

Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Camst - Corporate			
	Corrierenazionale.it	11/10/2025	Dalla mensa alla tavola di casa: la scuola influenza le abitudini delle famiglie	3
	Efanews.eu	08/10/2025	Mense scolastiche: studio conferma influenza sulla cucina casalinga	6
	Alimentando.info	07/10/2025	La mensa scolastica influenza i consumi delle famiglie. La ricerca Camst-Eumetra	7
	Horecanews.it	07/10/2025	Mense scolastiche: il 64% delle famiglie replica i menu' a casa	9
	Italianfoodtoday.it	07/10/2025	La mensa scolastica influenza le abitudini alimentari delle famiglie	11
	Myfruit.it	07/10/2025	Refezione scolastica d'ispirazione per i pasti casalinghi	13



Corrière Nazionale

Q

Cronaca, Nazionale

Dalla mensa alla tavola di casa: la scuola influenza le abitudini delle famiglie



Il 64% dei genitori si ispira ai menù della mensa scolastica per nuove ricette a casa: un'occasione per introdurre nuovi sapori, come legumi e verdure



Le mense scolastiche sono un alleato per le famiglie, in quanto ispirano le abitudini alimentari dei genitori a casa. Secondo la ricerca "Parents", realizzata da Eumetra in collaborazione con Camst group, su un campione rappresentativo di oltre 2mila genitori con almeno un figlio di età compresa tra 0 e 11 anni o in attesa del primo, il 74% delle mamme e dei papà intervistati dichiara di consumare tra le mura domestiche piatti prevalentemente diversi da quelli che vengono serviti a scuola e il 64% delle famiglie sostiene di prendere spunto dal menù scolastico per la preparazione di nuove ricette a casa, segno della centralità del ruolo delle mense scolastiche: la refezione viene percepita come un'opportunità formativa e alimentare, perché permette ai più piccoli di sperimentare nuovi gusti, in particolare legumi e verdure, e offre spunti ai genitori per riproporre a casa alcune ricette.



CORRIERENAZIONALE.IT (WEB)



Secondo l'indagine, le mense scolastiche non sono solo un servizio fondamentale per l'alimentazione dei bambini, ma anche un'opportunità per diffondere nuove abitudini alimentari nelle famiglie italiane: il 74% dei bambini pranza almeno qualche volta a settimana a scuola, un'esperienza con cui le famiglie scoprono e iniziano a proporre a casa nuove ricette ispirate ai pasti scolastici.

Lo studio ha messo in luce come l'alimentazione rappresenti un aspetto cruciale nella vita delle famiglie con figli piccoli. L'arrivo di un bambino comporta cambiamenti significativi nelle scelte alimentari, con una crescente attenzione per i cibi freschi e le preparazioni casalinghe.

Secondo i dati della ricerca, la maggior parte delle famiglie dichiara di aver modificato in modo significativo la propria alimentazione dopo l'arrivo di un figlio.

La trasformazione più significativa riguarda il consumo di cibi freschi e preparati in casa: 7 famiglie su 10 dichiarano di averne aumentato il consumo, a fronte di una su 4 che, al contrario, rivela una diminuzione dopo l'arrivo del figlio. Subito dopo si colloca la maggiore attenzione all'equilibrio della dieta: il 68% delle famiglie cerca una dieta più equilibrata, a fronte di un 24% che invece ha ridotto questa intenzione.

Si osserva parallelamente una tendenza a **ridurre il consumo di alimenti surgelati** (metà delle famiglie ne consuma di meno, circa un terzo ne consuma di più) e a **limitare snack e pasti spezzati** (45% delle famiglie riduce l'abitudine, 31% la aumenta), così **come i cibi d'asporto** (48% ne riduce il consumo, 28% lo aumenta) e **i piatti pronti** (43% vs 23%).

I dati evidenziano che la genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità nella scelta degli alimenti. Una trasformazione che interessa non solo i bambini, ma l'intera famiglia, che per questo prende spunto dai menù della refezione scolastica. Per 4 famiglie su 10, in mensa i bambini hanno più occasioni di provare nuovi sapori rispetto al pasto a casa. In particolare, legumi (37%) e verdure (35%) sono alimenti che, secondo i genitori, vengono consumati di più a scuola che a casa, grazie alla varietà del menu scolastico. Un'opportunità per ampliare le abitudini alimentari e favorire una dieta più equilibrata, mentre l'alimentazione domestica è generalmente ritenuta più abbondante e più «sfiziosa» rispetto a quanto si mangia a scuola.

Secondo Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group, «questi dati confermano che la mensa scolastica non è solo un servizio, ma un importante fattore di influenza della dieta casalinga. La genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità sulle scelte alimentari quotidiane ma non possiamo ignorare che il problema dell'obesità infantile resta significativo: secondo recenti studi, il 19% dei bambini e delle bambine di 8-9 anni è in sovrappeso e il 9,8% presenta obesità. A casa il consumo di legumi e verdure è spesso insufficiente, mentre quello di snack e pasti pronti è ancora troppo frequente. Queste abitudini possono derivare da difficoltà economiche o dalla carenza di tempo e risorse per preparare pasti equilibrati e variegati. Per questo, il nostro impegno è quello di proporre diete studiate da equipe di nutrizionisti e dietisti che hanno l'obiettivo di rispondere alle esigenze nutrizionali dei più piccoli e contribuire alla diffusione di uno stile di vita sano. I menù delle mense scolastiche tengono conto dell'importanza di garantire ai bambini una dieta equilibrata e variegata».

«Il momento del pasto non è soltanto nutrimento, ma anche relazione, educazione e costruzione di



CORRIERENAZIONALE.IT (WEB)



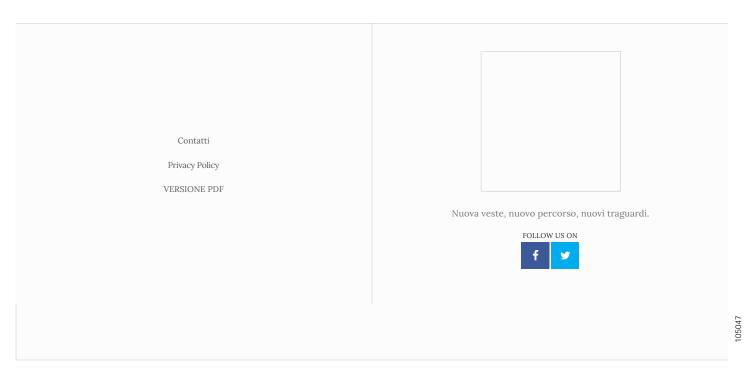
abitudini che accompagnano i bambini e le famiglie nel tempo. – commenta **Matteo Lucchi, CEO di Eumetra**. – La nostra ricerca conferma che la scuola, attraverso la mensa, ha un ruolo cruciale non solo nell'offrire ai più piccoli un'alimentazione varia ed equilibrata, ma anche nel fornire ai genitori punti di riferimento affidabili. In un contesto in cui mamme e papà cercano rassicurazioni e consigli per orientarsi tra le tante proposte alimentari e garantire ai propri figli un pasto equilibrato, che sia anche gradito ai piccoli di casa, il menù scolastico diventa un alleato prezioso: ispira nuove ricette in casa e contribuisce a diffondere stili di vita più sani in tutta la famiglia. È un esempio concreto di come la dimensione educativa e quella sociale dello stare a tavola possano intrecciarsi per il benessere collettivo.»

Il pranzo a scuola è visto come un momento cruciale della vita scolastica. Tra le richieste dei genitori su questi aspetti c'è quello di dare maggiore attenzione all'educazione alimentare e al movimento, con l'obiettivo di prevenire l'obesità infantile. Inoltre, i genitori di bambini tra i 7 e gli 11 anni sottolineano l'importanza di promuovere la sostenibilità e ridurre lo spreco alimentare nelle scuole.

Per quanto concerne i costi del servizio, 6 famiglie su 10 li considerano adeguati e una su 10 li ritiene anti economici.

TAGS: CAMST, MENSA

Related News



Copyright ©2016 - 2020, Editrice Grafic Coop. Tutti i diritti riservati. Hosting WordPress by managedserver.it









Mense scolastiche: studio conferma influenza sulla cucina casalinga

Le famiglie ci vedono occasione per scoprire e diffondere nuove abitudini alimentari Le mense scolastiche sono un alleato per le famiglie, in quanto ispirano le abitudini alimentari dei genitori a casa. Secondo la ricerca "Parents", realizzata da Eumetra in collaborazione con Camst group, su un campione rappresentativo di oltre 2mila genitori con almeno un figlio di età compresa tra 0 e 11 anni o in attesa del primo, il 74% delle mamme e dei papà intervistati dichiara di consumare tra le mura domestiche piatti prevalentemente diversi da quelli che vengono serviti a scuola e il 64% delle famiglie sostiene di prendere



spunto dal menù scolastico per la preparazione di nuove ricette a casa, segno della centralità del ruolo delle mense scolastiche: la refezione viene percepita come un'opportunità formativa e alimentare, perché permette ai più piccoli di sperimentare nuovi gusti, in particolare legumi e verdure, e offre spunti ai genitori per riproporre a casa alcune ricette. Secondo l'indagine, le mense scolastiche non sono solo un servizio fondamentale per l'alimentazione dei bambini, ma anche un'opportunità per diffondere nuove abitudini alimentari nelle famiglie italiane: il 74% dei bambini pranza almeno qualche volta a settimana a scuola, un'esperienza con cui le famiglie scoprono e iniziano a proporre a casa nuove ricette ispirate ai pasti scolastici. Lo studio ha messo in luce come l'alimentazione rappresenti un aspetto cruciale nella vita delle famiglie con figli piccoli. L'arrivo di un bambino comporta cambiamenti significativi nelle scelte alimentari, con una crescente attenzione per i cibi freschi e le preparazioni casalinghe. Secondo i dati della ricerca, la maggior parte delle famiglie dichiara di aver modificato in modo significativo la propria alimentazione dopo l'arrivo di un figlio. La trasformazione più significativa riguarda il consumo di cibi freschi e preparati in casa: 7 famiglie su 10 dichiarano di averne aumentato il consumo, a fronte di una su 4 che, al contrario, rivela una diminuzione dopo l'arrivo del figlio. Subito dopo si colloca la maggiore attenzione all'equilibrio della dieta: il 68% delle famiglie cerca una dieta più equilibrata, a fronte di un 24% che invece ha ridotto questa intenzione. Si osserva parallelamente una tendenza a ridurre il consumo di alimenti surgelati (metà delle famiglie ne consuma di meno, circa un terzo ne consuma di più) e a limitare snack e pasti spezzati (45% delle famiglie riduce l'abitudine, 31% la aumenta), così come i cibi d'asporto (48% ne riduce il consumo, 28% lo aumenta) e i piatti pronti (43% vs 23%).I dati evidenziano che la genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità nella scelta degli alimenti. Una trasformazione che interessa non solo i bambini, ma l'intera famiglia, che per questo prende spunto dai menù della refezione scolastica. Per 4 famiglie su 10, in mensa i bambini hanno più occasioni di provare nuovi sapori rispetto al pasto a casa. In particolare, legumi (37%) e verdure (35%) sono alimenti che, secondo i genitori, vengono consumati di più a scuola che a casa, grazie alla varietà del menu scolastico. Un'opportunità per ampliare le abitudini alimentari e favorire una dieta più equilibrata, mentre l 'alimentazione domestica è generalmente ritenuta più abbondante e più "sfiziosa" rispetto a quanto si mangia a scuola. Il pranzo a scuola è visto come un momento cruciale della vita scolastica. Tra le richieste dei genitori su questi aspetti c'è quello di dare maggiore attenzione all'educazione alimentare e al movimento, con l'obiettivo di prevenire l 'obesità infantile. Inoltre, i genitori di bambini tra i 7 e gli 11 anni sottolineano l'importanza di promuovere la sostenibilità e ridurre lo spreco alimentare nelle scuole. Per quanto concerne i costi del servizio, 6 famiglie su 10 li considerano adeguati e una su 10 li ritiene anti economici.



ALIMENTANDO



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE LUXURY MERCATO

BIO CARNI ORTOFRUTTA DOLCI&SALATI RETAIL SALUMI FIERE FORMAGGI SURGELATI TE

GGI GROCER' TECNOLOGIE

VINI

< Precedente





La mensa scolastica influenza i consumi delle famiglie. La ricerca Camst-Eumetra

7 Ottobre 2025 - 14:32 | Categorie: Mercato | Tag: camst, eumetra

Bologna – Secondo la ricerca 'Parents', realizzata da Eumetra in collaborazione con Camst group, su un campione rappresentativo di oltre 2mila genitori con almeno un figlio di età compresa tra 0 e 11 anni o in attesa del primo, il 74% dei genitori intervistati dichiara di consumare tra le mura domestiche piatti prevalentemente diversi da quelli che vengono serviti a scuola e il 64% delle famiglie sostiene di prendere spunto dal menù scolastico per la preparazione di nuove ricette a casa.

Secondo l'indagine, le mense scolastiche non sono solo un servizio fondamentale per l'alimentazione dei bambini, ma anche un'opportunità per diffondere nuove abitudini alimentari nelle famiglie italiane: il 74% dei bambini pranza almeno qualche volta a settimana a scuola.

Lo studio ha messo in luce inoltre come l'alimentazione rappresenti un aspetto cruciale nella vita delle famiglie con figli piccoli. Secondo i dati della ricerca, la maggior parte delle famiglie dichiara di aver modificato in modo significativo la propria alimentazione dopo l'arrivo di un figlio.

La trasformazione più significativa riguarda il consumo di cibi freschi e preparati in casa: 7 famiglie su 10 dichiarano di averne aumentato il consumo, a fronte di una su 4 che, al contrario, rivela una diminuzione dopo l'arrivo del figlio. Subito dopo si colloca la maggiore attenzione all'equilibrio della dieta: il 68% delle famiglie cerca una dieta più equilibrata, a fronte di un 24% che invece ha ridotto questa intenzione.

Si osserva parallelamente una tendenza a ridurre il consumo di alimenti surgelati (metà delle famiglie ne

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

Salumi&Consumi
Salumi&Tecnologie
Carni&Consumi
Formaggi&Consumi
Formaggi&Tecnologie
DolciSalati&Consumi
Surgelati&Consumi
Grocery&Consumi
Vini&Consumi
Luxury Food & Beverage

Luxury Food & Beverage
The Italian Food Magazine
Tech4Food
Italy For Asia

GLI EDITORIALI DEL



ALIMENTANDO



www.ecostampa.it

consuma di meno, circa un terzo ne consuma di più) e a **limitare snack e pasti spezzati** (45% delle famiglie riduce l'abitudine, 31% la aumenta), così **come i cibi d'asporto** (48% ne riduce il consumo, 28% lo aumenta) e **i piatti pronti** (43% vs 23%).

Secondo Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group, "questi dati confermano che la mensa scolastica non è solo un servizio, ma un importante fattore di influenza della dieta casalinga. La genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità sulle scelte alimentari quotidiane ma non possiamo ignorare che il problema dell'obesità infantile resta significativo: secondo recenti studi, il 19% dei bambini e delle bambine di 8-9 anni è in sovrappeso e il 9,8% presenta obesità. A casa il consumo di legumi e verdure è spesso insufficiente, mentre quello di snack e pasti pronti è ancora troppo frequente. Queste abitudini possono derivare da difficoltà economiche o dalla carenza di tempo e risorse per preparare pasti equilibrati e variegati. Per questo, il nostro impegno è quello di proporre diete studiate da equipe di nutrizionisti e dietisti che hanno l'obiettivo di rispondere alle esigenze nutrizionali dei più piccoli e contribuire alla diffusione di uno stile di vita sano. I menù delle mense scolastiche tengono conto dell'importanza di garantire ai bambini una dieta equilibrata e variegata".

DIRETTORE

Eurominchiate e dintorni

LE APERTURE DEL VENERDI'

"Sì, sì va bene... Ma Tosano è un'altra cosa!"

(D)







Condividi

f X in P

Post correlati



 $Esse oquattro\ sponsor\ di\ Future\ Brand\ Impact, in\ scena\ il\ 10\ ottobre\ a\ Montebelluna\ (Tv)$

7 Ottobre 2025 - 08:39





Carbonara con il guanciale Brugnolo: la ricetta di Andrea Palmieri













Mense scolastiche: il 64% delle famiglie replica i menu' a casa

Secondo una ricerca promossa da Camst group, quasi due famiglie su tre si ispirano ai menù scolastici per l'alimentazione domestica. I dati dello studio Parents RICERCHE - Un dato emerge con forza dalla ricerca "Parents" condotta da Eumetra con Camst group su oltre 2mila genitori: quasi due famiglie su tre traggono ispirazione dai menù scolastici per cucinare tra le mura domestiche. Nonostante il 74% dichiari di preparare piatti differenti rispetto a quelli serviti nelle mense, il 64% ammette di attingere idee dalla refezione scolastica per sperimentare nuove preparazioni. La mensa si configura così come laboratorio educativo dove i bambini - il 74% pranza a scuola almeno alcune volte alla settimana - sperimentano sapori inediti, soprattutto legumi e ortaggi, che poi vengono replicati in famiglia. Diventare genitori innesca una rivoluzione nella dispensa. L'indagine documenta come le famiglie con bambini piccoli ripensino radicalmente le proprie abitudini alimentari, privilegiando ingredienti freschi e cucina casalinga. Sette nuclei familiari su dieci aumentano il consumo di prodotti freschi e preparazioni fatte in casa dopo la nascita di un figlio, mentre solo un quarto riduce questa tendenza. Il 68% persegue un maggiore equilibrio nutrizionale, contro un 24% che allenta questa attenzione. Parallelamente si registra una contrazione nel ricorso ai surgelati (la metà delle famiglie ne diminuisce l'uso, un terzo lo incrementa), agli spuntini frazionati (il 45% riduce contro il 31% che aumenta), al cibo da asporto (48% in calo, 28% in crescita) e Fonte: Ricerca "Parents" di Eumetra con Camst alle pietanze pronte (43% contro 23%). Diventare madre o padre comporta una responsabilità accresciuta nelle scelte group alimentari quotidiane, una trasformazione che coinvolge l'intero nucleo familiare. Per quattro famiglie su dieci, la refezione scolastica offre ai bambini maggiori opportunità di assaggiare alimenti nuovi rispetto all'ambiente domestico. Legumi e verdure quidano questa classifica: il 37% e il 35% dei genitori riconoscono che questi alimenti vengono consumati più frequentemente a scuola grazie alla varietà proposta. Un'occasione per diversificare la dieta, mentre il pasto casalingo viene percepito come più generoso e Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group, sottolinea: « questi dati appetitoso. confermano che la mensa scolastica non è solo un servizio, ma un importante fattore di influenza della dieta casalinga. La genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità sulle scelte alimentari quotidiane ma non possiamo ignorare che il problema dell'obesità infantile resta significativo: secondo recenti studi, il 19% dei bambini e delle bambine di 8-9 anni è in sovrappeso e il 9,8% presenta obesità. A casa il consumo di legumi e verdure è spesso insufficiente, mentre quello di snack e pasti pronti è ancora troppo frequente. Queste abitudini possono derivare da difficoltà economiche o dalla carenza di tempo e risorse per preparare pasti equilibrati e variegati. Per questo, il nostro impegno è quello di proporre diete studiate da equipe di nutrizionisti e dietisti che hanno l'obiettivo di rispondere alle esigenze nutrizionali dei più piccoli e contribuire alla diffusione di uno stile di vita sano. I menù delle mense scolastiche tengono conto dell'importanza di garantire ai Fonte: Ricerca "Parents" di Eumetra con bambini una dieta equilibrata e variegata ». Matteo Lucchi, CEO di Eumetra, offre una lettura più ampia del Camst group fenomeno: « Il momento del pasto non è soltanto nutrimento, ma anche relazione, educazione e costruzione di abitudini che accompagnano i bambini e le famiglie nel tempo . - commenta Lucchi. - La nostra ricerca conferma che la scuola, attraverso la mensa, ha un ruolo cruciale non solo nell'offrire ai più piccoli un'alimentazione varia ed equilibrata, ma anche nel fornire ai genitori punti di riferimento affidabili. In un contesto in cui mamme e papà cercano rassicurazioni e consigli per orientarsi tra le tante proposte alimentari e garantire ai propri figli un pasto equilibrato, che sia anche gradito ai piccoli di casa, il menù scolastico diventa un alleato prezioso: ispira nuove ricette in casa e







contribuisce a diffondere stili di vita più sani in tutta la famiglia. È un esempio concreto di come la dimensione educativa e quella sociale dello stare a tavola possano intrecciarsi per il benessere collettivo .» Le famiglie riconoscono al pranzo scolastico un valore strategico. Le priorità espresse dai genitori includono un potenziamento dell' educazione alimentare e dell'attività fisica per contrastare l'obesità infantile. I genitori di bambini tra 7 e 11 anni evidenziano inoltre l'urgenza di promuovere sostenibilità ambientale e riduzione degli sprechi nelle strutture scolastiche. Sul fronte economico, sei famiglie su dieci giudicano congrui i costi del servizio, mentre una su dieci li considera eccessivi.

[Mense scolastiche: il 64% delle famiglie replica i menu' a casa]

GDO RETAIL

MONDO HORECA

TECNOLOGIE

IMPRESE & C

CANALI ~

CONTATTI ~

NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

La mensa scolastica influenza le abitudini alimentari delle famiglie

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC



RISTORANDO

Morto Aimo Moroni, il patron di Aimo e Nadia

Le mense scolastiche sono un alleato per le famiglie, in quanto ispirano le abitudini alimentari dei genitori a casa. Secondo la ricerca "Parents", realizzata da Eumetra in collaborazione con Camst group, su un campione rappresentativo di oltre 2mila genitori con almeno un figlio di età compresa tra 0 e 11 anni o in attesa del primo, il 74% delle mamme e dei papà intervistati dichiara di consumare tra le mura

La IV Edizione Pizza Awards Italia 2025 consacra le eccellenze della pizza italiana



2/2

ITALIAN FOOD TODAY



domestiche piatti prevalentemente diversi da quelli che vengono serviti a scuola e il 64% delle famiglie sostiene di prendere spunto dal menù scolastico per la preparazione di nuove ricette a casa, segno della centralità del ruolo delle mense scolastiche: la refezione viene percepita come un'opportunità formativa e alimentare, perché permette ai più piccoli di sperimentare nuovi gusti, in particolare legumi e verdure, e offre spunti ai genitori per riproporre a casa alcune ricette.

Secondo i dati della ricerca, la maggior parte delle famiglie dichiara di aver modificato in modo significativo la propria alimentazione dopo l'arrivo di un figlio. La trasformazione più significativa riguarda il consumo di cibi freschi e preparati in casa: 7 famiglie su 10 dichiarano di averne aumentato il consumo, a fronte di una su 4 che, al contrario, rivela una diminuzione dopo l'arrivo del figlio. Subito dopo si colloca la maggiore attenzione all'equilibrio della dieta: il 68% delle famiglie cerca una dieta più equilibrata, a fronte di un 24% che invece ha ridotto questa intenzione.

Si osserva parallelamente una tendenza a **ridurre il consumo di alimenti** surgelati (metà delle famiglie ne consuma di meno, circa un terzo ne consuma di più) e a limitare snack e pasti spezzati (45% delle famiglie riduce l'abitudine, 31% la aumenta), così come i cibi d'asporto (48% ne riduce il consumo, 28% lo aumenta) e i piatti pronti (43% vs 23%).

Ca' Pelletti cresce nel franchis	sing
----------------------------------	------

Kentucky Fried Chicken: apre oggi nel cuore di Roma il primo flagship store in Italia

MARKHERITA
0 f in

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Etichette: abitudini alimentari Camst Mense scolastriche surgelati ARTICOLO PRECEDENTE Da Vinitaly USA un vento positivo per il vino italiano

LASCIA UN COMMENTO

Commento *								

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad





www.ecostampa.it

in 😝 💥 🖸

REDAZIONE

LA PATATA

ETILENE MIGLIORE, MATURAZIONE MIGLIORE Maggiore purezza a costi ridotti Facile da usare

FONTE DI IODIO

CONTATTI

NEWSLETTE



Home Ultime News Focus Coworking Dalle Aziende myfruit.TV





07 ottobre 2025

Refezione scolastica d'ispirazione per i pasti casalinghi



Le mense scolastiche sono un alleato per le famiglie, in quanto ispirano le abitudini alimentari dei genitori a casa.

Secondo la ricerca **Parents**, realizzata da Eumetra in collaborazione con **Camst** group, su un campione rappresentativo di **oltre 2mila genitori** con almeno un iglio di età compresa tra zero e 11 anni o in attesa del primo, **il 74%** delle mamme e dei papà intervistati dichiara di consumare tra le mura domestiche piatti prevalentemente diversi da quelli che vengono serviti a scuola.

E **il 64%** delle famiglie sostiene di prendere spunto dal menù scolastico per la preparazione di **nuove ricette a casa**, segno della centralità del ruolo delle mense scolastiche.

La refezione viene percepita come un'opportunità formativa e alimentare, perché permette ai più piccoli di sperimentare nuovi gusti, in particolare legumi e **verdure**, e offre spunti ai genitori per riproporre a casa alcune ricette.

Secondo l'indagine, le mense scolastiche non sono solo un servizio fondamentale per l'alimentazione dei bambini, ma anche un'opportunità per diffondere **nuove abitudini alimentari** nelle famiglie italiane: il 74% dei bambini pranza almeno qualche volta a settimana a scuola, un'esperienza con cui le famiglie scoprono e iniziano a proporre a casa **nuove ricette** ispirate ai pasti scolastici.



"L'arrivo dei igli cambia le abitudini: più cibi freschi a tavola

Lo studio ha messo in luce come l'alimentazione rappresenti un aspetto cruciale nella vita delle famiglie con igli piccoli. L'arrivo di un bambino comporta cambiamenti signi icativi nelle scelte alimentari, con una crescente attenzione per i cibi freschi e le preparazioni casalinghe.

uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ad

Ritaglio stampa

riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stamba

Ritaglio

Secondo i dati della ricerca, la maggior parte delle famiglie dichiara di aver modi icato in modo signi icativo la propria alimentazione dopo l'arrivo di un iglio. La trasformazione più signi icativa riguarda il **consumo di cibi freschi** e preparati in casa: sette famiglie su dieci dichiarano di averne aumentato il consumo, a fronte di una su quattro che, al contrario, rivela una diminuzione dopo l'arrivo del iglio.

Subito dopo si colloca la maggiore **attenzione all'equilibrio della dieta**: il 68% delle famiglie cerca una dieta più equilibrata, a fronte di un 24% che invece ha ridotto questa intenzione.

Si osserva parallelamente una tendenza a **ridurre il consumo di alimenti surgelati** (metà delle famiglie ne consuma di meno, circa un terzo ne consuma di più) e a limitare snack e pasti spezzati (45% delle famiglie riduce l'abitudine, 31% la aumenta), così come i cibi d'asporto (48% ne riduce il consumo, 28% lo aumenta) e i piatti pronti (43% vs 23%).

I dati evidenziano che la genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità nella scelta degli alimenti. Una trasformazione che interessa non solo i bambini, ma l'intera famiglia, che per questo prende spunto dai menù della refezione scolastica.



Per quattro famiglie su dieci, in mensa i bambini hanno più occasioni di **provare nuovi** sapori rispetto al pasto a casa. In particolare, legumi (37%) e verdure (35%) sono alimenti che, secondo i genitori, vengono **consumati di più a scuola che a casa**, grazie alla varietà del menu scolastico.

Un'opportunità per ampliare le abitudini alimentari e favorire una dieta più equilibrata, mentre l'alimentazione domestica è generalmente ritenuta più abbondante e più s iziosa 🛂 rispetto a quanto si mangia a scuola.

Secondo Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group, "questi dati confermano che la mensa scolastica non è solo un servizio, ma un importante fattore di in luenza della dieta casalinga. La genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità sulle scelte alimentari quotidiane ma non possiamo ignorare che il problema dell'obesità infantile resta signi icativo".



REGISTER FOR FREE

REGISTER

CATEGORIE

RETAIL

REPARTO ORTOFRUTTA

INGROSSO

FRUTTIVENDOLI E NON SOLO

POLITICHE AGRICOLE

TREND E MERCATI

INNOVAZIONI, TECNOLOGIE E

PACKAGING

BIOLOGICO

PRODOTTI

AZIENDE E PERSONE

EVENTI E FIERE

Tag Popolari



myfruit.TV

Camst - Corporate

Scopri di più



eu Il pranzo a scuola: differenti opinioni dei genitori 359 30% Con prodotti più freschi 37% 22% 379 429 Più frutte 325 33% Pig legum 37% 41% 35%

Il menù scolastico come alleato

Secondo recenti studi, il 19% dei bambini e delle bambine di 8-9 anni è in sovrappeso e il 9,8% presenta obesità. A casa il consumo di legumi e verdure è spesso insuficiente, mentre quello di snack e pasti pronti è ancora troppo frequente. Queste abitudini possono derivare da dif icoltà economiche o dalla carenza di tempo e risorse per preparare pasti equilibrati e variegati.

"Per questo, il nostro impegno - continua - è quello di proporre diete studiate da equipe di nutrizionisti e dietisti che hanno l'obiettivo di **rispondere alle esigenze nutrizionali** dei più piccoli e contribuire alla diffusione di uno **stile di vita sano**. I menù delle mense scolastiche tengono conto dell'importanza di garantire ai bambini una dieta equilibrata e

"Il momento del pasto non è soltanto nutrimento, ma anche **relazione, educazione e costruzione di abitudini** che accompagnano i bambini e le famiglie nel tempo – commenta **Matteo Lucchi**, Ceo di Eumetra – La nostra ricerca conferma che la scuola, attraverso la mensa, ha un ruolo cruciale non solo nell'offrire ai più piccoli un'alimentazione 3/3





www.ecostampa.i

varia ed equilibrata, ma anche nel fornire ai genitori punti di riferimento af idabili".

In un contesto in cui mamme e papà cercano rassicurazioni e consigli per orientarsi tra le tante proposte alimentari e garantire ai propri igli un pasto equilibrato, che sia anche gradito ai piccoli di casa, il menù scolastico diventa un alleato prezioso.

"Ispira nuove ricette in casa e contribuisce a diffondere stili di vita più sani in tutta la famiglia. È un esempio concreto di come la dimensione educativa e quella sociale dello stare a tavola possano intrecciarsi per il benessere collettivo".

Il pranzo a scuola come un momento cruciale della vita scolastica

Tra le richieste dei genitori su questi aspetti c'è quello di dare maggiore attenzione all'educazione alimentare e al movimento, con l'obiettivo di **prevenire l'obesità infantile**. Inoltre, i genitori di bambini tra i 7 e gli 11 anni sottolineano l'importanza di promuovere la sostenibilità e ridurre lo spreco alimentare nelle scuole. Per quanto concerne i costi del servizio, sei famiglie su dieci li considerano adeguati e una su dieci li ritiene anti economici.

Fonte: Eumetra - Camst group

Redazione

alimentazione sana

<u>bambini</u>

Mensa scolastica

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Settimane Fairtrade, da Aldi le banane bio

Dal 13 al 26 ottobre, in tutti i punti di vendita dell'insegna, l'iniziativa che sostiene un commercio più equo e responsabile

Penny: una nuova esperienza di spesa a Besano

Apre il primo Penny del comune: i clienti troveranno una selezione di reparti pensati per valorizzare la freschezza e la varietà dei prodotti

Iscriviti alla newsletter Nome Cognome Email * Nome Azienda Attività dell'azienda Seleziona un opzione Stato Stato Newsletter quotidiana Myfruit – inviata ogni pomeriggio con le notizie principali. Newsletter Mysnack – mensile, dedicata a frutta a guscio e disidratata Ho letto e acconsento il trattamento dei dati personali come speci icato dalla nostra privacy policy



05047