

# Food Policy in Practice:

## The Strategic Role of School Canteens in Bergamo

**Nadia Tonoli**

Food Policy Officer, Municipality of Bergamo

## Key Figures & Operations

# 59

**Schools Served Across the City**



**Comprehensive School Network:** 13 nurseries, 19 kindergartens, 21 primary schools, and 6 secondary schools (5,000 meals per day)



**Hybrid Production Model:** 19 schools equipped with internal kitchens, 40 supplied by the centralized cooking center.



**Multi-Year Service Contract:** 2025–2029 tender operated with SerCar, strictly tied to urban food policy milestones.

# Five Strategic Pillars



## 1. Bergamo Food Policy

Direct collaboration with the Food Policy of the Municipality of Bergamo to align canteen operations with urban goals.



## 2. Local & Organic

Systematically expand the volume of certified organic foods and direct procurement from local farming districts.



## 3. Sustainable Diet

Deploy plant-based recipes and a dedicated weekly Green Menu centered on regional legumes and vegetables.



## 4. Food Education

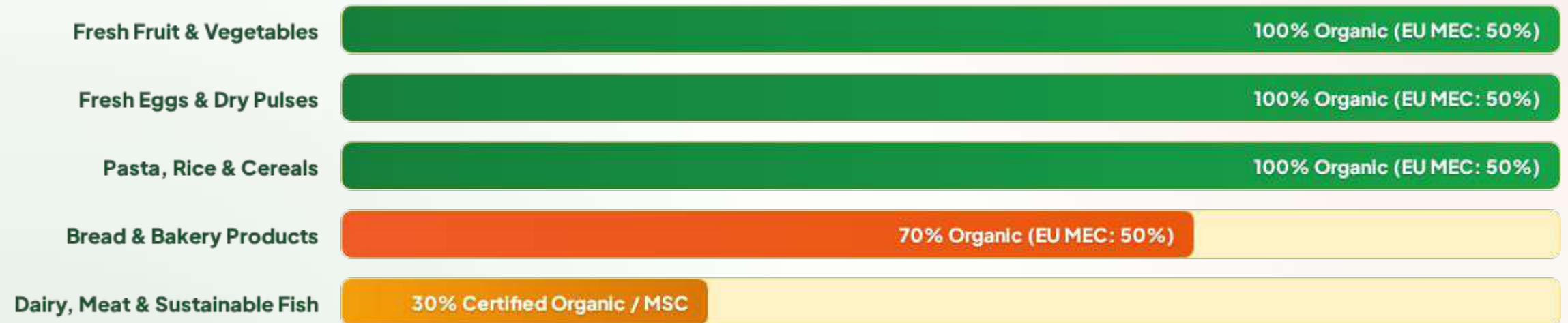
Engage pupils, teachers, canteen committees, and families through hands-on sensory workshops and culinary classes.



## 5. Waste & Palatability

Rigorously track plate waste and gather direct feedback from students to continuously optimize menu acceptance.

# Minimum Environmental Criteria



*Bergamo's procurement standards significantly exceed national and EU baseline criteria, establishing benchmark quality thresholds.*

## Local Suppliers & Short Chain

| Supplier / Cooperative     | Production Facility   | Distance | Food Products Supplied                       |
|----------------------------|-----------------------|----------|----------------------------------------------|
| Aretè Social Cooperative   | Torre Boldone (BG)    | 4.9 km   | Seasonal organic salads & cauliflower        |
| Forno Abati                | Alzano Lombardo (BG)  | 8.8 km   | Fresh organic bread & breadcrumbs            |
| Biplano Social Cooperative | Urgnano (BG)          | 10.6 km  | Fresh pumpkins & local garden produce        |
| Molino Nicoli SpA          | Costa di Mezzate (BG) | 15.3 km  | Organic corn flour for polenta               |
| Az. Agricola Ridibio       | Calvenzano (BG)       | 29.8 km  | Organic courgettes, cabbages & kale          |
| Caseificio Villa           | Erbusco (BS)          | 33.4 km  | Fresh mozzarella chunks, ricotta & crescenza |

# School Green Menu

PILOT ACTION • FOOD TRAILS

## Classroom Green Menu Dishes

The official school canteen menu served across 59 municipal schools, featuring 100% plant-based balanced courses once a week.



Sardinian Gnocchetti with Vegetable Ragù

First Course



Bean & Eggplant Croquettes

Main Course



Fresh Seasonal Sliced Tomatoes

Side Dish



Fresh Organic Bread & Seasonal Fruit

Km Zero

Promoted in collaboration with Municipality of Bergamo, Food Policy Bergamo, Food Trails EU, and SerCar.

# Menù Green

Gnocchetti sardi al ragù di  
verdure

Crocchette di fagioli e  
melanzane

Pomodori

Pane

Frutta fresca di stagione



# School Canteen Menu Schedule

| MENU ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2026/2027 |                                                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                                          |                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                              | LUNEDÌ                                                                                                              | MARTEDÌ                                                                                                      | MERCOLEDÌ                                                                                                   | GIOVEDÌ                                                                                                                  | VENERDÌ                                                                                                |
| <b>1ª SETTIMANA</b><br>dal 14/09 al 18/09                                                    | Gnocchetti sardi* al pesto di zucchini*<br>Hamburger di manzo*<br>Insalata*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +     | Pasta* aurora<br>Insalata di merluzzo*<br>Zucchini* infolate<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +             | Fagiolini*<br>Pizza margherita<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +<br>Yogurt +                              | Pasta* all'olio EVO*<br>Lenticchie* in umido<br>Carote al vapore<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +                     | Risò* alla cantonese con piselli* e uovo* strapazzato<br>Pomodori*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione + |
| <b>2ª SETTIMANA</b><br>dal 21/09 al 25/09                                                    | Risotto* zafferano e zucchini* fresche<br>Frittata di ceci*<br>Carote* julienne<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione + | Pasta* integrale al tonno<br>Primo sale<br>Spinaci*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +                      | Pasta* al ragu di pesce*<br>Bastoncini di pesce*<br>Pomodori*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione + & Gelato* | Crema di patate* e zucchini* con crostini<br>Bocconcini di tacchino*<br>Fagiolini*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +   | Raviolini agli spinaci<br>Frittata al forno<br>Insalata*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +           |
| <b>3ª SETTIMANA</b><br>dal 28/09 al 02/10                                                    | Pasta* al ragu di verdure*<br>Mozzarella*<br>Pomodori*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +                          | Pasta* al pesto*<br>Tonno all'olio d'oliva<br>Carote* julienne<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +           | Risotto* alla zafferano<br>Frittata al forno<br>Zucchini*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +               | Pasta* al pomodoro*<br>Crocchette di piselli* patate e carote<br>Lattughino* e mais*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione + | Minestra di orzo* e patate*<br>Amisio di tacchino*<br>Fagiolini*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +   |
| <b>4ª SETTIMANA</b><br>dal 05/10 al 09/10                                                    | Fagiolini*<br>Pizza margherita<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +<br>Yogurt +                                      | Gnocchetti sardi* al pesto*<br>Lenticchie* in umido<br>Carote* al vapore<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione + | Risotto* alla rapa rossa*<br>Frittata con zucchini*<br>Insalata*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +        | Pasta* al pomodoro*<br>Crocchette di pesce*<br>Carote* julienne<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +                      | Polenta con<br>Bocconcini di pollo* alla pizzaiola<br>Erbe*<br>Pane + ☐<br>Frutta di stagione +        |

**LEGENDA**

- prodotto da agricoltura biologica
- prodotto proveniente da Mercato Equivalente
- prodotto Km Zero
- prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- graduatoria con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- congelato o fresco, a seconda della disponibilità stagionale

**MENÙ SPECIALI**

- Menù di Inizio Anno Scolastico
- World Vegetarian Day
- Menù Polenta Day

**Parola alla Food Policy**

**Green menu**

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Passo dopo passo.

Per saperne di più:  
[www.foodpolicybergamo.it](http://www.foodpolicybergamo.it)

Una volta a settimana, la **PELA** sarà ☐ e la **BANANA** sarà ☐.

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi).

☐ Un giorno a settimana, il pane sarà servito come prodotto del "STABBO AL FOLTO" presso la Casa Comandante di Bergamo (non sarà biologico).

Vuoi conoscere le ricette dei menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su [bergamo.scuole.sercar.it](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resti sempre connesso per novità e comunicazioni!

# Kitchen Staff Culinary Training

## PROFESSIONAL GROWTH

### Professional Green Mastery

Specialized culinary masterclasses instruct municipal kitchen teams and cooks on optimal legume preparation techniques and modern seasoning.

Training focuses on smooth textures, appetizing presentation, and appealing flavor profiles to guarantee enthusiastic acceptance by students.



# Education & Engagement

## FAMILY & SCHOOL

### Connecting Plate to Family

**Students:** study visits, show cooking classes, workshops and informative sessions on the importance of biodiversity, local and seasonal food consumption.

**Teachers and School Canteens Committees:** Show cooking for Green Menu recipes and informative sessions to help them better understand the scientific basis for a healthy and sustainable diet

**Parents:** Informative sessions, show cooking and open days aimed at raising awareness on the importance of local and seasonal food and dispelling the myths about plant nutrition



# Palatability & Waste Monitoring

## Student Smile Questionnaires

Digital Typeform and intuitive paper surveys collect real-time sensory evaluations across primary school classrooms:

**Evaluation Criteria:** Taste and flavor, visual appearance, texture and cooking, smell, and temperature.

## Systematic Plate Waste Tracking

Quantitative measurement and waste analysis pinpoint specific dishes that require recipe or portion adjustments.

**Actionable Goal:** Fine-tune seasonings and cooking procedures with municipal dietitians to prevent food waste.



# Turn the Tables

Towards just, green, and innovative food procurement!



## Sustainable Procurement

Awareness-raising and training on sustainable public procurement (e.g. conference on October 13, 2025).



## Waste Reduction

Activities and projects targeted at prevention, recovery, and food waste reduction.

### Prevention & Education

School and community workshops

- Educational activities in schools
- Collaboration with culinary high schools ("scuole alberghiere")
- Creation and dissemination of anti-waste recipes



## Board Game

Development of an educational board game to promote food waste awareness in a playful way.



### Gamified Learning

Interactive decision-making tools



### School Toolkit

Tailored for primary classrooms



### Behavioral Impact

Fostering sustainable food habits



# Thank You for Your Attention



Official Website  
**foodpolicybergamo.it**



Email Contact  
**foodpolicy@comune.bergamo.it**



Instagram  
**@foodpolicybg**



LinkedIn  
**Food Policy Bergamo**