Titolare del trattamento è il Comune di Torino. Responsabile del trattamento è il Direttore della Divisione Servizi Educativi, Via Bazzi n. 4, Torino.

a) i dati devono essere forniti necessariamente al fine della predisposizione della dieta pena la non attivazione della dieta richiesta;

b) i dati sono raccolti dagli Uffici comunali comunicati e trattati da Uffici tecnico-scientifici esterni preposti esclusivamente per l'elaborazione dello schema dietetico;

c) lo schema dietetico **verrà** trasmesso all'Azienda affidataria del servizio per la preparazione del pasto e, a seguito di richiesta, ai Capi Istituto, **agli economisti e agli insegnanti, al fine di garantire la sicurezza nell'erogazione del pasto.**

Diritto di accesso (art. 7 D. Lgs 196/2003): Il dichiarante ha diritto di ottenere le indicazioni previste dall'art. 7 commi 1, 2, 3 e di opporsi, in tutto o in parte, su quanto previsto al comma 4 del predetto articolo. Il trattamento dei dati è effettuato in base alla scheda n. 21 del "Regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari" della Città di Torino (Reg. n. 312).

Data _____ Firma del richiedente _____

NOTE PER IL RICHIEDENTE

Dieta Speciale: Attivazione/sospensione = è obbligatorio allegare il Certificato medico
Rinnovo = è obbligatorio allegare Certificato medico solo nel caso in cui quello precedentemente inviato sia scaduto. (Data di rilascio anteriore di **5 mesi** rispetto a quella della presente richiesta)

Tutti i Certificati medici devono riportare la durata della dieta e scadono dopo 1 anno dalla data di rilascio (tranne celiachia e favismo).

Il presente modulo, compilato in ogni sua parte e firmato, con allegata la documentazione medica in originale, qualora richiesta, deve essere consegnato all'economista dei nidi e scuole d'infanzia comunali o, per le scuole statali, agli Uffici Economici Circoscrizionali di riferimento.

In caso di dubbi sulla compilazione del modulo, contattare **gli economisti** delle scuole comunali o, per le scuole statali, gli Uffici Economici di Circoscrizione. La dieta, di cui potrà essere fornita anche copia, potrà essere visionata presso: Ufficio Gestione Ristorazione prenotando telefonicamente l'incontro al seguente numero: **011 4427518 - 011 4427520.**

La modulistica di riferimento è scaricabile dal sito del Comune di Torino, ed è costituita da:

- Modulo generico di richiesta di "menù alternativo" per ragioni etico-religiose e "dieta speciale" motivata da ragioni medico-patologiche;
- Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare;
- Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata;
- Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare;
- Richiesta di dieta speciale per patologie alimentari che necessitano di dietoterapia.

Come si vede da quanto riportato, è prevista una documentazione specifica esclusivamente per quel che riguarda le richieste di diete speciali per motivi patologici. Come è chiaro, relativamente ad esse la documentazione deve essere il più completa possibile al fine di redigere uno schema

dietetico sulla base di una patologia documentata in modo esauriente da medici di base e/o specialisti.

Per quel che concerne il dato religioso, però, il Comune non dispone di una modulistica definita. Ogni famiglia può scegliere se richiedere un menù senza carne di maiale, senza carni oppure senza carni né pesce. In sede di intervista, Filippo Valfré¹⁶, direttore del Servizio Gestione Ristorazione del Comune di Torino, ha sottolineato come i principali richiedenti delle diete speciali per motivi religiosi siano gli utenti di fede islamica la cui legge si compone di prescrizioni piuttosto specifiche e severe in fatto di dieta.

Ogni fenomeno culturale segue e dipende da logiche specifiche e consolidate che è necessario indagare allo scopo di definire con precisione l'utenza culturalmente e religiosamente variegata del servizio di refezione scolastica, in particolare in un contesto così stratificato da un punto di vista migratorio: ogni migrazione, sia essa prolungata oppure forzata, comporta sempre la necessità di mantenere un legame con le proprie radici, abitudini e cultura.

L'analisi condotta permette di evidenziare alcune caratteristiche peculiari all'organizzazione del servizio:

- segue un approccio di accoglienza familiaristico, incentrato sulla specifica richiesta di menù particolari da parte delle famiglie;
- prevede una documentazione specifica esclusivamente per quanto concerne le richieste di *diete speciali* per motivi patologici, che devono essere accompagnate da certificato medico;
- i *menù alternativi* offerti includono motivazioni etiche e religiose, proponendo per entrambe l'esclusione della carne o della carne e del pesce;
- il menù senza carne di maiale non necessita di modulo alcuno: è sufficiente la comunicazione verbale; tramite modulo l'esclusione della carne di maiale è prevista solo per coloro che richiedono anche una dieta speciale. Come si legge nel modulo, i menù senza carne (in molte scuole definiti nel linguaggio organizzativo interno, "integralisti") e senza carne né pesce vengono forniti su richiesta della famiglia, che deve compilare l'apposita modulistica scaricabile dal sito. Le famiglie che fanno richiesta per motivazioni non patologiche devono fare specifica domanda alla scuola, che comunica la possibilità di scegliere l'opzione tramite: circolare interna; personale insegnante; direttamente alla segreteria. La scuola poi comunica i suoi dati alla cucina della mensa.
- la formulazione delle *diete speciali* e dei *menù alternativi* avviene senza un confronto diretto con le rappresentanze religiose cittadine e neppure di esperti del settore.

4. A tavola con le religioni

Benvenuti in Italia, in collaborazione con Mensa Civica e grazie al sostegno del consorzio Risteco e della fondazione svizzera *Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme*, dal 2013 ha promosso una ricerca europea, a partire dai casi studio di Torino e Zaragoza: *À table avec les religions*, un progetto di analisi e proposta relative al rapporto tra alimentazione nelle mense scolastiche e pluralismo religioso.

La domanda che ha mosso la ricerca è relativa all'adeguatezza delle mense ad affrontare le richieste, i bisogni alimentari provenienti da diverse culture religiose differenti, legate – ma non solo – alle migrazioni e alle interazioni sociali e culturali che animano la nostra società. **Nell'ottica di un continuo miglioramento dei servizi di ristorazione scolastica, alcuni comuni di numerose città europee e italiane hanno scelto di promuovere la definizione di regimi alimentari in grado di rispettare le prescrizioni religiose e culturali in materia di cibo di tutti gli utenti, considerata la**

¹⁶ Intervista a dr. F. Valfré, direttore del Servizio Gestione Ristorazione del Comune di Torino, 20/05/14.

complessa composizione dei destinatari del Servizio. Infatti, anche il consumo del pasto può attivamente contribuire all'integrazione dei gruppi sociali e culturali, fungendo così da tramite di comunicazione e da strumento di inclusione, coesione sociale e culturale.

Il progetto ha sin qui coinvolto:

- **6 scuole elementari (Italia e Spagna);**
- **3.000 studenti elementari e famiglie;**
- **2500 famiglie sottoposte a inchiesta.**

Assumendo come riferimento la presenza sul territorio di bambini stranieri in età scolare elementare, sono state selezionate le Circoscrizioni 1, 3 e 6, che rappresentano rispettivamente i territori con il numero di casi minore, più prossimo alla media, maggiore. Le scuole sono state successivamente individuate secondo facilità d'ingresso da parte dell'équipe di ricerca: la Tormaseo (Circ. 1) che si trova all'interno del centro storico torinese; la Santorre di Santarosa (Circ. 3) in Borgo San Paolo, quartiere un tempo periferico, storicamente popolare; infine, in Barriera di Milano, si è lavorato nella scuola Gabelli (Circ. 6).

Distribuito a tutte le famiglie, un questionario ha avuto tassi di risposta variabili: a Torino, in media, le famiglie rispondenti sono state il 38% (sul totale di 1.874 famiglie contattate). Il questionario è stato costruito con l'obiettivo di raccogliere dati su:

- **rilevanza del pluralismo culturale e religioso a scuola (caratteristiche anagrafiche degli studenti elementari e delle loro famiglie);**
- **abitudini e restrizioni alimentari;**
- **percezione del pluralismo religioso in riferimento alla mensa scolastica.**

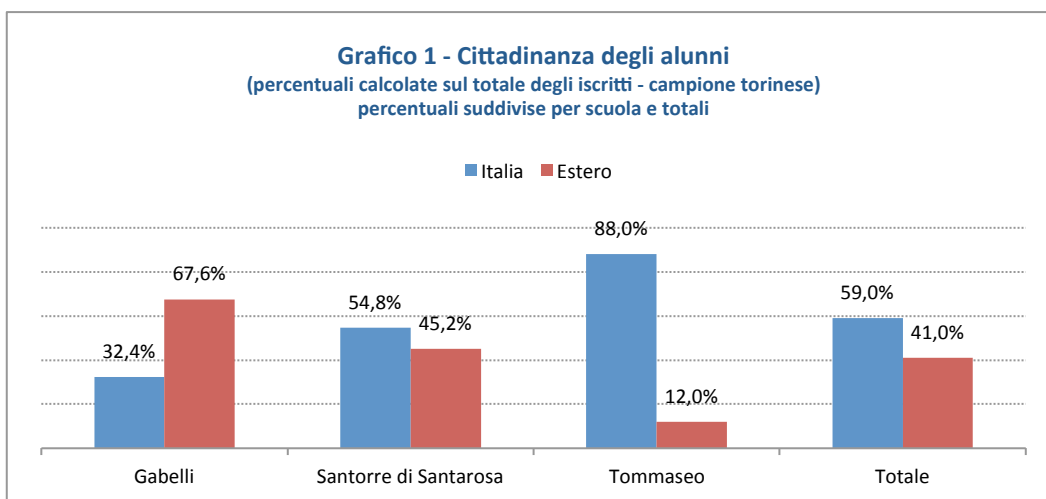
Dato il carattere multiculturale e conseguentemente multilinguistico della popolazione di riferimento, onde evitare la sottostima della sua componente non italoфона, il questionario è stato predisposto in sette diverse lingue: arabo, cinese, francese, inglese, italiano, romeno, spagnolo.

Come anticipato, il questionario ha interrogato le famiglie coinvolte su tre dimensioni fondamentali d'indagine.

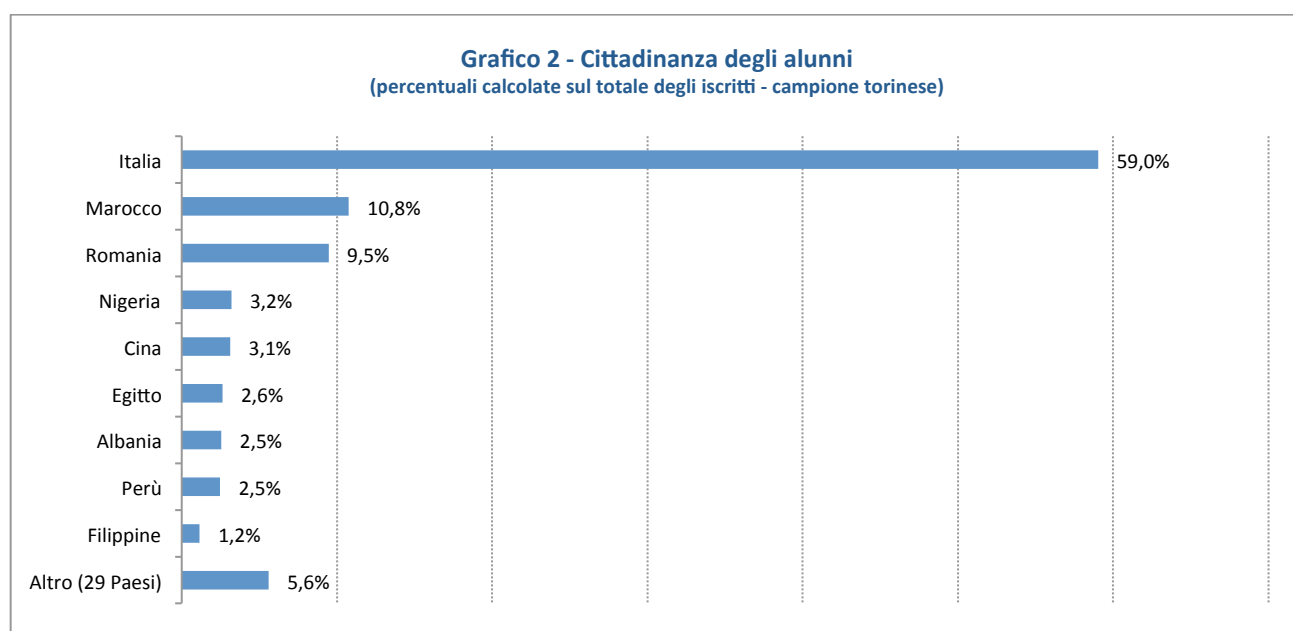
Rilevanza del pluralismo

I primi dati interessanti che emergono dall'analisi del campione sono relativi alla cittadinanza degli alunni e al luogo di nascita di alunni e genitori.

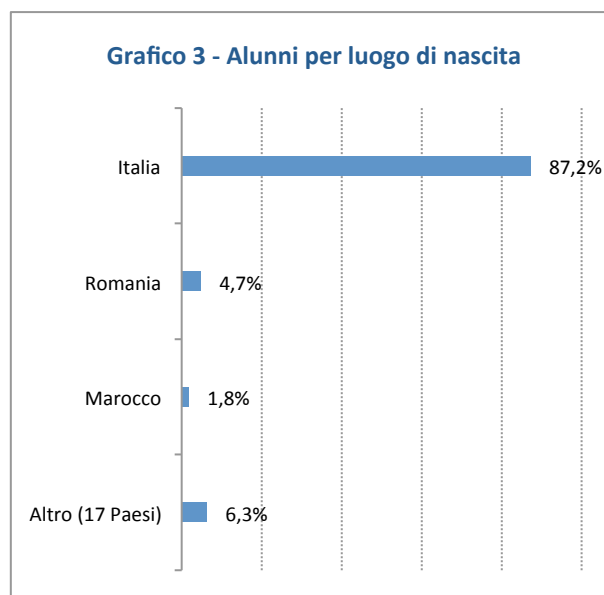
Per quanto concerne la cittadinanza, il grafico 1 mostra le percentuali relative alla cittadinanza italiana o estera degli alunni; come ipotizzato in fase di costruzione del campione, le scuole selezionate rappresentano tre casi distinti, che riflettono le differenze riscontrate in seguito all'analisi della composizione della popolazione per circoscrizione. Sul totale degli alunni iscritti, il 59% risulta possedere cittadinanza italiana, contro un corrispondente 41% di bambini con cittadinanza straniera.



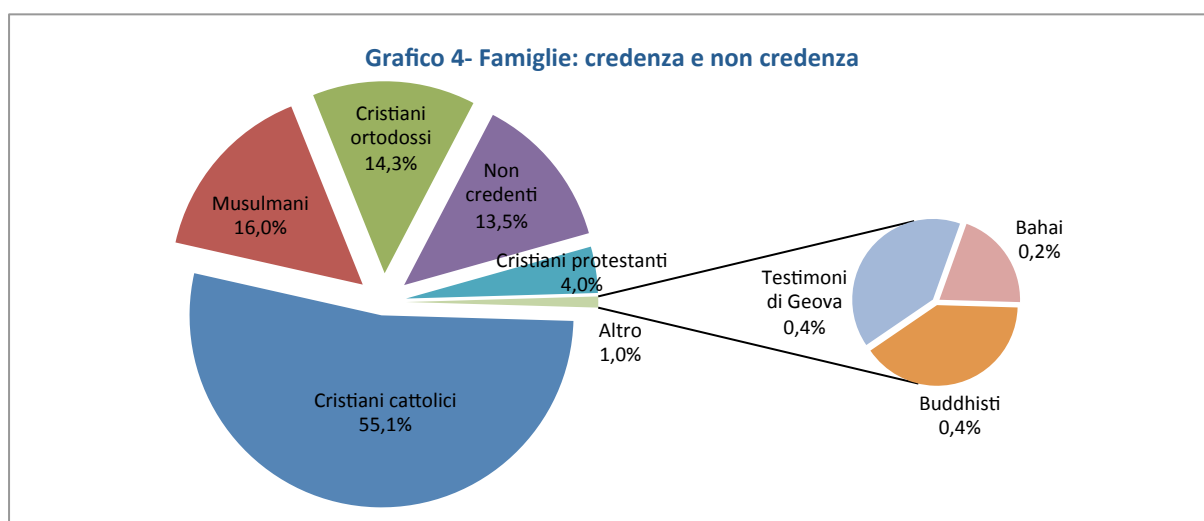
Quanto alla nazionalità, il grafico 2 riporta i dati relativi alle tre scuole torinesi coinvolte: a fronte del 59% di bambini con cittadinanza italiana, la prima cittadinanza straniera per numero di rappresentanti è quella marocchina, seguita da quella rumena, nigeriana, cinese, egiziana, albanese, peruviana e filippina; a seguire altre 29 nazionalità, con valori inferiori all'1%. Le nazionalità rappresentate sono in tutto 38.



Superando il dato di cittadinanza e passando dunque al luogo di nascita, come si osserva nel grafico 3 la grande maggioranza degli alunni è nata in Italia (87,2%), con basse percentuali di soggetti nati in Romania (4,7%) e Marocco (1,8%) e percentuali non rilevanti di nati altrove: nel complesso, le nazioni rappresentate sono 20.



Grazie ai dati raccolti, è stato possibile ottenere informazioni anche in merito alla composizione religiosa delle famiglie; non esistendo banche datiⁱ sull'argomento, nazionali, locali o territoriali che siano, tali informazioni sono risultate fondamentali per delineare il contesto sociale cui il campione fa riferimento. I dati sull'appartenenza religiosa delle famiglie, riportati nel grafico 4, restituiscono pienamente il carattere plurale che permea la scuola italiana: in base al campione di riferimento (che dunque non riflette, è bene ricordarlo, la composizione della società italiana o della popolazione scolastica), circa il 55% delle famiglie si dichiara cristiano cattolico, seguito dal 16% di fede musulmana, dal 14% circa di fede cristiana ortodossa. Oltre il 13% si dichiara non credente, il 4% cristiano protestante e, a seguire con valori non significativi, baha'i, buddhista e testimone di Geova.



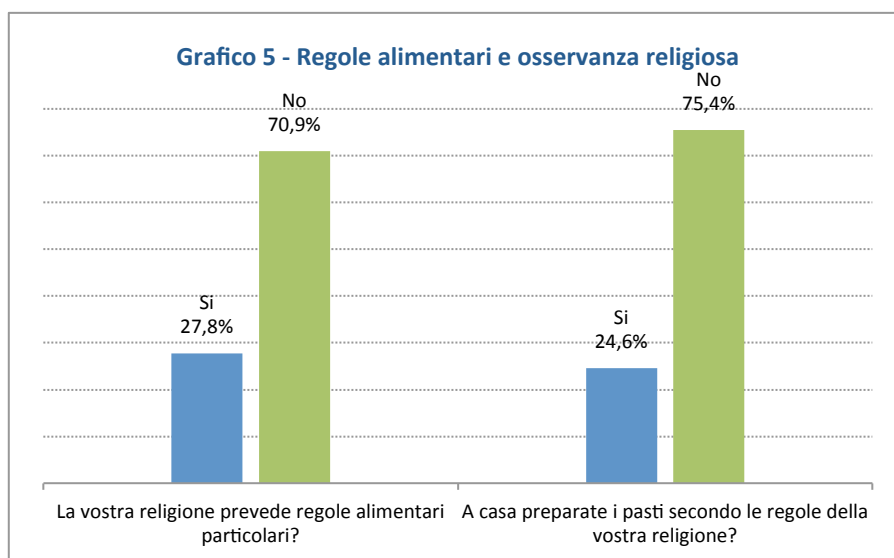
Abitudini e restrizioni alimentari

Un secondo set di domande è stato progettato per raccogliere informazioni circa:

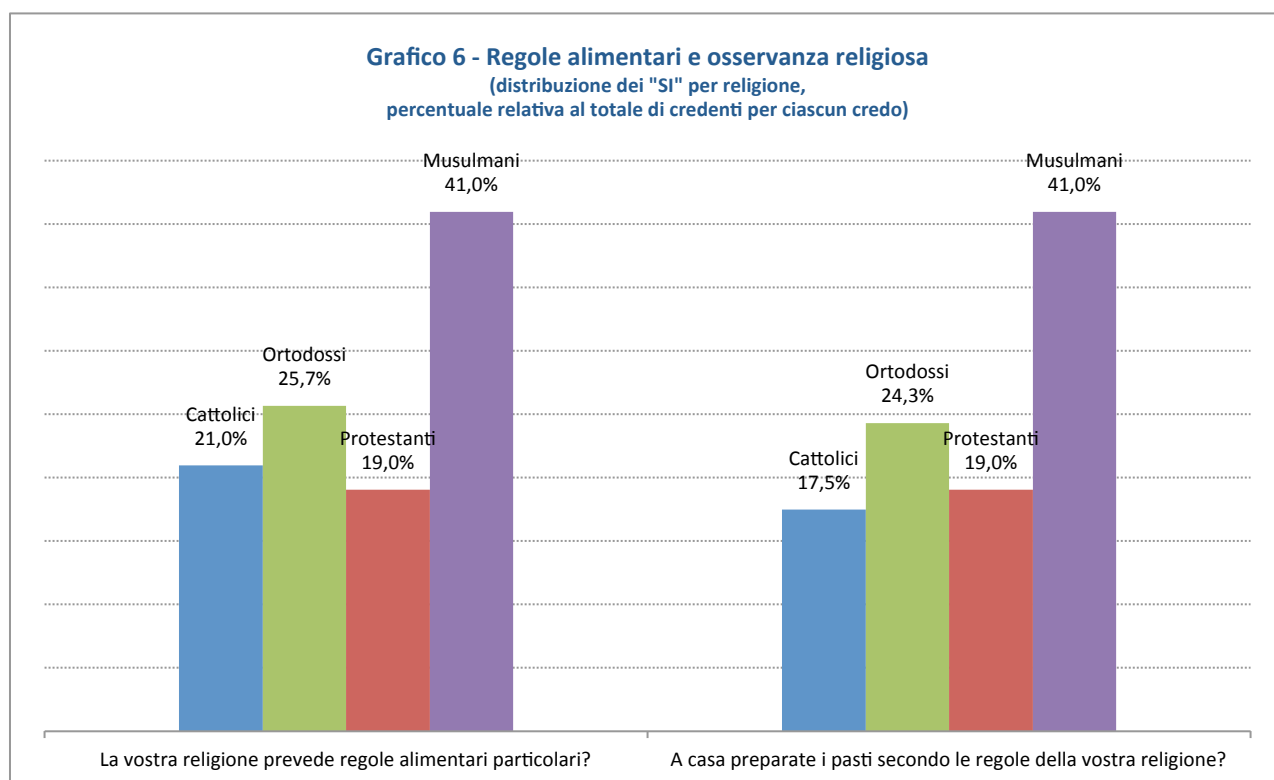
- l'esistenza di regole alimentari di natura culturale
- la loro importanza percepita
- la volontà di rispettare tali regole nell'alimentazione casalinga e scolastica

- il parere rispetto all'eliminazione dai menu scolastici 1) della carne, 2) della carne e del pesce

Rispetto alla presenza di restrizioni alimentari di natura culturale (grafico 5), circa il 28% delle famiglie componenti il campione afferma di appartenere a un credo che impone regole particolari in fatto di nutrizione (l'1,3% "non sa"). A fronte di questo dato, il numero di famiglie che dichiarano di rispettare le regole religiose nella preparazione dei pasti casalinghi passa al 24,6%: una famiglia ogni quattro dichiara dunque di cucinare nel rispetto della regola religiosa di riferimento.



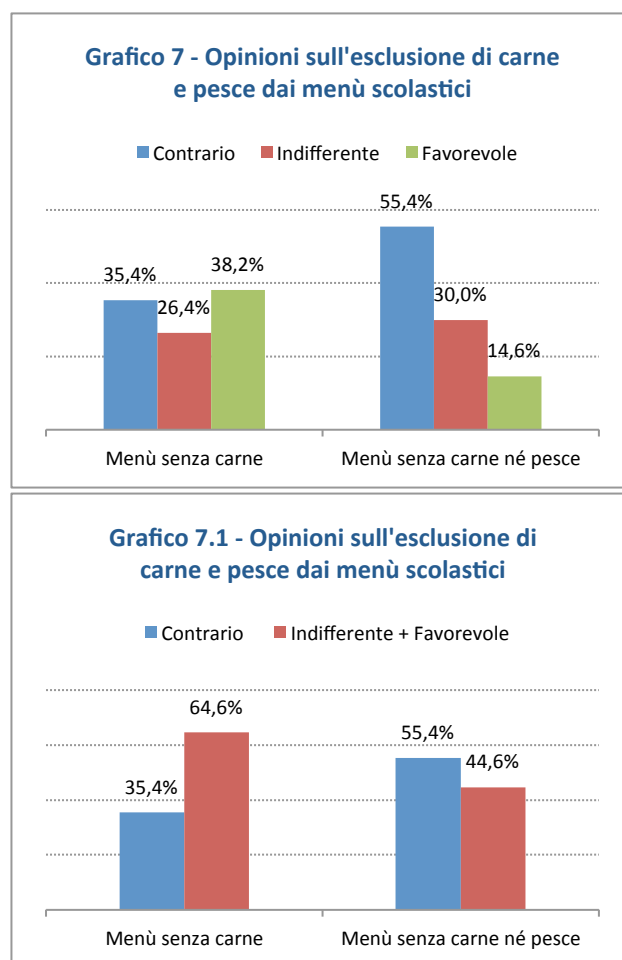
Il grafico 6 illustra la distribuzione dei "sì" tra le famiglie credenti: tra quelli che le seguono, a dichiarare che la propria religione prevede regole alimentari particolari è il 21% del totale di famiglie cattoliche, il 26% circa di quelle ortodosse, il 19% di quelle protestanti e il 41% delle famiglie musulmane. Quanto al rispetto di tali regole nell'alimentazione di casa, i più osservanti si rivelano essere musulmani e protestanti: le famiglie a conoscenza di norme alimentari religiose dichiarano di applicarle in cucina. Nel caso dei cattolici – in modo più netto – e degli ortodossi il dato diminuisce: il 17,5% delle famiglie cattoliche osserva le regole a casa (-3,5% rispetto a quanti conoscono la regola), comportamento tenuto dal 24,3% delle famiglie ortodosse (-1,4%).



Carni e pesce

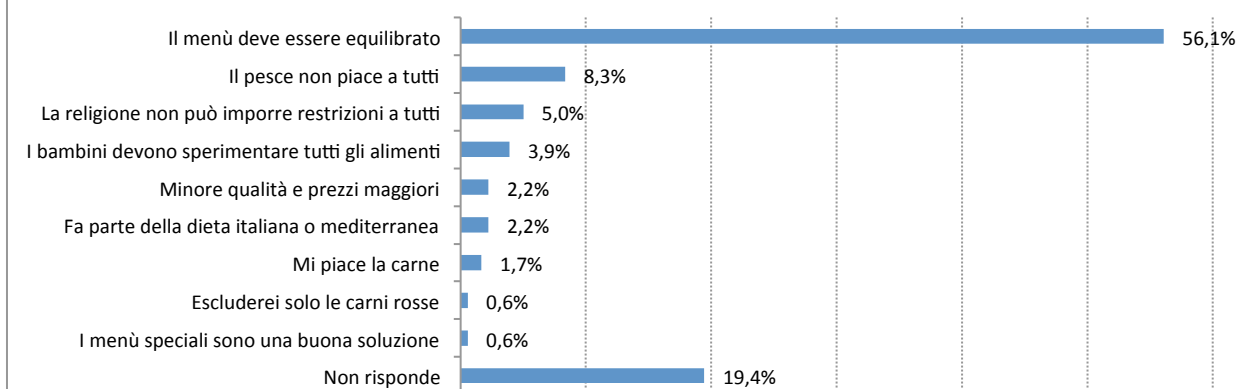
Tra gli elementi alimentari più soggetti a regole religiose, le carni occupano senz'altro un posto di grande rilievo: siano esse di origine avicola, bovina, cunicola o suina, sono spesso soggette a restrizioni e rappresentano pertanto un ostacolo alla piena condivisione del menu. Quanto alle carni di origine ittica, sebbene le regolamentazioni religiose prevedano sostanziali restrizioni solo nei casi di crostacei e molluschi – in ogni caso troppo cari per il contesto scolastico – l'astensione dal consumo di pesce può rappresentare una forte apertura nei confronti delle restrizioni etico-filosofiche legate al vegetarianesimo; al contempo e per altro verso, il pesce è un ottimo elemento sostitutivo delle altre tipologie di carne. Muovendo da tali considerazioni, si è proceduto alla raccolta dell'opinione delle famiglie in merito, con risultati piuttosto inattesi.

Il grafico 7 rappresenta la frequenza delle opinioni contrarie, indifferenti e favorevoli all'eliminazione della sola carne e di carne e pesce dai menu scolastici: come è possibile osservare, la percentuale di contrari aumenta notevolmente (+20%) nel caso in cui si proponga l'esclusione delle carni ittiche: si rinuncia al pesce in misura sensibilmente minore rispetto alle altre carni. Altro risultato di grande rilievo riguarda la disponibilità a estromettere la carne: qualora venga mantenuta l'offerta di pesce, la grande maggioranza delle famiglie intervistate si dichiara indifferente o esplicitamente favorevole. Il grafico 9.1 oppone le modalità neutra e positiva alla sola modalità negativa: il 65% circa delle famiglie del campione torinese è pronto a rinunciare alla carne nei menu scolastici dei figli.



Registrata l'elevata propensione all'esclusione della carne dalle diete scolastiche, occorre confrontarsi con il parere di quanti si sono dichiarati discordi; è stato pertanto chiesto loro di motivare la posizione espressa. Si è successivamente proceduto all'analisi semantica delle affermazioni raccolte che, suddivise per parole-chiave e ricondotte a tipologie standard di risposta, sono finalmente andate a costituire modalità trattabili attraverso l'analisi delle frequenze. Come riportato nel grafico 8, che rappresenta la frequenza delle motivazioni addotte dal 35,4% di contrari all'esclusione della carne, il principale motivo di opposizione (56% circa, ovvero il 20% del campione) è rappresentato dalle preoccupazioni sul carattere equilibrato del menu: una preoccupazione comprensibile cui, tuttavia, ben rispondono le considerazioni sulla sostituibilità della carne con altri elementi alimentari più salutari. A seguire, escludendo il 19% circa dei contrari che non si esprime, le motivazioni maggiormente rappresentate riguardano questioni di gusto ("il pesce non piace a tutti"; "mi piace la carne"), di principio ("la religione non può imporre restrizioni a tutti gli alunni"; "i bambini devono sperimentare tutti gli alimenti"; "la carne fa parte della dieta italiana e mediterranea") e preoccupazioni di carattere economico/qualitativo rispetto al servizio offerto.

Grafico 8 - Contrarietà all'estromissione della carne dai menù: motivazioni espresse



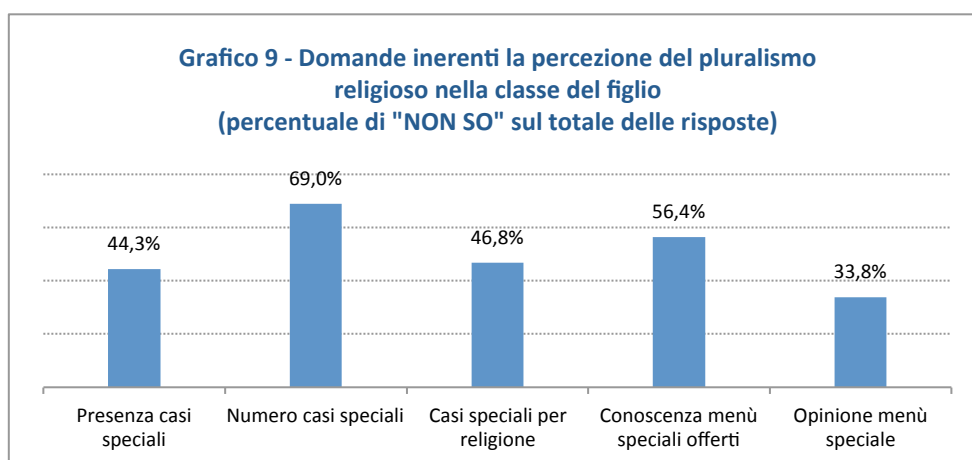
Percezione del pluralismo culturale e religioso in riferimento alla mensa scolastica

L'ultima dimensione d'indagine riguarda la percezione, da parte delle famiglie, del pluralismo religioso nel contesto della classe del figlio. Al fine di rilevare tale dimensione è stato predisposto un set di domande che, muovendo dal tema dei "pasti speciali" nelle mense scolastiche, si proponeva di registrare variazioni significative nelle percentuali di "non so" dati come risposta in merito a:

- conoscenza di "casi speciali" nella classe (casi di richiesta di menu speciali per motivi religiosi);
- conoscenza del numero di "casi speciali" per motivi religiosi;
- conoscenza delle religioni di appartenenza degli alunni richiedenti menu speciali;
- conoscenza del servizio mensa, nello specifico del tipo di offerta per diete speciali
- opinione in merito ai menu speciali.

Il metodo prescelto è stato dunque quello di utilizzare la modalità del "non so" come indicatore di **disattenzione** da parte delle famiglie nei confronti del pluralismo religioso che, senza dubbio presente nel contesto scolastico osservato, permea l'esperienza scolastica dei figli: dalla prossimità con culture e religioni altre alla più piena condivisione di luoghi e pratiche della quotidianità. Il grafico 9 sintetizza le frequenze dei "non so" rispetto alle cinque domande poste.

Grafico 9 - Domande inerenti la percezione del pluralismo religioso nella classe del figlio (percentuale di "NON SO" sul totale delle risposte)



Dinanzi a percentuali piuttosto elevate di "non so" e, di conseguenza, a una ipotizzabile disattenzione e scarsa percezione del pluralismo alimentare, culturale e religioso da parte delle famiglie, si è proceduto alla verifica dei possibili fattori intervenienti; tra questi, il livello di

coinvolgimento dei soggetti nelle questioni aperte dal tema dell'alimentazione religiosamente orientata appare come uno dei fattori determinanti. Il livello di coinvolgimento delle famiglie è stato desunto dai risultati ottenuti in merito all'importanza attribuita – dai genitori – al rispetto delle regole religiose nell'alimentazione scolastica dei figli: l'ipotesi qui adottata è che a una più alta importanza attribuita corrisponda un più elevato coinvolgimento nel problema. Come visto in precedenza, tale variabile prevede tre modalità di risposta: “per nulla importante”, “importante, ma posso rinunciare”, “molto importante”.

5. Un menù religiosamente corretto?

In Italia, così come negli altri Paesi industrializzati, si è verificato negli ultimi quarant'anni un importante cambiamento dei consumi alimentari e dello stile di vita. Tali cambiamenti sono dovuti da un lato alla sempre crescente influenza che i mezzi di comunicazione di massa hanno sulle nostre abitudini e dall'altro all'aumento dell'immigrazione verso il nostro paese. Tale fenomeno ha portato alla diffusione di abitudini alimentari diverse dal passato e all'introduzione sul mercato di alimenti, fino a qualche anno fa sconosciuti ai più. Questa variazione dei comportamenti alimentari, senza dubbio conduce ad una revisione dell'offerta della ristorazione scolastica. Considerato il crescente numero di persone appartenenti a distinte e diverse affiliazioni religiose e considerata la scuola quale arena di negoziazione e ricomposizione del dialogo interreligioso ed interculturale, la mensa scolastica è oggi strumento principe di un percorso di educazione alimentare multiculturale, multireligioso e pluralista.

Se in passato, l'obiettivo principale in materia di ristorazione scolastica era rappresentato dalla necessità di prevenire la carenza di energia e di nutrienti, oggi, lo scopo irrinunciabile del servizio di ristorazione collettiva è quello di evitare i problemi legati a un'alimentazione eccessiva o squilibrata, risultante anche dalla sempre più diffusa sedentarietà.

Il Ministero della Salute, con il documento *Nutrizione. Approfondimenti: strategie di educazione alimentare*, richiama l'attenzione sugli squilibri alimentari più frequenti nei bambini italiani, indipendentemente dall'area geografica, principalmente rappresentati da eccesso di proteine, soprattutto di origine animale, eccesso di grassi, soprattutto grassi saturi, e scarsità di carboidrati con eccesso relativo di zuccheri a rapido assorbimento.

Il controllo del peso corporeo si ottiene soprattutto attraverso uno stile di vita orientato verso un'alimentazione equilibrata e una sufficiente attività fisica; a fronte di quanto considerato è particolarmente importante mettere in atto tutte le possibili strategie di prevenzione nelle fasce d'età più basse, quando eventuali comportamenti insani sono meno consolidati ed ancora convertibili.

Si deve precisare come l'attività fisica giochi un ruolo chiave nel determinare la proporzione di alimenti ricchi di calorie “opzionali” (snack dolci e salati, gelati, patatine) che potrebbero teoricamente entrare a far parte dell'alimentazione di un bambino senza indurre sovrappeso o squilibri nutrizionali. Dunque, per un bambino sedentario la quota di calorie “opzionali” dovrebbe essere ridotta quasi a zero.

I consumi di energia e nutrienti raccomandati dalle principali Istituzioni e/o Società Scientifiche Italiane che operano in campo nutrizionale sono raccolti in diversi documenti, tra i quali ricordiamo in particolare:

- i LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana);

- le linee guida per una sana alimentazione italiana, formulate dall'Istituto Nazionale per la ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) e dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali¹⁷;
- le linee guida del Ministero della Salute intitolato *Strategie per l'educazione alimentare*. I LARN rappresentano il documento più completo, in quanto riportano in modo dettagliato i fabbisogni non solo energetici e dei principali macronutrienti, ma anche dei micronutrienti suddivisi per fasce di età.

Posto che il servizio di ristorazione scolastica fornisce di solito un solo pasto al giorno (pranzo), al quale si può aggiungere, a seconda delle scuole, lo spuntino di metà mattina o, in rari casi, di metà pomeriggio, non è possibile effettuare una valutazione complessiva giornaliera degli apporti di energia e nutrienti nei bambini ed occorrerà perciò esaminare il singolo pasto.

Raccomandazioni sul frazionamento calorico sono contenute nelle *Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia*¹⁸, nel documento del Ministero della Salute *Nutrizione. Approfondimenti: strategie di educazione alimentare* e nel Merendometro¹⁹, un decalogo elaborato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dall'INRAN per educare a un consumo bilanciato degli spuntini e nel quale viene indicato il frazionamento calorico consigliato per la merenda di metà mattina e metà pomeriggio.

Si riporta in tabella 1 il frazionamento calorico consigliato con riferimento alla succitata documentazione.

Tabella 1. Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero in 4 o 5 pasti principali: dati della letteratura.

Pasto	Regione Lombardia Linee Guida per la Ristorazione Scolastica	INRAN	Ministero della Salute – Strategie di educazione alimentare
Colazione	15% kcal /die	Non indicato	20% kcal/die
Metà mattina	/	5-7% kcal/die	
Pranzo	40% kcal/die	Non indicato	40% kcal/die
Merenda	10% kcal/die	5-7% kcal/die	10% kcal/die
Cena	35% kcal/die	Non indicato	30% kcal/die

Considerato come l'obiettivo di questo studio non è unicamente rappresentato dalla volontà di costruire un menu che tenga conto delle Linee Guida Nazionali concernenti un'alimentazione sana nei bambini della scuola primaria, quanto piuttosto concentrarsi sul valore ed il significato culturale che il cibo rappresenta, si è proceduto alla costruzione di un menu in grado considerare tali significati, con particolare riferimento alle indicazioni che differenti quanto numerose tradizioni religiose prescrivono in materia di cibo.

Il menù religiosamente corretto è stato elaborato con l'obiettivo di coprire il 40% del fabbisogno calorico giornaliero di soggetti di età compresa tra i 5 e i 10 anni, tenendo presente la corretta

¹⁷ <http://nut.entecra.it/> , 25/07/2014.

¹⁸ <http://www.aiclombardia.it/Jus/LineeGuidaRistScolastica.pdf>, 25/07/2014.

¹⁹ <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica/doc/lineeguidaregione.pdf> , 25/07/2014.

suddivisione dei nutrienti, come mostrato dalla tabella sottostante, dove sono riassunte alcune raccomandazioni del rapporto LARN (revisione 1996) relative ai macronutrienti e all'energia per i soggetti in età evolutiva.

Per l'apporto proteico, espresso come percentuale calorica giornaliera, i LARN, (revisione 1996) non riportano un valore raccomandato. Tale riferimento è stato pertanto estrapolato dal report Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases, che illustra una recente revisione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS, 2003) sui principali dati della letteratura inerenti l'alimentazione e la prevenzione delle malattie cronico-degenerative. Abbastanza sovrapponibile alle raccomandazioni OMS appare l'apporto proteico consigliato dal Ministero della Salute italiano nel documento *Nutrizione approfondimenti: strategie di educazione alimentare* che propone consumi non superiori al 14% delle kcal/die.

Tabella 2. raccomandazioni giornalieri per i soggetti in età evolutiva tratte dai LARN e dalle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO).

Range relativi ai consumi energetici raccomandati	età	Media kcal (maschi e femmine)
	5,5-10,5 anni	1761
Apporti raccomandati di macro- nutrienti	età	Maschi+femmine
Proteine	2,5-13,5 anni	10-15% kcal/die
Lipidi totali	2,5-13,5 anni	≤ 30% kcal/die
Carboidrati totali	2,5-13,5 anni	≥ 55% kcal/die
Apporti consigliati di fibra (g/die)	età	Maschi+femmine
	5,5-10,5 anni	10,5-20,5 g/die

Con riferimento alle indicazioni della *Carta della Qualità del Servizio Ristorazione Scolastica*²⁰ elaborata dalla Direzione Cultura, Educazione e Gioventù del Comune di Torino per l'anno scolastico 2013-2014 e basandosi sulla piramide alimentare e ambientale elaborata dal Barilla Center for Food & Nutrition nel 2012, si è optato per tenere presente la sostenibilità ambientale delle scelte alimentari, nella costruzione del menu religiosamente corretto.

Tra i prodotti DOP, già inseriti nei menu dal Servizio di Ristorazione scolastica di Torino, ricordiamo: parmigiano reggiano, grana padano piemontese, olio extravergine di oliva proveniente dalle Regioni italiana del centro-nord, toma piemontese.

Altri alimenti di filiera corta sono rappresentati da riso, burro, carni avicole di pollo, latte U.H.T intero, yogurt naturale/alla frutta biologico, ed ancora, a filiera interamente italiana, uova, farina di mais, formaggi freschi e a media stagionatura, pomodori pelati/polpa di pomodoro, pesto confezionato, succhi di frutta, piante aromatiche. Infine, il Servizio di ristorazione scolastica torinese prevede l'utilizzo anche di prodotti equosolidali, quali, banane e ananas provenienti da mercati dei paesi extra europei e a sostegno di produttori svantaggiati. Infine si precisa che

²⁰ http://www.comune.torino.it/progettoqualita/pdf/carta_ristorazione_primaria.pdf , 25/07/2014.

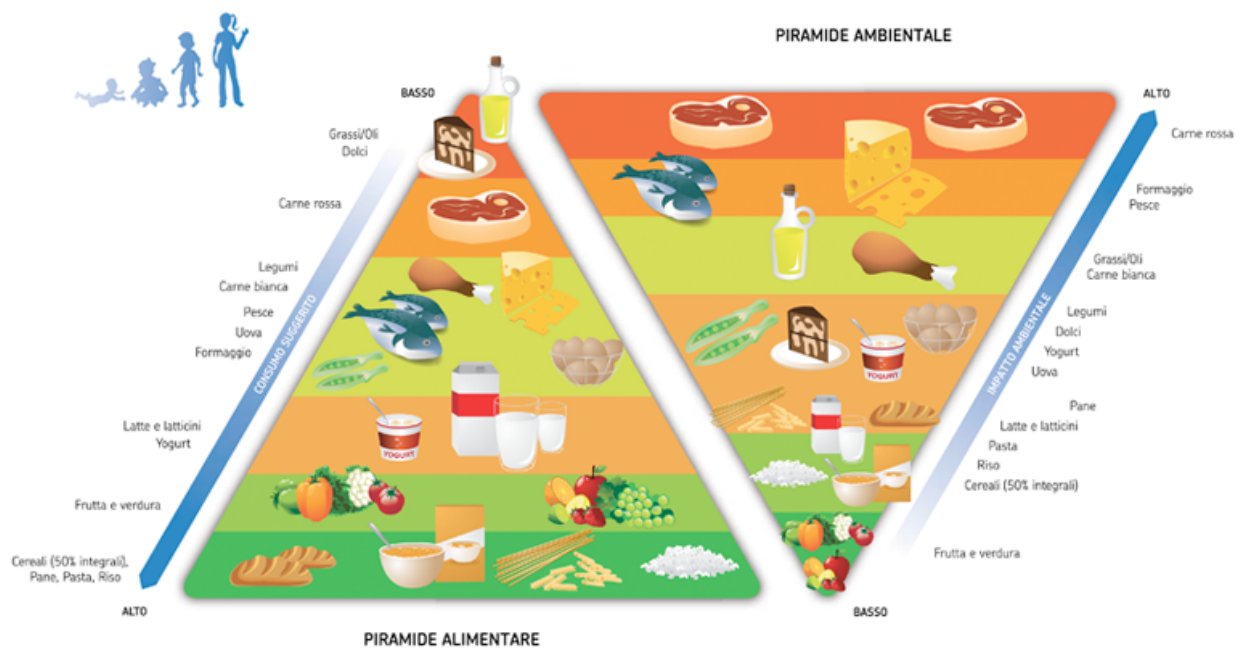
l'utilizzo di acqua di rete SMAT (Società Metropolitana Acque Torino) che gestisce il ciclo produttivo dell'acqua garantita da oltre 1.000 controlli e analisi quotidiane.

In conclusione, il menù qui presentato, si riferisce alle regole alimentari religiosamente prescritte, alle linee guida nazionali in materia di ristorazione scolastica ed a quanto regolamentato dal Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Torino.

Relativamente alla possibilità di diminuire l'offerta di carne, come è ovvio la decisione prende avvio dai primi risultati della ricerca condotta e presentati in queste pagine. Come mostrato, in Torino, circa il 65% delle famiglie intervistate rinunciarebbe alla carne a scuola.

Il consumo di carne, molto più di altri cibi, divide le pratiche alimentari di individui appartenenti a differenti tradizioni religiose, principalmente per le numerose quanto composite modalità di preparazione di essa. Risultato primario di una simile considerazione è certamente rappresentato dall'eliminazione (o almeno la diminuzione) dell'alimento che determina il maggior numero di richieste di diete speciali per motivi culturali e religiosi.

Figura 1. La doppia piramide per chi cresce, elaborata da Barilla Center for Food & Nutrition, 2011.



Menù invernale

1^ settimana

Crema di carote e arance marocchina con orzo Broccoli in padella Pera	Spaghetti pomodoro e parmigiano Hamburger di ceci al rosmarino Spinaci saltati Kiwi	Ravioli di magro Frittata alle erbe Carote al rosmarino Macedonia di frutta fresca (banane, mele, pere, kiwi)	Piatto unico: "risi e bisi" (riso e piselli) Insalata di verza e carote Budino al cioccolato	Fusilli in bianco (olio extra vergine di oliva) Filetto di platessa con pomodoro e olive Insalata di finocchi Mandarini di Simon de Beauvoir
--	---	---	---	--

2^ settimana

Bissarra con crostini Polpette di vitello Finocchi gratinati Mela	Spaghetti di Quaresima Mozzarella Insalata mista Pera	Bob Chorba con grano saraceno Frittata di spinaci e patate Tzimmes di carote Kiwi	Orzo al pesto e pomodorini Scaloppine di platessa, olive e pinoli Cavolfiore e patate in salsa di yogurt	Mezze penne al pomodoro Tortino di ricotta Finocchi e arance in insalata Charoset: mele, pere, cotte con datteri, mandorle e zucchero
---	---	---	---	---

Menù estivo

1^ settimana

Riso persiano ingioiellato	Fusilli integrali in bianco (olio extra vergine di oliva)	Tortiglioni con rucola e pomodorini	Chorba di pollo	Gnocchi di patate al pomodoro
Ricotta	Filetti di merluzzo con i pepi cruschi	Oua rosii	Insalata di pomodori, cetrioli e prezzemolo	Saltimbocca alla romana
Insalata di pomodori	Melanzane trifolate	Zucchine saltate	Albicocche	Babaghanoush
Mela	Yogurt alla frutta	Prugne		Pesca

2^ settimana

Piatto unico: pizza margherita	Fusilli zucchine e menta	Minestra fresca di verdure e riso	“Offerta” buddista	Linguine al ragù di verdure
Insalata mista	Kefta marocchini	Vitello tonnato di Nietzsche	Flan di erbe e uova	Involtini di melanzane con ricotta
Ciliegie	Fagiolini saltati	Pomodori alle erbe	Carote confit	Insalata verde con pomodorini
	Macedonia (lamponi, fragole, banana)	Pesca	Anguria	Yogurt alla frutta

Crema di carote e arance marocchina: Zuppa tipica del Marocco a base di carote, cipolle, patate al profumo d'arancia. Seconda portata del pasto Iftar con cui si rompe il digiuno durante il Ramadan.

Babaghanoush: Purea di melanzane condita con thaina, salsa di sesamo.

Spaghetti di Quaresima: spaghetti di magro conditi con noci, pane grattugiato, zucchero, cannella, olio e parmigiano

Bissarra con crostini: passato di fave marocchino

Bob Chorba: zuppa bulgara e rumena dei giorni di digiuno con fagioli, paprika dolce e santoreggia

Tzimmes di carote, ricetta ebraica: carote, patate, mela, uvetta, prugne e albicocche secche.

Charoset: ricetta ebraica per il Seder di Pesach, mele, pere, cotte con datteri, mandorle e zucchero

Riso persiano ingioiellato: ricetta di origine persiana a base di riso basmati, zafferano e frutta secca.

Baccalà con i pepi cruschi: Ricetta tradizionale lucana con i peperoni secchi per il periodo quaresimale

Oua rosii (uova sode): Uova sode tinte di rosso che si preparano per la Pasqua ortodossa.

Chorba di pollo: Ricetta tipica dell'Algeria a base di pollo, ceci, vermicelli, curcuma e zenzero. Terza portata del pasto Iftar con cui si rompe il digiuno durante il Ramadan.

Kefta marocchini: polpette di carne con salsa allo yogurt

“Offerta buddista”: Piatto unico buddista composto da riso, gomasio, germogli di soia e radici

6. Conclusioni

Alcune riflessioni conclusive partono dalla convinzione che l'educazione scolastica sia uno strumento d'intervento importante e tra i pilastri fondamentali del benessere, insieme alla nutrizione, alla salute, all'educazione; se si pensa che nel contesto della mensa si concentrano tutti e tre, è chiaro quanto sia importante fare in modo che le mense rappresentino per i bambini e per le loro famiglie un modello eccellente di riferimento.

L'idea di servire nelle scuole cibo fresco, sano e prodotto localmente sembra piuttosto semplice da realizzare, ma non è affatto così in gran parte dei paesi europei. I motivi vanno ricercati soprattutto in una cultura popolare sbagliata che vede ancora oggi nel cibo qualcosa di molto banale: un'industria come tutte le altre, per la quale il primo obiettivo è ridurre i costi. Il cibo, come si è detto, è un fatto culturalmente orientato e costruito e di qui occorre partire anche per leggere i risultati di questa indagine in profondità.

Il problema infatti, in Italia e più nello specifico nel caso studio torinese, non è tanto l'inadeguatezza e neppure lo iato tra richieste, bisogni e risposte, perché i servizi paiono attivi ed efficaci e anzi un cibo di qualità che sia anche culturalmente e religiosamente corretto non sembra essere una necessità della maggioranza. Il problema, tuttavia, risiede proprio nel se e come sia costruito tale bisogno e come esso sia legato ad altre (in)adeguatezze e ai limiti relativi al tema della qualità e sostenibilità economica, sociale, ambientale. La questione va letta quindi in termini di inclusione ed esclusione che le pratiche alimentari a scuola e l'educazione (ancora piuttosto inefficace) generano. Per quanto concerne i menu, infatti, occorre domandarsi quanto siano inclusive o meno le diete speciali, il numero – a volte enorme – di alternative che producono una sorta di frammentazione del cibo e anche, in alcuni casi, una ghettizzazione (si pensi ai menu senza carne per i cosiddetti “integralisti” o al sistema differente di somministrazione delle diete speciali, consegnate spesso in packaging singoli). D'altro canto neppure la standardizzazione (da cui tra l'altro si partiva con la costruzione di un menu scolastico unico, valido per tutti, senza eccezioni) è una soluzione. La questione dunque deve essere posta relativamente alla possibilità di inventare nuovi menu più omogenei, inclusivi e rispondenti alla mobile identità culinaria e gastronomica italiana, che riflette il pluralismo contemporaneo. La maggiore omogeneità potrebbe partire da un ripensamento della quantità e dell'incidenza della carne che, come si evince dai risultati dell'indagine, rappresenta il problema maggiore nella costruzione delle alternative, ma la cui esclusione non rappresenta un problema per la maggioranza delle famiglie. A ciò si lega, anche, il rischio di sopravvalutare il pasto a scuola che

non rappresenta (o almeno dovrebbe rappresentare) che un terzo dei pasti giornalieri, un quarto su base settimanale.

Tra tutela della tradizione e del patrimonio plurale culturale e religioso, esiste la possibilità di un menù innovativo?

La cucina è una dei sostantivi che più facilmente dovrebbe potersi accompagnare all'aggettivo che fa riferimento al nostro paese: volendo esagerare, la cucina, o è italiana, o non è. La cucina italiana c'è, è conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, perché gli italiani, si sa, sono pizza e spaghetti. Eppure, la cucina italiana, intesa come un modello fisso e unitario, codificato in regole precise, valida da nord a sud, da est, a ovest, in campagna e in città, attraverso strati sociali, gruppi culturali e, soprattutto, attraverso la storia, non è mai esistita. È banale a dirsi, ma anche solo per una questione di materie prime, sul suolo italiano si sono sviluppate e continuano a svilupparsi cucine differenti, legate al territorio, alle disponibilità e alle sue esigenze.

Se però la pensiamo come una rete di saperi e di pratiche, come reciproca conoscenza di prodotti e di ricette provenienti da città e regioni differenti, uno stile culinario italiano esiste, fin dal Medioevo, a partire dagli ambienti cittadini che concentrarono e rielaborarono la cultura alimentare delle campagne, e al tempo stesso la misero in circolazione, attraverso il gioco dei mercati e i movimenti di uomini, merci, libri. La cultura del pane, del vino e dell'olio, simboli della civiltà agricola romana, si mescolò con la cultura della carne e del latte, del lardo e del burro, simboli della civiltà "barbarica", legata all'uso della foresta più che alla pratica dell'agricoltura e ne nacquero *delle* cucine italiane.

Se l'identità della cucina italiana è un'identità in divenire, sfaccettata e plurale, questa va cercata nella storia alimentare e gastronomica italiana come uno spazio di valori comuni, di saperi e sapori, mai fermi, mai dati una volta per tutte. Chi metterebbe oggi in discussione l'italianità della pasta, del pomodoro, del peperoncino? Eppure appartenevano, in origine, a culture diverse e lontane. In questo senso, un'identità culinaria italiana esiste da molto tempo e anzi, già alla fine dell'Ottocento, l'identità del paese non coincideva con le sue forme politiche, ma si realizzava piuttosto nei modi di vita, nei gusti letterari, artistici, e anche gastronomici. L'unità politica del paese non fece che accelerare questo processo, allargandolo progressivamente a fasce più ampie della popolazione. Dapprima entrò in gioco la piccola borghesia cittadina, che il ricettario di Pellegrino Artusi riuscì a integrare perfettamente nel nuovo spirito nazionale. Il progetto "unificatore" di Artusi consisteva nel riunire tutte le soste gastronomiche della sua esperienza, rivisitando i piatti contadini delle feste trasformandoli così nella cucina borghese italiana conosciuta in tutto il mondo. Con la grande guerra anche i ceti popolari cominciarono a conoscersi meglio, ma spetterà ai mass-media accompagnare gli italiani nella modernità alimentare; tuttavia, proprio la persistenza di modelli tradizionali, la cui vitalità si incrocia col nuovo, continua a garantire una cultura gastronomica forte, capillare e condivisa, e a preservarla, almeno in parte, dai processi di delocalizzazione, globalizzazione e destagionalizzazione e regionalizzazione (da bancone di un qualsiasi Wholefood newyorchese, dove si trovano il sugo siciliano, lucano, bolognese, romano, pugliese, ma non più quello italiano), processi forzati che sono tipici della società post-moderna. Volendo usare un esempio antico e resistente: è il cibo di strada mai soppiantato da alcuna catena, da alcuna altra forma di cibo *fast*: è la tradizione culinaria legata per natura a reti e spostamenti, comune a tutt'Italia, dal pà c'a meusa, alla pizza, dal panino con la porchetta, al lampredotto, alla piadina, alle caldarroste. Se l'identità italiana che riconosciamo è basata sulle reti, sulle identità plurime, sugli scambi, se è uno spazio sia materiale sia mentale fatto di modelli di vita e di cultura, oggetti e saperi, uomini e abitudini, la gastronomia è una metafora.

Anche a scuola un menu di qualità, sano, sostenibile e italiano dovrebbe essere ripensato grazie alla sinergia di differenti tradizioni, usi, cucine, sapori, significati culturali e alimentari.

Bibliografia essenziale

Bossi L., Giorda M., Messina E. (2014)

[L'integrazione parte dalla mensa scolastica](#), in [Reset.it](#) (Dossier n.153, Giugno 2014).

[Il progetto A tavola con le religioni. Alcuni dati](#), in [Reset.it](#) (Dossier n.153, Giugno 2014).

Campany, R.F., (2001)

Ingesting the marvellous: The Practitioner's Relationship to Nature According to Ge Hong (283-343 C.E.), in N. Girardot, J. Miller, L. Xiaogan (eds.) *Daoism and Ecology*, Harvard University Press, Cambridge 2001, pp. 125-147.

Chizzoniti, A.G., Tallacchini, M., (a cura di), (2010)

Cibo e Religione: diritto e diritti, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, Libellula Edizioni, Tricase (Le).

Cipriani R., Lombardi Satriani L.M. (2013)

Il cibo e il sacro, Armando editore, Roma.

Città di Torino, Direzione Cultura, Educazione e Gioventù, (2013)

Carta della Qualità del Servizio Ristorazione Scolastica. Torino.

Douglas, M., (2000)

Purity and Danger. An analysis of conceptions of pollution and taboo, Routledge, London.

Fiorita, N., (2012)

Scuola pubblica e religioni, Libellula edizioni, Lecce.

Fishler, C., (2011)

Commensality, society and culture, in «Social science Information», 50, 3-4, pp. 528-548.

Guthe, C.E., Mead, M., (1943)

The Problem of Changing Food Habits. Bull. No. 198. Washington, DC, National Academy of Sciences.

Harris, M., (2006)

Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari, Torino, Einaudi.

Marchisio, O., (2004)

Religione come cibo e cibo come religione, Franco Angeli, Milano.

Melloni A., (2014)

Rapporto sull'analfabetismo religioso, Il Mulino, Bologna.

Neresini, F., Rettore V., (2008)

Cibo, cultura e identità, Carocci, Roma.

Ohnuki-Tierney, E., (2003)

Rice as Self. Japanese Identities through time, Princeton University Press, Princeton, New Jersey.

Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità – Direzione Sanità Pubblica, (2012)

Proposte Operative per la ristorazione scolastica. Torino.

Rosemblum, J.D., (2010)

Why Do You refuse to Eat Pork? Jews, Food and Identity in Roman Palestine, in *The Jewish Quarterly Review*, Vol. 100, no. 1.

Unklesbay, N.F., Maxcy, R.B., Knickrehm, M.E., Stevenson, K.E., Cremer, M.L., & Matthews, M.E, (1977)

Foodservice systems: Product flow and microbial quality and safety of foods, North Central Regional Research Publication No. 245, MO: University of Missouri-Columbia College of Agriculture, Agriculture Experiment Station, Columbia.

Usha Rani, D., Sudhakara Reddy, M. V., Sreedevamma, M., (2003)

Nutrition and religion, Discovery Publishing House, Delhi.