

# Rivoluzione in mensa con Antonio Ciappi: fantasia, competenza e condivisione

🕒 9 novembre 2018

📁 Chef, mense scolastiche, Newsletter

👤 Antonio ciappi, mensa

industriale



A volte sono le ricette che vanno modificate, altre volte sono **i bambini che vanno preparati al gusto di nuovi piatti**. Così la pensa Antonio Ciappi, Direttore di un'azienda municipalizzata con un centro cucina da 8.000 pasti al giorno. Secondo lui bisogna lavorare su entrambi i fronti: **in cucina con i cuochi e a scuola con le insegnanti**. Il processo di cambiamento è un gioco di squadra tra competenze diverse, ma che ha lo stesso obiettivo: far mangiare un cibo 'buono, pulito e giusto' anche a scuola. Questa la filosofia di Slow Food che Antonio Ciappi interpreta nel suo ruolo di direttore e trasforma in realtà con i migliaia di pasti che il suo staff prepara ogni giorno per i bambini di Sesto Fiorentino, Signa e Campi Bisenzio. Ne parliamo volentieri perché Antonio Ciappi, oltre ad aver rivoluzionato la mensa industriale che ha trasformato in una 'mensa del territorio' con alimenti freschi e piatti della tradizione toscana, si è messo a disposizione di altri genitori della nostra rete per condividere la sua

esperienza e competenza per aiutare quei commissari mensa che da anni stanno cercando di capire come cambiare il proprio centro cucina industriale. Poiché promuoviamo la logica della condivisione, che un uomo generoso come Antonio Ciappi condivide appieno, oggi ci fa piacere raccontare e condividere, a nostra volta, la sua esperienza e la sua visione che parte dalla valorizzazione della cucina e dei cuochi.

*'Credo che alla base del processo di trasformazione avvenuto nello staff di cucina e, più in generale, nei dipendenti di Qualità e Servizi, sia stata la **comprensione del vero ruolo di un cuoco nella ristorazione scolastica di oggi**.*

*Il cuoco di oggi non può essere un assemblatore di prodotti lavorati e semilavorati a livello industriale, ma deve riscoprire il suo vero ruolo **di professionista gastronomo**, un tecnico della Ristorazione Collettiva capace di applicare le più moderne tecnologie e una perfetta conoscenza delle attrezzature, sempre più sofisticate, che ha a disposizione, alle culture gastronomiche tradizionali, locali e non. **L'obiettivo è quello di vincere le***

*resistenze e i pregiudizi, che i bambini talvolta hanno, per stimolare una sana e naturale curiosità gastronomica, che sta alla base di una buona educazione alimentare. "Conoscere i sapori nuovi".*

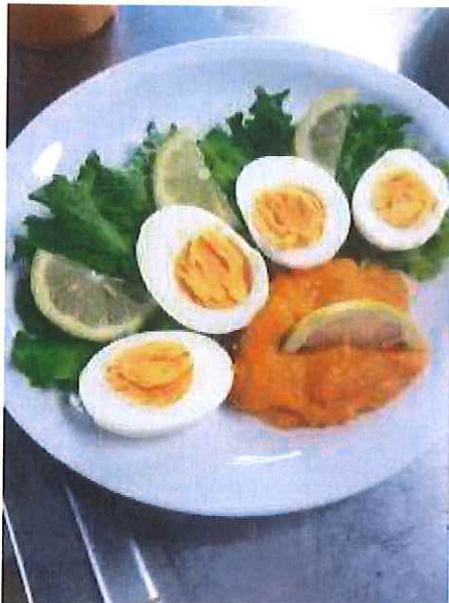


*Muffin misti di verdura*

*Per farlo i cuochi devono avere un atteggiamento di grande umiltà accompagnato nello stesso tempo ad una grande considerazione del proprio ruolo; devono amare ed essere orgogliosi della propria professione nella consapevolezza di trasformare e cucinare i buoni prodotti che la Terra ci mette a disposizione, attraverso una buona politica degli acquisti, con ricerche, prove tecniche e ripetuti assaggi, per mettere in esecuzione delle ricette appetibili, buone e salutari per i ragazzi.*

*"Le assaggiamo sempre perché loro se ne prendono cura con tanto amore".*

*E quando crediamo di aver fatto tutto il nostro dovere per fare un buon piatto, se i bambini continuano a non gradirlo, attraverso una rilevazione scientifica e in tempo reale, ci rimettiamo umilmente in discussione e ricominciamo daccapo a riprogettare e realizzare la nostra ricetta.*



*Uova sode alla Bugs Bunny*

*La filosofia che ci muove è quella di Slow Food di fornire ai bambini un cibo "Buono, Pulito e Giusto", tenendo conto della Gerarchia e dei Valori da dare a queste tre parole, dove la prima "Buono" e cioè un cibo gastronomicamente Buono per i nostri bambini, gradito e realmente consumato, apprezzato, è la pregiudiziale per continuare ad acquistare, trasformare, cucinare. "Giusto" e "Pulito" si riferiscono ai prodotti di Filiera Corta, stagionali, biologici, paganti ad un prezzo sostenibile per i nostri agricoltori, allevatori, pescatori. Tutto questo sforzo e grande lavoro diventa inutile senza il coinvolgimento e la partecipazione degli altri soggetti, quali gli addetti alla distribuzione, gli insegnanti e gli stessi genitori, che attraverso varie forme di comunicazione, aiutino alla valorizzazione e percezione della qualità di questo servizio creando una vera e propria Comunità del Cibo.*

Creare una 'Comunità del cibo' intorno alla mensa è un'idea bellissima, quanto difficile. Però ci risulta, dal nostro monitoraggio, che tutte le *best practice* che registriamo, prendono vita grazie ad un team di persone che riesce a creare consenso e condivisione intorno a valori comuni. Un piccolo esempio di 'Comunità del cibo' che si crea e che spesso si sviluppa nel tempo contagiando altre realtà.