COMUNE DI BERGAMO

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.

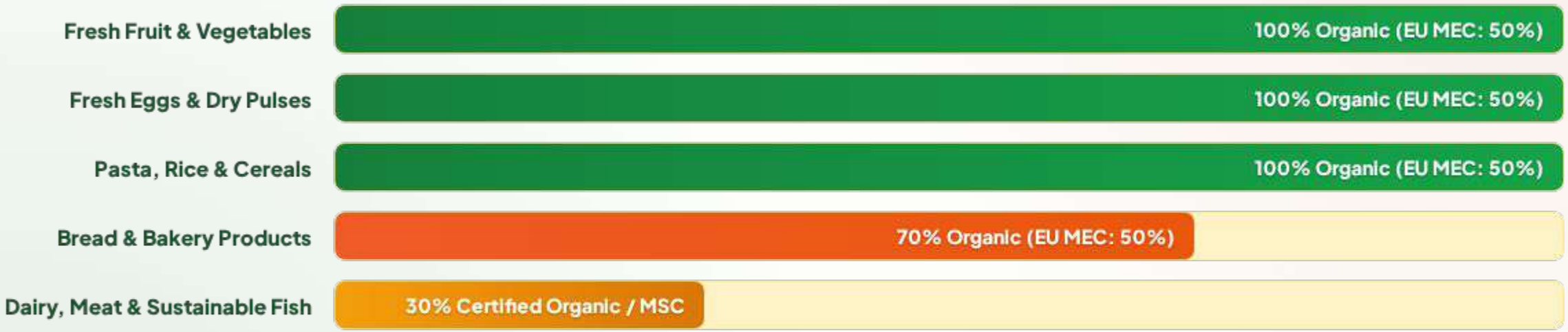
4. Food Education

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**.



School Canteen Menu Schedule



MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2026/2027

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi* al pesto di zucchine*	Pasta* aurora	Fagiolini*	Pasta* all'olio EVO*	Riso* alla cantonese con piselli* e uovo* strapazzato
	Hamburger di manzo*	Insalata di merluzzo*	Pizza margherita	Lenticchie* in umido	
	Insalata*	Zucchine* trifolate	Pane *	Carote* al vapore	Pomodori*
	Pane *	Pane *	Frutta di stagione *	Pane *	Pane *
	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Yogurt *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *
2° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto* zafferano e zucchine* fresche	Pasta* integrale al tonno	Pasta* al ragu di pesce*	Crema di patate* e zucchine* con crostini	Raviolini agli spinaci
	Farinata di ceci*	Primo sale	Bastoncini di pesce*	Bocconcini di tacchino*	Frittata* al forno
	Carote* julienne	Spinaci*	Pomodori*	Fagiolini*	Insalata*
	Pane *	Pane *	Pane *	Pane *	Pane *
	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione * & Gelato*	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *
3° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta* al ragu di verdura*	Pasta* al pesto*	Risotto* alla zafferano	Pasta* al pomodoro*	Minestra di orzo* e patate*
	Mozzarella*	Tonno all'olio d'oliva	Frittata* al forno	Crocchette di piselli* patate* e carote*	Arrosto di tacchino*
	Pomodori*	Carote* julienne	Zucchine*	Lattughino* e mais*	Fagiolini*
	Pane *	Pane *	Pane *	Pane *	Pane *
	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *
4° SETTIMANA dal 05/10 al 09/10	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini*	Gnocchetti sardi* al pesto*	Risotto* alla rapa rossa*	Pasta* al pomodoro*	Polentina* con
	Pizza margherita	Lenticchie* in umido	Frittata* con zucchine*	Crocchette di pesce*	Bocconcini di pollo* alla pizzaiola
	Pane *	Carote* al vapore	Insalata*	Carote* julienne	Erbette*
	Frutta di stagione *	Pane *	Pane *	Pane *	Pane *
	Yogurt *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *	Frutta di stagione *

Una volta a settimana, la MELA 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 somministrato sarà prodotto dal "FORNO DI FRESCO" presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

LEGENDA
* prodotto da agricoltura biologica
(MC) : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
BIO : prodotto Bio Zero
: prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
* : grattugiatura con l'aso di Parmigiano Reggiano DOP
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI
Menù di Inizio Anno Scolastico
World Vegetarian Day
Menù Polenta Day

Green menù — Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

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. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Vuoi conoscere le ricette dei menù? Vuoi scoprire curiosità sul menù speciali? Vai su **bergamo.scuole.sercar.it** aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

SERCAR

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.



COMMUNITY OUTREACH

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









QUALITY ASSURANCE

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!

Cofinanziato dall'Unione europea

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