

Primo Piano - *Indagine Foodinsider: mense scolastiche tra boom di bio e troppi cibi industriali, Parma al top per qualità*

Roma - 09 nov 2026 (Prima Notizia 24) **L'11esima edizione dello studio analizza 450mila pasti al giorno nelle scuole primarie. Crescono legumi e biologico, ma il 73,4% dei menù fa ancora uso di cibi ultraprocessati. In graduatoria brilla l'Anconetano, mentre il Sud resta in affanno.**

Un quadro in chiaroscuro segnato da una forte spinta verso la sostenibilità e la biodiversità, a cui si contrappone la persistente abitudine ai cibi industriali pronti. È quanto emerge dall'undicesima indagine sui menù scolastici italiani condotta dall'osservatorio indipendente Foodinsider e approfondita da Skuola.net. Lo studio, riferito all'anno scolastico 2025/2026, ha passato in rassegna 64 servizi di ristorazione dislocati in 63 Comuni, coprendo una quota di circa 450mila pasti quotidiani, pari al 45% del totale nazionale delle scuole primarie. Il confronto con i dati rilevati nel 2020 evidenzia un sensibile progresso sul fronte dell'equilibrio nutrizionale e dell'impatto ambientale. Il 64,1% delle tabelle dietetiche analizzate propone oggi almeno quattro varietà di cereali al mese, contro il 40,4% di sei anni fa, mentre i legumi serviti come secondo piatto per almeno tre volte al mese sono saliti dal 7,7% al 31,3%. L'impiego di prodotti da agricoltura biologica riguarda l'82,8% dei menù con almeno 14 referenze settimanali. Parallelamente, si consolida la svolta green nell'uso delle stoviglie lavabili, presenti nell'82,8% delle strutture, con il monouso relegato al 12,5%, e si registra una presenza del chilometro zero nel 37,5% dei capitolati. A fronte di questi progressi, l'indagine mette tuttavia in luce la forte presenza di portate ad alto tasso di lavorazione: il 73,4% dei servizi scolastici ricorre ad almeno una pietanza processata o prelavorata. Sulle mense pesa inoltre la limitata varietà dell'offerta ittica, quasi interamente incentrata su merluzzo (92,2%) e platessa (62,5%), proposti in oltre la metà dei casi sotto forma di preparati panati. Si segnala infine una contrazione nell'uso dei cereali integrali biologici, scesi al 18,8% rispetto al 33,9% del 2023, unitamente alla mancata rilevazione degli scarti alimentari nel 26,6% dei servizi. La classifica complessiva della qualità gastronomica vede trionfare il Comune di Parma con un punteggio di 243 su un massimo di 294. Alle spalle della città ducale si posiziona Cremona con 237 punti, seguita a pari merito dalle marchigiane Fano e Jesi a quota 220. Nella fascia di eccellenza figurano anche Ancona con 206 punti, Sesto Fiorentino e Udine a quota 205, Lecce con 202 punti e Rimini a quota 184. L'esito della graduatoria conferma l'elevata qualità dei servizi marchigiani, mentre evidenzia il persistente ritardo dei centri del Mezzogiorno, con la sola Lecce capace di inserirsi tra le prime dieci posizioni nazionali.

(Prima Notizia 24) Lunedì 09 Novembre 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it