



CITTA' DI TORINO

MOZIONE N° 9

Approvata Con Modifiche dal Consiglio Comunale in data 10 febbraio 2025

OGGETTO: DIETE SPECIALI PER KOSHER E HALAL NELLE MENSE SCOLASTICHE

Il Consiglio Comunale di Torino,

PREMESSO CHE

- gli utenti della Ristorazione Scolastica della Città di Torino sono attualmente circa 43.000: di questi, circa 7.000 usufruiscono di menù alternativi (senza carne di maiale, senza alcun tipo di carne, in alcuni casi privo anche di pesce, oppure senza proteine animali), altri 1.000 utenti seguono menù dietetici per patologie legate all'alimentazione.
- Le diete speciali possono essere richieste per patologie legate all'alimentazione, per sospetta allergia alimentare, per allergia alimentare accertata, per intolleranze alimentari e per altre patologie (es: diabete). I menù alternativi possono essere richiesti per motivazioni di carattere culturale e religioso.
- Si evidenzia, quindi, un mutamento dei fabbisogni alimentari delle bambine e dei bambini in età scolare: fabbisogni che non sempre vengono soddisfatti dalla proposta dei menù alternativi che, seppur equilibrati da un punto di vista nutrizionale, rischiano di essere più monotoni e ripetitivi rispetto a quelli convenzionali.
- Il Servizio di Ristorazione Scolastica della Città di Torino, nei rispetti del Sistema Qualità in cui opera, deve attivare una serie di procedure volte a garantire sia la conformità alle richieste pervenute dalle famiglie in tempi brevi, sia la sicurezza alimentare.

VERIFICATO CHE

- il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento facendo riferimento esplicito alla «macellazione rituale». In Italia è stata concessa la deroga purché la macellazione rituale avvenga in macelli autorizzati e sotto controllo delle autorità sanitarie locali (articolo 4, comma 4, REG n. 1099/2009).
- Il Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute ha emanato Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica nel 2010 aggiornate con le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021, in cui si fa esplicito riferimento al criterio di "varietà

degli alimenti proposti e la varietà come paradigma dell'identità stessa della ristorazione, occasione privilegiata di apertura a tutte le differenze e di comprensione delle molteplici dimensioni culturali che il cibo può assumere”.

CONSIDERATO CHE

- la nostra comunità cittadina è cambiata e sono sempre di più le famiglie torinesi di origine, cultura e religione ebraica e musulmana.
- A partire dagli anni 1985-1990, il Servizio di Ristorazione Scolastica della Città di Torino ha affrontato il tema del pluralismo religioso, considerando l'incidenza dei comportamenti religiosi nell'ambito scolastico e sociale, soffermando l'attenzione nei confronti di chi abbia manifestato uno specifico orientamento religioso o culturale, la cui osservanza prevede l'esclusione di alcuni alimenti dalla propria nutrizione.
- In quegli anni, anticipando i contenuti delle prime Linee guida nazionali sulla ristorazione, la Città ha previsto di affiancare ai menù ordinari, quelli per le diete speciali e i menù speciali per scelte etiche e religiose, senza carne di maiale, senza alcun tipo di carne, senza né carne né pesce.
- Dal 2010 sono stati introdotti menù vegani, che prevedono l'astensione da ogni alimento contenente proteine di origine animale; dal 2022 sono stati introdotti menù che prevedono l'esclusione della carne bovina, su richiesta delle famiglie di origine induista.
- Il 7 marzo 2016 il Consiglio comunale della Città di Torino ha approvato all'unanimità la deliberazione “Modificazioni articolo 2 Statuto della Città. Introduzione del riconoscimento del diritto al cibo adeguato”, su proposta della Giunta, previo parere favorevole di 9 delle 10 Circoscrizioni della Città. Con tale deliberazione la Città riconosce, nel proprio ordinamento, il cibo adeguato come diritto dei suoi cittadini e residenti: “Promuove l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna”.
- Tale disposizione statutaria trova il suo fondamento anche negli articoli 19-20 della Costituzione italiana che, letti alla luce degli articoli 7 e 8 della stessa, tutelano la dimensione religiosa del diritto al cibo adeguato. La libertà di culto, infatti, estendendosi anche ai rituali, implica il dovere dello Stato, e di tutti gli enti territoriali che compongono la Repubblica, di rispettare e proteggere le RAR (Regole Alimentari Religiose) dei cittadini, sia singoli che associati.
- Altra disposizione costituzionale, su cui trova fondamento l'articolo 2, lett o) dello Statuto della Città di Torino, è quella di cui agli articoli 33-34 della Costituzione italiana, che tutelano sia il diritto a una educazione alimentare e nutrizionale nelle scuole (con la corrispondente libertà di insegnamento), sia la ricerca scientifica e tecnica nei diversi settori disciplinari che studiano il cibo: giuridico, religioso, gastronomico, sociologico, medico.
- Con riferimento al Capitolato tecnico di gara della Ristorazione Collettiva della Città di Torino, all'articolo 25.4 si indica: “Previa richiesta dell'utenza l'impresa aggiudicataria deve fornire menù privi rispettivamente di: carne di maiale, carne, carne e pesce, proteine animali. Previa richiesta della Civica Amministrazione, l'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire menù con caratteristiche particolari compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura con riferimento ai pasti delle scuole dell'obbligo, oppure con l'attrezzatura e la cucina con riferimento ai pasti del pre-obbligo. L'impresa aggiudicataria può veicolare tali menù alternativi in gastronomia a condizione che il numero di porzioni sia sufficiente per il mantenimento delle temperature previste; qualora fornisca il menù alternativo in monoporzione l'Impresa aggiudicataria deve osservare quanto più oltre riportato nel presente Capitolato in materia di diete speciali per i pasti veicolati, nonché fornire il medesimo frutto servito nel menù del vitto comune. Per la medesima tipologia di prodotto, l'impresa aggiudicataria può effettuare a campione il

rilevamento della temperatura dei menu alternativi confezionati in monoporzione”.

- L’obiettivo è anche quello di creare un senso di appartenenza delle bambine, dei bambini, delle ragazze e dei ragazzi e rafforzare l’idea di una comunità plurale, in cui le diversità culturali e religiose siano una ricchezza, in cui il dialogo e il confronto avvengano nel rispetto dei diritti e dei doveri fissati dalla Costituzione.

CONSIDERATO INOLTRE CHE

- secondo una recente indagine dell’Oricon, l’Osservatorio per la Ristorazione collettiva, l’86% delle famiglie ritiene che la mensa scolastica svolga una funzione sociale, educativa e di socializzazione, riducendo i divari economici-sociali dal punto di vista alimentare e consenta ad entrambi i genitori di conciliare gli orari di lavoro con gli impegni familiari. Secondo la medesima indagine, le mense scolastiche possono contribuire a insegnare le corrette abitudini alimentari, attraverso pasti diversificati ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale.
- Nel Capitolato tecnico di gara della Ristorazione Collettiva della Città di Torino, si sottolinea che: *“Al fine di sviluppare iniziative di miglioramento continuo del servizio, con l’obiettivo di aumentare il numero degli iscritti e dei pasti erogati, incrementare la qualità dei pasti e del servizio, accrescere il gradimento e la soddisfazione degli utenti, assicurare il consumo di un pasto completo ed equilibrato sotto il profilo nutrizionale, garantire benessere e salute, diminuire gli sprechi, ridurre l’impatto ambientale del servizio, nel corso dell’appalto l’impresa aggiudicataria è tenuta a co-progettare attività indirizzate a perseguire i fini richiamati. La co-progettazione consiste nella partecipazione attiva a riunioni e preparazione di materiale utili a definire l’iniziativa in questione, nella prima parte dell’anno scolastico, in collaborazione con i rappresentanti direttamente coinvolti e con la partecipazione eventuale dei soggetti portatori di interessi diffusi potenzialmente co-interessati, a una sua prima introduzione parziale, interessante uno o più plessi scolastici, per un tempo considerato congruo per una fase di sperimentazione, per concludere con una valutazione e successiva inaugurazione del programma interessante tutta la città, con la sua implementazione nella seconda parte dell’anno scolastico”.*
- Il panorama sociale e culturale delle scuole della Città di Torino risulta molto diversificato e, in particolare, la presenza di alunni/e di fede islamica nelle Circoscrizioni 5, 6, 7 e 8 risulta elevata. Tale presenza si evince dai dati delle assenze del giorno 10 aprile 2024, festa di fine Ramadan. Nella Circoscrizione 5, le assenze hanno raggiunto il 31,91 % alla scuola primaria dell’IC Turollo e il 25,9 % alla scuola primaria dell’IC Saba; nella Circoscrizione 6, le assenze hanno raggiunto il 60,06 % alla scuola primaria dell’IC Gabelli e il 41,31 % all’IC di corso Vercelli; nella Circoscrizione 7, le assenze sono state del 65,9 % alla scuola primaria dell’IC TO2 di corso Giulio Cesare e del 41 % all’IC Ilaria Alpi.
- L’esperienza del pasto a scuola rappresenta un momento importante per imparare ad accettare le differenze, sensibilizzando a considerare la pluralità dei regimi alimentari, dovuti ad allergie ed intolleranze, ma anche a scelte di carattere religioso. Attraverso queste esperienze, si possono affrontare temi importanti quali la condivisione, l’interazione e l’interculturale.
- Le diete speciali e i menù alternativi prevedono l’esclusione di determinate tipologie di cibi, determinano un menù con minor varietà delle fonti di proteine di origine animale e meno vario rispetto al menù ordinario. Le alternative alla carne sono spesso rappresentate da legumi, uova e formaggio.
- L’introduzione degli alimenti *kosher e halal*, in particolare la carne, può rappresentare un’ulteriore occasione di diversificazione dei menù alternativi, essendo l’unica tipologia di carne ammessa dalla religione ebraica e islamica. I criteri stabiliti dalle religioni riguardano il tipo di animale consentito e la modalità di macellazione.

IMPEGNA

Il Sindaco e la Giunta a:

1. valutare la fattibilità di una sperimentazione di almeno un anno di un menù alternativo kosher e di uno halal, prendendo in considerazione un campione da definire di classi o scuole. Tale sperimentazione dovrebbe verificare, oltre alla reperibilità con continuità dei quantitativi potenzialmente richiesti degli alimenti caratterizzanti tali regimi alimentari e i costi, la salvaguardia di tutte le altre caratteristiche essenziali dell'appalto in essere.
2. Proporre la possibilità di spostare il consumo della carne dal venerdì, per tutti, a un altro giorno della settimana.
3. Favorire la collaborazione con le imprese aggiudicatrici dell'appalto del servizio di Ristorazione scolastica, per considerare la capacità produttiva dei centri abilitati e le modalità di introduzione di nuove tipologie di alimenti nei menù alternativi.
4. Sostenere un'adeguata campagna di informazione coordinata dal Comune, in accordo con la comunità ebraica, musulmana e il Comitato Interfedi della Città, indirizzata all'utenza, che coinvolga scuole, famiglie, istituzioni e organi di informazione.
5. Presentare la sperimentazione ai Dirigenti scolastici, alle Commissioni Mensa e alle famiglie dei bambini e delle bambine iscritti/e al servizio delle classi o delle scuole interessate.
6. Adeguare il sistema online per la richiesta di diete speciali e menù alternativi.
7. In base agli esiti della sperimentazione di cui al punto precedente l'introduzione dei menù sopracitati nel capitolato della prossima gara della ristorazione scolastica, con la formulazione di un nuovo menù a scelta.