



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



www.regione.fvg.it

Una buona mensa per una buona scuola

VADEMECUM PER UNA RISTORAZIONE SCOLASTICA
BIOLOGICA E SOSTENIBILE



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



scegli il biologico, fa bene a te, fa bene a tutti.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Publicazione realizzata nel giugno 2011 con i finanziamenti del Piano d'Azione Nazionale per l'Agricoltura Biologica del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) e dell'Assessorato alle Risorse Rurali, Agroalimentari e Forestali della Regione Friuli Venezia Giulia.

PREFAZIONE

Per l'anno scolastico 2010-2011 il MIPAAF (Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) ha messo a disposizione i fondi del Piano d'Azione Nazionale per l'Agricoltura Biologica 2008-2009 per il sostegno dell'introduzione di prodotti biologici nella ristorazione scolastica, lo svolgimento di attività formative per gli alunni delle scuole primarie ed eventi divulgativi rivolti alle famiglie ed alle comunità. Con tali fondi l'Assessorato alle Risorse Rurali, Agroalimentari e Forestali del Friuli Venezia Giulia, da anni sensibile alla tematica, ha disposto la costituzione di 7 "scuole pilota" in 4 comuni della nostra regione: Duino-Aurisina, Monfalcone, Mereto di Tomba, Montereale Valcellina. Nei plessi selezionati si è sperimentato come meglio inserire i prodotti biologici regionali, facendoli conoscere ai bambini sia sotto l'aspetto sensoriale, sia descrivendo il processo che dalla produzione li conduce ai loro piatti.

La presente pubblicazione raccoglie, oltre alle esperienze specifiche del progetto regionale, le informazioni che diversi Comuni e gestori di mense richiedono nel momento in cui intendono operare una scelta sostenibile per la ristorazione collettiva. La sintesi proposta è pensata proprio per sostenere dal punto di vista normativo e motivazionale gli amministratori, ma anche coinvolgere insegnanti, genitori e studenti nella buona riuscita delle iniziative. Grazie al sostegno del Ministero e dell'Assessorato regionale, AIAB-FVG ed APROBIO hanno collaborato alla realizzazione delle iniziative nelle scuole e del presente vademecum, con l'auspicio che venga consultato ed utilizzato da molti amministratori locali che hanno a cuore la salute dei giovani e la sostenibilità delle comunità che amministrano.

Antonio Zambon
presidente AIAB-FVG

UNA BUONA MENSA PER UNA BUONA SCUOLA

*Vademecum per una ristorazione scolastica
biologica e sostenibile*

A cura di Roberto Chiesa



Capitolo I

I motivi di una scelta di Daniela Peresson

Pag. 5

6

Capitolo 2

Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici

9

2.1 Gli amici di una dieta sana

10

2.2 Produzioni agroalimentari con un valore aggiunto

13

2.3 Le indicazioni nazionali e regionali per una ristorazione scolastica sana e sostenibile

18

Capitolo 3

Una gestione di qualità e a basso impatto

21

3.1 Caratteristiche del servizio di ristorazione scolastica

22

3.2 L'appalto dei servizi di ristorazione scolastica: il quadro normativo

24

3.3 La preferibilità ambientale nell'appalto dei servizi di ristorazione scolastica

28

3.4 Criteri di base e premianti

30

3.5 Indicazioni utili per l'affidamento del servizio

36

Capitolo 4

Un'occasione per apprendere

38

Riferimenti bibliografici

42

Allegati

Interviste agli operatori regionali della distribuzione di prodotti biologici

43



Capitolo I i motivi di una scelta

EDUCARE ALLA SALUTE

Attuare percorsi favorevoli alla salute in ambito scolastico significa riconoscere che la promozione della salute non è delegabile al solo sistema sanitario e dare finalmente agli stessi importanza pari alle materie curricolari, da parte della scuola ma anche da parte degli alunni e delle famiglie.

In Italia come in tutti i paesi occidentali, l'obesità e il sovrappeso influenzano lo stato di salute dei bambini e rappresentano un fattore di rischio per l'insorgenza di patologie croniche in età adulta.

Grazie all'iniziativa "OKkio alla SALUTE – Promozione della salute e della crescita sana dei bambini della scuola primaria" (2010), è stato possibile monitorare, anche nella nostra regione, lo stato ponderale, le abitudini alimentari e l'attività fisica nei bambini delle scuole primarie. La situazione del Friuli Venezia Giulia, seppur migliore di altre regioni italiane, è comunque preoccupante: tra i bambini frequentanti la terza classe della primaria (8-9 anni) il 5% risulta obeso e il 17% in sovrappeso.

Questi dati confermano la giustificata preoccupazione sul futuro stato di salute della nostra popolazione: è concreto il rischio che il sovrappeso, e in misura sensibilmente maggiore l'obesità, già presenti in età pediatrica e adolescenziale, persistano in età adulta. In assenza di interventi efficaci e tempestivi, le malattie cardio-vascolari aumenteranno sensibilmente nei prossimi anni, interessando sempre più frequentemente la fascia di età dei giovani adulti.

Sono questi i motivi che devono portare le autorità scolastiche e sanitarie e le amministrazioni locali a creare le condizioni e ad avviare le iniziative necessarie a sensibilizzare i bambini e le famiglie su questi temi e a dedicare particolare attenzione alla gestione del servizio di refezione scolastica.

ABITUDINI ALIMENTARI E STILI DI VITA DEI BAMBINI

Obesità e sovrappeso sono il risultato di una dieta non equilibrata (qualitativamente e quantitativamente) e della sua errata distribuzione nell'arco della giornata.

Una buona percentuale di bambini non fa colazione o fa una colazione non adeguata; ancora maggiore è il numero di bambini che assume anche a scuola una merenda inadeguata e ipercalorica e le salutari cinque porzioni al giorno di frutta e verdura sono ben lontane dall'essere rispettate (dall'indagine "Okkio alla salute" emerge che il 42% dei bambini della regione mangia frutta e il 35% verdura solo una volta al giorno).

Il pasto a scuola è di frequente un momento di scontro tra menù e comportamenti alimentari salutari e le abitudini quotidiane dei bambini: spesso da parte dei piccoli utenti c'è un vero e proprio rifiuto del cibo.

Alla ristorazione scolastica deve essere riconosciuto un ruolo educativo con il quale affiancare e sostenere le giuste scelte alimentari che vengono proposte, sia nel pasto principale, sia nello spuntino della mattina (diverse scuole prevedono la sua distribuzione).¹

¹ Il servizio di ristorazione scolastica può includere anche lo spuntino di metà mattina e, nel caso di tempo pieno o rientro pomeridiano, la merenda. È opportuno distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Lo spuntino deve fornire non più dell'8-10% delle calorie giornaliere (alcune ASS suggeriscono il 5%) ed essere costituito preferibilmente da frutta intera e ortaggi di semplice consumo o, in caso di impossibilità quella di "quarta gamma" (pronta all'uso). I prodotti preconfezionati sono generalmente troppo calorici e, oltre ad essere responsabili di una tendenza al sovrappeso, possono causare un ritardo digestivo e compromettere l'attenzione alle lezioni e l'appetito necessario a consumare il pasto. Uno spuntino adeguato e porzioni calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti a pranzo offrono un apporto dietetico giornaliero equilibrato e possono costituire un elemento importante nella lotta all'obesità infantile.

Quando fornita, la merenda del pomeriggio deve essere simile allo spuntino, per apporto calorico e per componenti (alcune ASS indicano un apporto complessivo delle due consumazioni pari al 10% del totale).

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete.



Capitolo I i motivi di una scelta

Una modifica delle abitudini si può ottenere solo con il coinvolgimento e la partecipazione concreta degli alunni e delle famiglie, creando opportunità formative con attività didattiche, laboratori di cucina, visite in aziende agricole, che permettano di approfondire gli aspetti culturali, nutrizionali, salutarî, sociali e ambientali del cibo proposto. I bambini, grazie alle nuove conoscenze acquisite possono divenire i “promotori” del cambiamento degli errati stili alimentari della famiglia.

“Regole” per crescere in buona salute

- Dedicare almeno un’ora al giorno all’attività fisica
- Bere regolarmente molta acqua (1-1,5 l al giorno)
- Dividere in modo equilibrato l’alimentazione nell’arco della giornata: fare sempre la prima colazione e nelle merende privilegiare la frutta di stagione
- Scegliere nella giusta quantità e qualità tutti i cibi necessari per un’alimentazione equilibrata (rispettare la piramide alimentare e la dieta mediterranea)
- Mangiare molta frutta e verdura (5 porzioni al giorno)
- Scegliere quotidianamente alimenti a base di legumi e cereali integrali
- Consumare pesce almeno 2-3 volte alla settimana
- Prediligere cibi freschi, biologici, integrali, locali e di stagione
- Scegliete cibi sani e mangiare meno dolci, bevande gassate e cibi pronti

Fonte: Nostra elaborazione dalle “Linee guida per una sana alimentazione italiana” e dalle indicazioni delle Aziende regionali per i servizi sanitari.

EDUCARE AD UN’ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE PER L’AMBIENTE

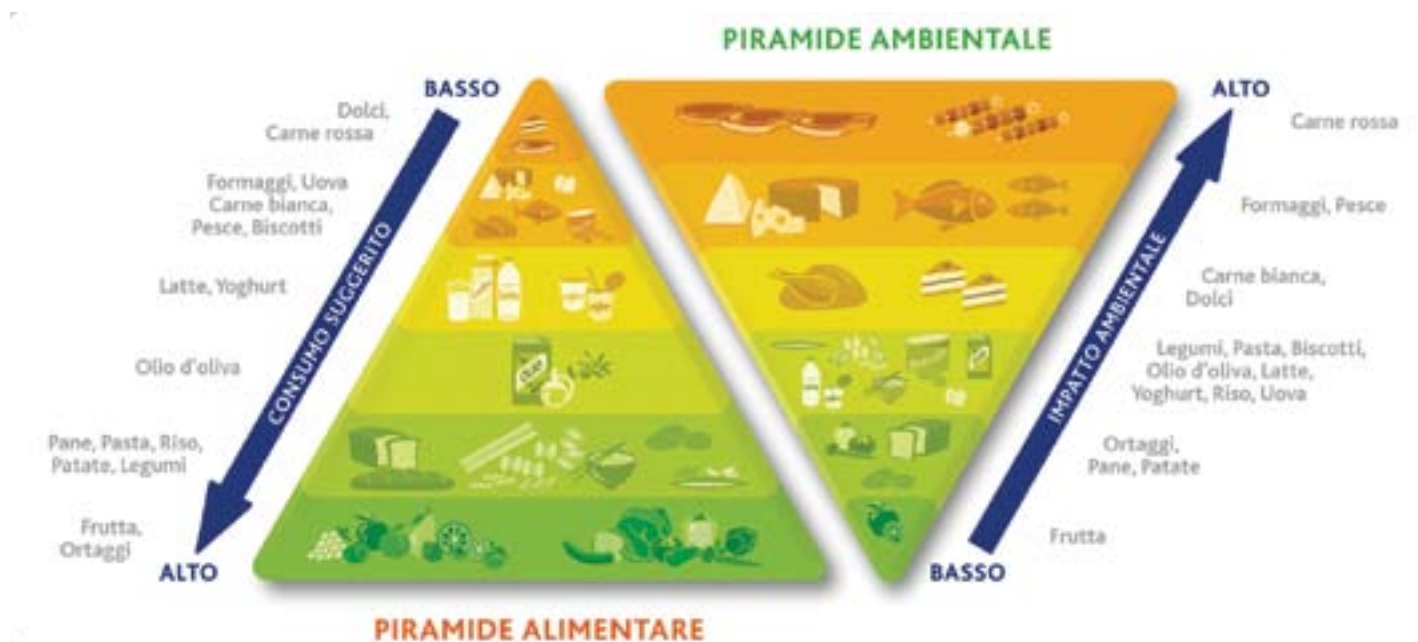
Le attività di formazione ed il cibo proposto in mensa possono essere gli strumenti attraverso i quali fornire le basi di una sana alimentazione, ma oltre agli aspetti strettamente legati alla qualità nutrizionale dovranno essere evidenziate anche le ripercussioni ambientali dei metodi agricoli di produzione, di trasformazione, trasporto e preparazione degli alimenti.

La conoscenza del carico ambientale che le diverse produzioni agricole determinano può orientare bambini ed adulti a consumare prodotti di stagione, di provenienza locale, da agricoltura biologica e del commercio equo e solidale.



Capitolo I i motivi di una scelta

PIRAMIDE ALIMENTARE E PIRAMIDE AMBIENTALE



Fonte: Doppia piramide: alimentazione sana per le persone, sostenibile per il pianeta, Barilla Center for Food & Nutrition (2010)

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA: UN OTTIMO STRUMENTO

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola sostenibile che cerca di offrire al consumatore prodotti freschi, gustosi sani e genuini, rispettando il ciclo della natura. Per questo è uno strumento importante per coniugare il diritto a una sana alimentazione con la sostenibilità ambientale.

L'adozione di cibi biologici nella mensa scolastica è una scelta importante per:

- ➔ la salute dei bambini di oggi e degli adulti di domani, grazie alla qualità degli alimenti. I prodotti biologici sono privi dei residui chimici dell'agricoltura convenzionale² e presentano una miglior qualità nutrizionale (maggior quantità di antiossidanti, vitamine e acidi grassi polinsaturi), assenza di aromi, coloranti e conservanti, minor contenuto in acqua e un gusto migliore (*Dossier FIBL - Qualità e Sicurezza dei Prodotti Biologici 2007; Ricerca INRAM/MiPAF 2003*);
- ➔ la tutela dell'ambiente, contribuendo alla salvaguardia del territorio e dell'economia locale. L'orientamento alla sostenibilità della produzione e dei consumi impone anche al comparto della ristorazione collettiva di ripensare al servizio alla luce di nuovi parametri (valutazione dell'impatto ambientale generato dal servizio) e, in questa prospettiva, l'introduzione degli alimenti biologici è una scelta prioritaria.

² I limiti dei residui chimici sono individuati separatamente e rapportati a uomini adulti di 70 kg di peso e, pertanto, non considerano che i bambini in proporzione al peso mangiano 6 volte di più, bevono 5 volte di più e respirano il doppio.

Capitolo II

Cibi freschi, stagionali tipici e biologici

Il programma nazionale **“GUADAGNARE SALUTE”** individua come primo asse d'intervento “favorire comportamenti alimentari salutari” e propone un’ “alleanza con il mondo della scuola per fornire ai bambini ed ai ragazzi le competenze necessarie a una crescita libera, ma anche le opportunità di sperimentare e mantenere comportamenti salutari”.

Con questo riferimento, nel presente capitolo si analizzano tre aspetti propedeutici all'organizzazione di un servizio di ristorazione scolastica che risponda alle esigenze nutritive e formative dei giovani:

- quali alimenti devono trovare posto nella dieta di bambini e ragazzi e, pertanto, anche nella mensa scolastica (par. 2.1);
- quali caratteristiche dei prodotti agricoli e delle preparazioni alimentari possono conferire a questi alimenti qualità aggiuntive (nutrizionali, organolettiche, culturali) di valore e meritano entrare nei menù della ristorazione collettiva (par. 2.2);
- quali indicazioni vengono date alla ristorazione scolastica dalle norme di indirizzo a livello nazionali e regionali (par. 2.3).



2.1 GLI AMICI DI UNA DIETA SANA

“Più cereali, legumi, ortaggi e frutta” è una delle principali indicazioni delle “Linee guida per una sana alimentazione italiana”, elaborate dall’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (revisione 2003). “Condurre il bambino a consumare regolarmente frutta, vegetali, cereali e legumi è una chiave importante per la sua educazione alimentare, perché il suo modo di nutrirsi sia il più possibile variato e possa svilupparsi una sinergia protettiva efficace”. Numerosi studi hanno dimostrato che un’alimentazione ricca in cereali, legumi, ortaggi e frutta protegge dalla comparsa di numerose malattie molto diffuse nei paesi sviluppati. Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi assicura, inoltre, un rilevante apporto di vitamine, minerali, acidi organici e nello stesso tempo consente di ridurre la densità energetica della dieta, sia perché il tenore in grassi e l’apporto calorico complessivo sono limitati, sia perché il potere saziante di questi alimenti è particolarmente elevato.

Per queste proprietà, l’INRAN invita a:

- ➔ consumare quotidianamente più porzioni di ortaggi e frutta fresca, e aumentare il consumo di legumi sia freschi sia secchi, avendo sempre cura di limitare le aggiunte di oli e di grassi, che vanno eventualmente sostituiti con aromi e spezie;
- ➔ consumare regolarmente pane, pasta, riso e altri cereali, evitando di aggiungere troppi condimenti grassi e scegliendo, quando possibile, prodotti ottenuti a partire da farine integrali e non con la semplice aggiunta di crusca o altre fibre.

I CEREALI: MEGLIO INTEGRALI E SPAZIO ANCHE AI “MINORI”

I cereali hanno sempre costituito un elemento centrale nella dieta mediterranea e la fonte principale di carboidrati. Il consumo di pane, pasta, riso e altri cereali “minori”, quali l’orzo, il farro, il miglio e il mais, meglio se integrali, offre vantaggi dal punto di vista nutrizionale e del benessere. In un’alimentazione equilibrata circa il 60% delle calorie della razione dovrebbe provenire dai carboidrati, dei quali almeno tre quarti sotto forma di carboidrati complessi. L’importanza dei carboidrati deriva dal fatto che vengono assorbiti e utilizzati dall’organismo facilmente e senza produrre scorie metaboliche, assicurando alle cellule un rifornimento di energia. L’amido richiede un certo lavoro digestivo per essere trasformato in glucosio e per questo motivo viene assorbito più lentamente, mentre i carboidrati semplici vengono digeriti e assorbiti più facilmente: un’assunzione equilibrata dei due tipi di carboidrati assicura all’organismo un rifornimento di energia costante e prolungato nel tempo.

I cereali ed i loro derivati, soprattutto quelli integrali³, rappresentano buone fonti di fibra alimentare, importante per il funzionamento dell’apparato gastrointestinale, per regolare l’assorbimento di alcuni nutrienti e in grado di ridurre il rischio di insorgenza di alcune malattie dell’intestino e di altre disfunzioni metaboliche. Recenti ricerche suggeriscono che il ruolo protettivo dei cereali integrali non si limiti alla fibra, ma sia dovuta all’insieme delle diverse sostanze che si trovano nel germe e nella crusca (vitamine, sali minerali, acidi grassi essenziali e altri componenti bioattivi e antiossidanti) e che sia possibile ottenere benefici per la salute anche con un consumo modesto di cereali integrali (generalmente da una a tre porzioni al giorno). Inserire i cereali integrali nella dieta è semplice, dato che è possibile sostituire alcune porzioni di alimenti raffinati con la loro versione integrale⁴.

E’ altresì importante basare la dieta su un ampio numero di specie e di varietà di cereali, come avviene

³ Tra i prodotti integrali più facilmente reperibili, alcuni anche come farine vi sono: il frumento, il grano duro, il riso bruno o integrale, il riso selvatico, il riso parboiled, la segale, il farro, l’orzo, l’avena, il mais, il grano saraceno, il bulgur (frumento frantumato) e il miglio. Tra i prodotti meno comuni figurano il triticale, il sorgo, la quinoa e l’amaranto (questi ultimi due botanicamente non cereali, ma assimilabili a questi per proprietà alimentari).

⁴ Per poter essere definiti “integrali”, gli alimenti devono contenere almeno il 51% di cereali integrali (ossia con tutte e tre le componenti: endosperma, germe e crusca).



Capitolo II Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici

nella nostra tradizione alimentare. Cereali “minori” per la limitata presenza nelle attuali diete, ma non per il ruolo nell’agricoltura e nell’alimentazione mondiale di particolare interesse sono il mais, l’avena e l’orzo, ma anche il farro, il grano saraceno (che non è propriamente un cereale, ma il suo utilizzo lo rende equiparabile) e il miglio, che possono offrire esperienze culinarie nuove e aiutare a diversificare sia la base alimentare che la produzione agricola.

I LEGUMI: LA PRIMA FONTE DI PROTEINE

Negli ultimi decenni, la crescita del reddito disponibile ha favorito un aumento del consumo di carne in sostituzione dei legumi, che in precedenza erano, insieme ai cereali, alla base dell’alimentazione⁵. Questo cambiamento, oltre a orientare il consumatore verso prodotti alimentari a costo economico e impatto ambientale maggiore, non considera il notevole e peculiare valore nutritivo dei legumi, che costituiscono uno dei sette gruppi nei quali si suddividono gli alimenti sulla base delle loro caratteristiche nutrizionali.

I legumi contengono un alto contenuto di glucidi, prevalentemente amido, e di fibra alimentare, sia di quella «insolubile» (soprattutto cellulosa, localizzata prevalentemente nel rivestimento esterno), capace di regolare le funzioni intestinali, sia di quella «solubile», capace di collaborare al controllo dei livelli di glucosio e di colesterolo nel sangue, mentre hanno, con l’eccezione della soia e delle arachidi, pochi grassi (2-4%), in prevalenza acidi grassi polinsaturi. I legumi forniscono inoltre molti minerali: calcio, ferro, potassio, fosforo e silicio, anche se la presenza di fitati (sostanze antinutrizionali che si legano ai minerali) ne limita l’assorbimento. La loro caratteristica peculiare è la ricchezza di proteine, con l’apporto di alcuni aminoacidi essenziali, quali lisina, treonina, valina e triptofano, anche se sono carenti di aminoacidi solforati (cisteina e metionina) presenti, invece, nei cereali. Ne deriva che l’associazione di cereali o loro derivati (pane, pasta, ecc.) con i legumi integra e riequilibra i due patrimoni proteici, mettendo a disposizione dell’organismo, un insieme di proteine di valore biologico paragonabile a quello delle proteine animali, idoneo a soddisfare tutte le necessità di costruzione e di “riparazione” di tessuti e di molecole. Come sottolinea l’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, i piatti tradizionali della cucina mediterranea, quali orzo e fagioli e pasta con ceci, riso e piselli, ecc. sono molto razionali e permettono allo stesso tempo un contenimento dei costi.

ORTAGGI E FRUTTA: I PROTETTORI DELLA SALUTE

Oltre a contribuire all’apporto di fibra, di acqua e di carboidrati, frutta e verdura sono ricche fonti di minerali, oligoelementi, vitamine ed elementi protettivi non nutrizionali (ad es. polifenoli, flavonoidi). Nei prodotti ortofrutticoli freschi, oltre che dalle vitamine e dai minerali, l’azione protettiva, è svolta da altri componenti antiossidanti, presenti in quantità relativamente ridotte, ma molto attivi dal punto di vista biologico, capaci di contrastare l’azione dei radicali liberi. L’effetto di prevenzione nei confronti di patologie degenerative non è surrogabile dalla somministrazione dei singoli componenti sotto forma di integratori, in quanto ha un ruolo l’azione congiunta e sinergica dei diversi costituenti presenti nell’alimento. Dato che queste sostanze sono labili è importante il consumo di frutta e verdura fresca, meglio se a breve distanza dal momento di raccolta. Altrettanto importante è la varietà nel consumo di frutta e verdura, perché ogni prodotto ha una sua specifica composizione, come evidenziato dal diverso colore e sapore, e può apportare microelementi differenti (ad esempio, l’arancia, il pomodoro e il kiwi sono ricchi di vitamina C e folati, la carota, l’albicocca di pro-vitamina A, gli ortaggi a foglia verde di calcio e ferro, la patata e il pomodoro di potassio, selenio e zinco).

⁵ I legumi di maggior interesse e presenza nella tradizione alimentare del nostro Paese sono i fagioli, i piselli, le lenticchie e i ceci. Di più recente introduzione, ma di grande importanza per la possibilità di essere utilizzata in diverse preparazioni è la soia, mentre un ruolo nella diversificazione della dieta possono avere anche altre leguminose tradizionali, quali fave, cicerchie, lupini e arachidi.



Capitolo II *Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici*

Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Da: Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - Provvedimento 29 aprile 2010, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131.



2.2 PRODUZIONI AGROALIMENTARI CON UN VALORE AGGIUNTO

I prodotti biologici

Il metodo di produzione “biologico” richiede che l'intero ciclo di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari, dal campo fino alla tavola, venga svolto secondo precise norme, volte ad offrire al consumatore prodotti genuini e sani nel rispetto dei cicli della natura, sotto il controllo di organismi certificatori autorizzati.

Nell'Unione europea, le caratteristiche della produzione biologica, il logo ed il sistema di etichettatura sono stati riconosciuti fin dal 1992 e oggi sono definiti dal nuovo Regolamento (CE) 834/2007. Il prodotto “biologico” si distingue da quello convenzionale perché è stato coltivato, raccolto e lavorato, usando sistemi di produzione rispettosi dei processi naturali. La produzione prende avvio da un'azienda agricola che si ispira al concetto del ciclo chiuso della natura, dando molta attenzione al mantenimento della fertilità del terreno e alla limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni.

Le pratiche agricole biologiche includono:

- ➔ la rotazione delle colture per un uso efficiente delle risorse naturali quali suolo, acqua, biodiversità ecc.;
- ➔ la scelta delle specie e delle varietà coltivate a seconda della vocazionalità dei territori;
- ➔ La costruzioni di ambienti agricoli diversificati che prevengono e mantengono sotto controllo patogeni, parassiti e malerbe con pochi interventi da parte dell'uomo e svolte con l'utilizzo di organismi antagonisti e mezzi meccanici al posto dei prodotti di sintesi industriale;
- ➔ l'uso efficace delle risorse locali, come per esempio, l'utilizzo di fertilizzanti di origine animale o naturale o la coltivazione dei foraggi per il bestiame all'interno dell'azienda agricola o in aziende dello stesso territorio;
- ➔ la promozione della salute e del benessere degli animali con l'allevamento a stabulazione libera, all'aperto, nutrendoli secondo la propria natura;
- ➔ Il divieto di utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti di sintesi, di antibiotici ed altri farmaci di sintesi nell'allevamento degli animali, di additivi e coadiuvanti non naturali nella trasformazione degli alimenti;
- ➔ Il divieto dell'uso di organismi geneticamente modificati (OGM) e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM.

Insieme alla frutta, verdure e carni, gli alimenti biologici includono anche prodotti trasformati (yogurt, dolci, pane, biscotti, succhi di frutta e verdura in scatola e altre preparazioni) realizzati prevalentemente da ingredienti di origine agricola. Questi alimenti non possono contenere additivi (conservanti, coloranti, esaltatori di sapidità e simili), sono esenti da OGM e vengono lavorati, trasformati e confezionati nel pieno rispetto dei loro valori nutrizionali con la garanzia che gli ingredienti biologici vengono conservati e lavorati separatamente dai non biologici in ogni fase produttiva.

Tutti gli agricoltori e i trasformatori biologici europei sono soggetti a ispezioni - almeno una volta l'anno - direttamente in azienda e, solo se rispettano tutti i requisiti previsti, possono commercializzare i prodotti come biologici e utilizzare il logo europeo.

L'Unione europea riconosce il vantaggio di questo sistema di produzione per la sicurezza e qualità alimentare e per gli effetti positivi sull'agricoltura e sul territorio rurale e sostiene lo sviluppo dell'agricoltura biologica con specifiche misure e con azioni di informazione (http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it).



Campolongo Maggiore (VE): una mensa scolastica 100% bio e sostenibile

Compraverde-Buygreen, Forum Internazionale degli Acquisti Verdi, principale manifestazione italiana dedicata all'incontro e al confronto di istituzioni, imprese e realtà del non profit sul tema del *Green Public Procurement* (www.forumcompraverde.it), ha dedicato l'edizione 2010 alla sostenibilità della filiera agroalimentare e, come negli anni precedenti, ha assegnato il Premio Mensaverde, vinto ex-aequo dai Comuni di Ferrara, di Calcinato (Brescia) e di Campolongo Maggiore (Venezia).

L'esperienza del piccolo Comune veneto (10.200 abitanti) è molto interessante: un servizio mensa per 800 studenti tra asili, scuole elementari e medie, che è passato dal 1999 a oggi dalla monoporzione sigillata in contenitori di plastica all'introduzione di alimenti per la quasi totalità provenienti da agricoltura biologica. Il cambiamento è stato promosso da un gruppo di genitori sensibili al tema di un'alimentazione sana e di qualità e si è sviluppato progressivamente grazie al coinvolgimento di tutti i soggetti in causa: genitori, insegnanti, amministratori, la ditta fornitrice e ovviamente i bambini.

I pasti vengono preparati in un centro cottura distante pochi chilometri con una linea biologica dedicata e certificata. Dal 2001 tutte le materie prime alimentari provengono da agricoltura biologica (con solo limitate eccezioni). Il menù è caratterizzato da una forte stagionalità e da prodotti del mercato equo e solidale, DOP e IGP. È molto frequente la presenza di verdura cruda e pinzimonio e dal 2009 è stata introdotta la settimana vegetariana che si ripete ogni cinque settimane. Due volte l'anno i familiari possono pranzare in mensa con i bambini e fornire osservazioni e suggerimenti scritti.

Non da meno la sostenibilità su altri aspetti: nel 2003 si è passati dalla monoporzione sigillata allo scodellamento con stoviglie monouso (piatti, posate e bicchieri in plastica) e dal 2006 alle stoviglie durevoli; dal 2005 è stata eliminata l'acqua in bottiglia di plastica a favore di quella di rete; gli avanzi integri utilizzabili entro poche ore (pane confezionato, frutta fresca, yogurt) sono a disposizione per la merenda pomeridiana e gli avanzi alimentari sono resi disponibile per gli animali domestici.

Il costo complessivo del servizio è superiore di circa il 15% a quello di analoghi servizi con alimenti da agricoltura convenzionale, ma il Comune pensa di poterlo ridurre con l'introduzione di prodotti biologici a filiera corta e l'appalto in rete con altri Comuni.

Prodotti DOP, IGP e tradizionali

Alcuni prodotti vengono realizzati da molti anni, talvolta secoli, solo in un'area geografica delimitata e in base a un processo produttivo che si è affermato nel tempo. Questi fattori determinano una particolare qualità, non ripetibile, e offrono ai consumatori un'esperienza gastronomica unica. Per tutelare questo patrimonio, a livello comunitario sono state introdotte le Denominazioni di origine protetta e le Indicazioni geografiche protette (Regolamento (CE) 510/2006) e le Specialità tradizionali garantite (Regolamento (CE) 509/2006), mentre a livello nazionale sono stati riconosciuti i prodotti tradizionali (DM 350/1999).⁶

La **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** è un riconoscimento assegnato, ai "prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nel luogo di origine". Questi prodotti sono, di norma, tutelati da uno specifico consorzio e sono sottoposti a periodici controlli da parte di un ente di certificazione, per verificare che le varie fasi della lavorazione rispondano a uno specifico disciplinare di produzione.

Tra i prodotti DOP del Friuli Venezia Giulia ci sono:

- ➔ il prosciutto di San Daniele, la cui lavorazione avviene solo nel territorio del comune di San Daniele. L'allevamento e la macellazione possono avvenire in undici regioni italiane (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio);

⁶ Attualmente, i prodotti che hanno ottenuto il marchio DOP sono 505, 465 l'IGP e 30 l'STG. La registrazione richiede la predisposizione della documentazione idonea a dimostrare le caratteristiche peculiari del prodotto e un iter di valutazione, aperta anche ad accogliere i punti di vista di altri produttori. Le procedure per l'iscrizione delle specialità gastronomiche e produttive tradizionali sono più semplici e, data la ricchezza del patrimonio agroalimentare italiano, fino ad oggi ne sono state riconosciute 4.471.



Capitolo II Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici

- ➔ il formaggio Montasio: viene prodotto in una zona che comprende, oltre all'intero territorio del Friuli Venezia Giulia, anche le province di Belluno e Treviso, e parte delle province di Padova e Venezia;
- ➔ l'olio d'oliva Tergeste: prodotto nel territorio della provincia di Trieste (comuni di Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle, Sgonico e Trieste);
- ➔ i salamini italiani alla cacciatora, che vengono prodotti nell'intero territorio delle seguenti regioni: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Abruzzo, Lazio e Molise.

L'**Indicazione geografica protetta (IGP)** è assegnata a prodotti agricoli e alimentari strettamente legati a una determinata area geografica, nella quale deve avvenire almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione.

Anche i prodotti IGP sono soggetti a specifici disciplinari e sono sottoposti a controllo da parte di un ente di certificazione. Nella regione, è stata registrata solo l'Indicazione Geografica Protetta per il prosciutto affumicato di Sauris, che viene lavorato nel comune della Carnia.

Le **Specialità tradizionale garantita (STG)** sono il riconoscimento del carattere tradizionale dei prodotti, dovuto agli ingredienti o ai metodi di lavorazione. Non sono stati registrati prodotti della regione Friuli Venezia Giulia.

Con il termine di **prodotti tradizionali** si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Questi alimenti sono inseriti negli Elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali e presso il Ministero, nell'Elenco nazionale. Si tratta di uno strumento di valorizzazione dei prodotti più limitato dei precedenti, in quanto di riferimento generalmente locale e l'unico vantaggio dell'iscrizione è la possibilità di pubblicità e promozione istituzionale del prodotto come tradizionale. La Regione Friuli Venezia Giulia ha registrato 151 prodotti, in particolare prodotti vegetali e preparazioni a base di carne (ad esempio, diversi fagioli della Carnia, la mela zeuka, la caciotta caprina, il formaggio di malga, il succo di mele, il pestât).

Oltre alla validità dal punto di vista nutrizionale, che varia per i singoli prodotti, questi alimenti offrono esperienze sensoriali e contribuiscono al mantenimento delle identità culturali legate alle filiere agroalimentari locali.

L'approvvigionamento locale

A parità di altre caratteristiche, consumare prodotti locali costituisce un vantaggio diretto per i fruitori e può avere effetti più ampi di carattere economico e ambientale.

Nei prodotti ortofrutticoli la maggior freschezza, intesa come minor tempo fra la raccolta e il consumo, rappresenta un elemento qualitativo, in quanto le vitamine idrosolubili, i composti anti-ossidanti - tutte sostanze importanti per preservare integro il prodotto e con una funzione benefica per l'organismo umano - si denaturano in poco tempo.

L'origine locale, oltre a offrire maggiori garanzie di freschezza e di genuinità proprio per l'accorciamento e la semplificazione del percorso dalla produzione al consumo, valorizza la stagionalità delle produzioni e le tradizioni gastronomiche, recuperando così il legame con il ciclo della natura e con le aziende agricole del territorio. Questo legame orienta gli imprenditori agricoli a produrre ciò che viene richiesto dalla domanda locale, a dare maggiore attenzione alla qualità e al rapporto con i consumatori e rafforza la sua sostenibilità economica del sistema agricolo. Evidenti sono i vantaggi ambientali, legati alla riduzione



Capitolo II Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici

dei trasporti di merci e al mantenimento di un tessuto di aziende vitali, capaci di gestire il paesaggio e gli ecosistemi agrari.

L'attenzione all'approvvigionamento locale ha fatto sorgere recentemente espressioni nuove, quali "a chilometro zero" (o "0 Miles"), per sottolineare la ridotta distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo del prodotto alimentare, e "filiera corta", per indicare la diminuzione dei passaggi dal produttore al consumatore finale, e attraverso la diffusione di canali commerciali, quali la vendita diretta in azienda, i farmers' market o meglio i mercati di prossimità ed i gruppi di acquisto.

Il legame con l'agricoltura locale ha anche altri vantaggi, in particolare offre la possibilità di costruire percorsi didattici su temi quali l'alimentazione di qualità, il consumo consapevole, la sostenibilità delle attività produttive. Inoltre, le aziende agricole, attraverso le fattorie didattiche, sono una risorsa per far conoscere il mondo rurale, la sua cultura, le sue tradizioni e attività, la vita degli animali, l'origine dei prodotti, attraverso un approccio esperienziale, interattivo e piacevole.

PRODOTTI LOCALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: L'ESPERIENZA DI ROMA

Il Comune di Roma eroga 150.000 pasti (e altrettante colazioni e merende) al giorno per bambini e ragazzi dai 3 ai 14 anni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie. Si tratta di un servizio di grande impatto sociale ed economico e di grande complessità gestionale, interessando 700 scuole, ognuna con un refettorio e per il 92% con cucina propria. Da anni il Comune si è posto obiettivi ambiziosi, sia relativi alla qualità dei menù, alla sicurezza alimentare, all'equilibrio tra i vari componenti nutrizionali, con particolare attenzione alla lotta all'obesità, sia di carattere generale, contemperando il principio di economicità ad esigenze sociali, nonché alla tutela della salute, dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile. La strategia è quella di elevare progressivamente gli obiettivi (e gli standard), mantenendo contenuti i costi. Ad esempio, l'utilizzo di alimenti biologici è cresciuto fino al 65%, quello di prodotti del fair trade al 14%. Per i prodotti locali, nel 2004 si è iniziato con la carne bovina, poi di anno in anno sono stati introdotti altri prodotti (frutta e latticini), fino ad arrivare al 26% delle derrate utilizzate nel menù, per un valore annuo pari a € 16.764.000 provenienti da aziende situate in un raggio di 200 km da Roma. Per favorire l'utilizzo di prodotti locali sono stati inseriti criteri di base e di differenziazione di diverso tipo, sempre conformi alla legislazione comunitaria, quali l'introduzione nel menù di:

- ➔ prodotti DOP-IGP tipici del Lazio e delle Regioni limitrofe (mozzarella di bufala DOP, Pecorino Romano DOP, Ricotta Romana DOP);
- ➔ Carne Bovina IGP di razze antiche a lento accrescimento tipiche dell'Italia Centrale (Chianina, Marchigiana, Romagnola). Per facilitare gli allevatori e non dover sopportare costi maggiori è stato concordato l'utilizzo di quasi tutte le parti dell'animale e non solo dei tagli più richiesti per la facilità di utilizzo in cucina;
- ➔ frutta e la verdura che rispetta il principio della stagionalità;
- ➔ prodotti ortofrutticoli soggetti a rapido deperimento (insalate, sedano indivia, cavoli, bietola, fragole, zucchine, ciliegie) a "freschezza garantita" (con tempi brevi tra raccolta e consegna).

L'utilizzo delle produzioni locali è un vantaggio per l'utenza e rappresenta un mezzo per promuovere le attività agricole-zootecniche medio-piccole che operano nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e che normalmente, sono svantaggiate dalle logiche del mercato. Così nelle scuole di Roma i bambini mangiano carne di razze bovine con un valore nutrizionale superiore, prodotte da 33 diversi allevatori e ortaggi di circa 85 aziende, tutti che distano non più di 200 km dalla capitale, mentre le zucchine vengono impiegate solo nel periodo estivo, pur essendo questo ortaggio presente nei mercati tutto l'anno.

L'impiego di prodotti locali non ha comportato nessun aumento di costo del pasto, grazie all'utilizzo dei prodotti nel momento di massima produzione e dei diversi tagli di carne.

Tutto questo è possibile per il coinvolgimento e confronto su questo servizio di tutte le componenti della catena di produzione e consumo del cibo, dai coltivatori alle aziende di trasformazione e trasporto, dalle organizzazioni sindacali al mondo scolastico/utenza, e per l'opera di stimolo dalla ristorazione scolastica, che ha favorito lo sviluppo del tessuto locale di produttori di alimenti di qualità.

Dalla relazione del dott. Paolo Agostini, ALBERT sas, al Convegno "Ristorazione collettiva di prossimità", Agriest 28.01.2011.



Capitolo II *Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici*

L'agricoltura integrata

Questo metodo di produzione ha preso avvio dalla difesa antiparassitaria, prima “guidata” e poi “integrata”, delle colture ortofrutticole, che si è sviluppata come risposta al massiccio uso di fitofarmaci in queste coltivazioni. Da queste esperienze di difesa più “razionale” e meno impattante, si è passati a una visione più ampia, che ha interessato anche l'apporto di fertilizzanti e le altre tecniche colturali, fino a giungere ad una definizione che riguarda l'intero processo produttivo⁷.

Come l'agricoltura biologica, la produzione integrata si pone l'obiettivo di offrire ai consumatori un prodotto più salubre e rispettoso dell'ambiente di quello convenzionale, ma a differenza del biologico, utilizza comunque sostanze chimiche di sintesi (fitofarmaci e fertilizzanti).

Inoltre, mentre il biologico ha un inquadramento legislativo a livello comunitario fin dai primi anni '90 (Reg. CEE 2092/91), per la produzione integrata non si è pervenuti ad una normativa che definisca le tecniche da adottare, l'attività di controllo, un albo dei produttori, indicazioni per la comunicazione e l'informazione dei consumatori, strumenti per il riconoscimento e la valorizzazione commerciale. In assenza di una norma, si sono sviluppati differenti disciplinari, promossi da soggetti della filiera (grande distribuzione, organizzazioni dei produttori) o da enti pubblici (in gran parte regionali), con i rispettivi marchi privati “a produzione integrata”. Solo recentemente si è avviato un percorso con questo obiettivo a livello nazionale⁸, mentre a livello comunitario sono attesi i provvedimenti che potrebbero rendere obbligatoria dal 2014 la “difesa integrata” delle colture come “livello minimo” di attenzione ambientale.

Il Marchio AQUA

Il marchio collettivo “Agricoltura Ambiente Qualità” (AQUA), istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia nel 2002, è una certificazione volontaria che rappresenta per le aziende uno strumento di garanzia di qualità dei propri prodotti. La concessione del marchio AQUA è rilasciata ai prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi sia trasformati, nonché alle produzioni ottenute utilizzando le metodologie riconducibili alle “misure agroambientali” attuate secondo le disposizioni vigenti in materia di agricoltura ecocompatibile, che si distinguono dagli altri prodotti della stessa categoria per sistema di produzione, di lavorazione e per altre intrinseche caratteristiche, offrendo particolari garanzie qualitative a tutela della salute del consumatore e dell'immagine del prodotto.

L'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA) individua le produzioni che rappresentano un'eccezione per il settore in termini di sicurezza e qualità, approva i relativi disciplinari di produzione e valuta le domande di autorizzazione all'uso del marchio. Tra i prodotti che utilizzano questo marchio, vi sono ortaggi e frutta, prodotti caseari, ma soprattutto carni di suino pesante destinate alla trasformazione o al consumo tal quali.

⁷ Questo tipo di agricoltura è stata promossa inizialmente dal Regolamento CEE 2078 del 1992 e in seguito da specifiche misure “agroambientali” dei Piani di Sviluppo Rurale della Regione.

⁸ La legge 4/2011 sull'etichettatura introduce il “Sistema di qualità nazionale per la produzione integrata” (Sqnp) per l'armonizzazione delle norme e l'istituzione di un marchio collettivo di valorizzazione. All'art. 2, la legge definisce integrato “il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti mezzi produttivi di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici”.



2.3 LE INDICAZIONI NAZIONALI E REGIONALI PER UNA RISTORAZIONE SCOLASTICA SANA E SOSTENIBILE

Il riconoscimento del valore di un'alimentazione corretta fin dall'infanzia e dell'impatto delle diete non equilibrate nello sviluppo psicofisico, trova riscontro in diversi atti di indirizzo e norme riguardanti la ristorazione scolastica. Nei documenti più recenti, il consumo di alimenti a scuola viene riconosciuto importante non solo in sé, ma anche come parte di un progetto educativo complessivo che aiuti ciascun individuo a raggiungere consapevolezza e responsabilità rispetto alla propria salute e al proprio rapporto con l'ambiente nel quale vive. Ne è un esempio "Guadagnare salute. Rendere facili le scelte salutari", redatto nel 2007 a cura del Ministero della salute.

2 FAVORIRE UN'ALIMENTAZIONE SANA NELLA RISTORAZIONE

2.A Consolidare una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale, della qualità, della scoperta della propria identità individuale e collettiva.

- Nelle scuole e negli asili la fornitura di cibi dovrebbe essere adeguata sulla base di linee guida per la ristorazione scolastica, con spuntini a base di frutta e vegetali e acqua naturale, latte, yogurt e cereali ampliando l'opportunità di scelta. Il monitoraggio degli scarti dovrebbe essere effettuato sistematicamente per comprendere quali sono i piatti meno graditi e poter fornire alle ASL utili indicazioni per la composizione dei menù e attivare interventi atti ad invogliare i bambini a consumare tutti gli alimenti programmati (progetti di educazione alimentare).

...

2.B Favorire il consumo di cibi salubri nella ristorazione collettiva (scuole, ospedali, mense aziendali)

- Nella ristorazione collettiva il settore privato dovrebbe essere incoraggiato ad offrire scelte alimentari compatibili con le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana. Dovrebbe essere favorita una corretta politica di "educazione alimentare" del consumatore, affinché esso sia in grado, al di là del richiamo di offerte "accattivanti", di operare scelte responsabili e consapevoli.

Da: "Guadagnare salute. Rendere facili le scelte salutari", Ministero della salute, 2007

Le indicazioni trovano concretezza in alcune disposizioni normative, che favoriscono l'adozione di menù equilibrati e con la presenza di prodotti biologici, tipici e a denominazione di origine, a partire dalla legge n. 488/1999, che permane tutt'oggi un riferimento importante, in quanto indica le scelte e le modalità per effettuarle in caso di esternalizzazione del servizio (vedasi cap. 3.3).

Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.

Comma 4 dell'art. 59 della legge n. 488/1999

La norma di maggior interesse per gli enti titolari di ristorazione collettiva del Friuli Venezia Giulia è la Legge Regionale n. 15/2000, che chiarisce gli obiettivi convergenti di tutela della salute e dell'agricoltura, dettaglia le tipologie di prodotti agroalimentari da introdurre nella preparazione dei pasti e le modalità attraverso le quali accedere ai contributi regionali stanziati a questo scopo.



Capitolo II Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici

Legge Regionale n. 15/2000 “Norme per l’introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare”

Art. 1

1. La Regione, nell’ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e lo sviluppo dell’agricoltura biologica in Friuli Venezia Giulia, con la presente legge promuove il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali all’interno dei servizi di ristorazione collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare.
2. Le disposizioni della presente legge si applicano prioritariamente alle mense scolastiche e degli asili nido e, in subordine, ai servizi di refezione e di ristorazione collettiva di seguito denominati “mense”.
3. Per il conseguimento delle finalità della presente legge, le Province e, nei territori di rispettiva competenza, le Comunità montane possono erogare contributi agli enti gestori delle mense di cui al comma 2, purché non perseguano fini di lucro.

Art. 2

1. Per ottenere i contributi di cui all’articolo 1, i Comuni e gli altri soggetti di cui all’articolo 1, comma 3, nella preparazione dei pasti utilizzano prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:
 - a) produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
 - b) prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350;
 - c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta) IGP (indicazione protetta), geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

Grazie alla L.R. 15/2000, in particolare al contributo pari al 50% sulla spesa effettuata per i prodotti previsti dall’art. 2, se questi superano il 60% del valore della spesa totale per l’acquisto delle derrate alimentari, le mense di molti istituti scolastici si sono “convertite”, introducendo questi prodotti e sono stati realizzati numerosi interventi di educazione alimentare⁹.

L’interesse per i prodotti “a km 0” è stato rafforzato dalla L.R. 4/2010 “Norme per orientare e sostenere il consumo di prodotti agricoli regionali”, mentre la recente L.R. 5/2011 “Disposizioni relative all’impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) in agricoltura” raccomanda la somministrazione di prodotti che non contengono OGM in tutta la ristorazione collettiva pubblica e ribadisce l’indicazione di utilizzare preferibilmente prodotti biologici, tradizionali, a denominazione protetta, a indicazione geografica tipica, dando valore preminente alle tipicità della Regione Friuli Venezia Giulia.

Malgrado molto sia stato fatto negli ultimi dieci anni a livello legislativo, ma anche operativo, molto resta ancora da fare per migliorare la qualità della ristorazione scolastica. Per questo è importante continuare ad operare a livello di incentivazione economica degli Enti titolari di mense e a livello di formazione e informazione, con un’attenzione a razionalizzare e integrare gli sforzi richiesti dal buon senso e dalla congiuntura. Proprio in questa direzione si sono mossi la Direzione Centrale della Salute e Protezione Sociale, la sezione regionale dell’Associazione Nazionale Comuni d’Italia (ANCI FVG) e Federsanità ANCI FVG, sottoscrivendo uno specifico protocollo d’intesa nel quale si impegnano a un’azione coordinata nell’ambito della ristorazione scolastica.

⁹ Negli Stati Uniti, una recente legge dell’amministrazione Obama, nota come *USA Healty, Hunger-Free Kids Act* autorizza lo stanziamento di 4,5 miliardi di dollari in 10 anni per la promozione ed il sostegno di programmi di nutrizione scolastica. Tra i punti qualificanti: aiutare le comunità a promuovere le produzioni locali a beneficio delle scuole, creare e ampliare gli orti scolastici ed assicurare che sempre più prodotti locali siano forniti/utilizzati nei pasti scolastici.



Capitolo II Cibi freschi, stagionali, tipici e biologici

DIREZIONE CENTRALE SALUTE E PROTEZIONE SOCIALE,
ANCI FVG
E
FEDERSANITA' ANCI

Concordano quanto segue

La Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale, ANCI FVG e Federsanità ANCI FVG SI impegnano a definire e sviluppare iniziative congiunte volte a promuovere comportamenti salutari nell'ambito dei servizi di refezione collettiva scolastica afferenti agli enti comunali, in particolare:

1. promuovere iniziative di informazione e di comunicazione, volte a sensibilizzare gli attori e gli-utenti correlati alla ristorazione scolastica, sui temi di una corretta alimentazione, quale efficace strumento per la prevenzione dei rischi per la salute;
2. promuovere / garantire l'accesso e la pratica di una sana alimentazione quale diritto fondamentale per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile;
3. elevare il livello qualitativo del servizio erogato attraverso una visione globale e sistemica della qualità totale, tenendo conto degli aspetti igienici, nutrizionale, sensoriali, ambientali, sociali, equi e solidali;
4. attivare e dare continuità ad azioni informative, formative e di supporto da parte dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASS rivolte ai personale amministrativo comunale preposto alla gestione dei servizio di refezione scolastica.

Monfalcone, 5 ottobre 2009

Assessore regionale salute e
protezione sociale - Regione F VG
Vladimir Kosic

Presidente ANCI FVG
Gianfranco Pizzolitto

Presidente Federsanità ANCI FVG
Giuseppe Napoli

Capitolo III

Una gestione di qualità e a basso impatto

In questo capitolo saranno analizzate le modalità attraverso le quali gli enti pubblici (Comuni, Istituti d'istruzione), che sono oggetto di una specifica normativa relativa alla trasparenza e all'economicità dei loro atti, possono attuare il servizio di ristorazione scolastica. Le indicazioni di carattere generale sono valide anche per i soggetti privati titolari del servizio, perché comuni sono gli obiettivi, che possono essere così sintetizzati:

- garantire la sicurezza alimentare;
- offrire un'elevata qualità nutrizionale;
- ridurre l'impatto ambientale del servizio di ristorazione;
- permettere costi accessibili e adeguati al servizio;
- favorire l'adozione da parte dei fruitori di stili alimentari appropriati.



3.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nell'ambito di questi obiettivi è importante che il titolare del servizio definisca i risultati (gli standard qualitativi) da raggiungere. Per esempio, limitandoci ad analizzare l'aspetto delle caratteristiche delle derrate alimentari, alla luce di quanto indicato nel capitolo precedente, ogni ente dovrebbe stabilire soglie minime da garantire e/o livelli di miglioramento auspicati rispetto alla presenza di:

- prodotti da agricoltura biologica;
- prodotti DOP/IGP e tipici;
- prodotti con marchio AQUA e da produzione integrata;
- alimenti vegetali in alternativa a quelli di origine animale;
- prodotti ad elevata freschezza;
- prodotti "a Km 0".

Il servizio di ristorazione scolastica può essere scomposto in quattro fasi principali:

- approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
- produzione dei pasti;
- trasporto dei pasti;
- somministrazione dei pasti.

Accanto a queste aree di intervento, sussiste una serie di operazioni essenziali per il quotidiano funzionamento del servizio (pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature, lavaggio delle stoviglie, gestione dei rifiuti) e attività collaterali periodiche (progettazione del menù, formazione del personale, comunicazione nutrizionale a favore dei fruitori, controlli e rilevazione della soddisfazione dei fruitori).

Le modalità di gestione del servizio possono essere ricondotte a tre categorie principali:

- gestione diretta, nella quale il soggetto titolare organizza con mezzi e personale proprio l'erogazione del servizio;
- gestione indiretta o esternalizzata, nella quale la realizzazione di tutte le fasi del servizio viene affidata dal titolare del servizio a uno o più soggetti terzi;
- gestione mista, nella quale il soggetto titolare realizza alcune delle fasi e ne affida altre all'esterno.

Altro aspetto rilevante nell'organizzazione del servizio è il modello operativo, che può prevedere la produzione dei pasti nella cucina posta nelle vicinanze dei locali della mensa (interna ai plessi scolastici) o in centri al servizio di più unità di somministrazione (cucina centralizzata con terminali periferici di cottura o di sola distribuzione in corrispondenza dei plessi scolastici). La scelta deve rispondere agli obiettivi complessivi della gestione, ma è ovviamente influenzata dalla disponibilità della dotazione di personale (con le diverse competenze) e dalle strutture disponibili (locali attrezzati a mensa, a cucina e loro condizioni).



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

In base ai servizi assegnati all'esterno e alla forma nella quale si erogano è possibile inquadrare le principali tipologie di gestione nella tabella seguente:

Servizi esterni	Durata	Contesti	Modalità prevalenti
Nessuno	Lungo termine	Disponibilità di personale qualificato e di strutture adeguate	L'EP eroga la prestazione con il proprio personale, ricorre a diversi fornitori per gli approvvigionamenti alimentari e produce e distribuisce i pasti nei locali attrezzati di proprietà.
Gestione della mensa	Lungo termine	Modalità di gestione legata alla scelta strategica di gestione dell'EP	Il ST produce e distribuisce i pasti nei locali adibiti a mensa. Il ST ricorre ai propri fornitori per gli approvvigionamenti alimentari. Il ST eroga la prestazione utilizzando il proprio personale e/o quello messo a disposizione (o distaccato) dall'EP.
Affidamento del servizio catering	Lungo termine	Modalità di gestione legate alla durata e che esentano l'EP da investimenti connessi alla costruzione o ristrutturazione	Il ST finanzia ed effettua i lavori di costruzione o adeguamento della struttura adibita alla preparazione dei pasti e a mensa. Il ST si occupa <i>in toto</i> della gestione fruitori del servizio.
Consegna di pasti	Temporaneo o lungo termine	Fase dei lavori che rende inutilizzabile le cucine dell'EP o scelta strategica di gestione	Il ST prepara i pasti in uno dei suoi centri cucina e li consegna nei punti di somministrazione (con o senza impegno diretto nella distribuzione)
Approvvigionamenti alimentari	Temporaneo o lungo termine	Scelta deliberata di gestione o fase iniziale di un processo di outsourcing destinato ad ampliarsi	Il ST consegna all'EP le materie prime senza intervenire nel processo di preparazione dei pasti. L'EP si appoggia sulla capacità del ST di fornire i prodotti in forma continuativa e a costi contenuti.
Assistenza tecnica	Transitorio		Il ST mette a disposizione dell'EP un consulente tecnico responsabile per l'organizzazione del servizio mensa per permettere al personale della mensa l'acquisizione del <i>know-how</i> tecnico e gestionale.

Note: EP = Ente pubblico; ST = soggetto terzo.

Fonte: elaborazione su base EFFAT, FERCO, Guida all'offerta "economicamente più vantaggiosa" nella ristorazione collettiva in appalto, 2005



3.2 L'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA: IL QUADRO NORMATIVO

Per molti enti pubblici l'offerta del servizio di ristorazione scolastica avviene tramite l'appalto del servizio o di una sua parte a un soggetto privato. La qualità del servizio dipende, quindi, dalla capacità dell'ente di ottenere le migliori condizioni di fornitura e di gestire positivamente le relazioni con il soggetto incaricato. Una fase particolarmente delicata è la decisione sulla tipologia di appalto e la stesura dei documenti (bando e capitolato) che portano alla selezione del soggetto e all'affidamento dell'incarico.

La procedura deve svolgersi in conformità al "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, e forniture" (D.Lgs. 163/2006), che indica chiaramente come *"L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice"* (art. 2, comma 1). Al comma successivo la stessa norma però sottolinea come la trasparenza e la concorrenza siano finalizzate alla qualità del servizio e ad obiettivi di elevato interesse pubblico: *"Il principio di economicità può essere subordinato, entro i limiti in cui sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dal presente Codice, ai criteri, previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile"*.

Pertanto, secondo il D.Lgs. 163/2006, le procedure da attivare per l'affidamento devono garantire economicità, trasparenza e libera concorrenza, ma allo stesso tempo rispondere a esigenze sociali, di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile. Le diverse modalità per rispettare entrambe le esigenze sono indicate dallo stesso D.Lgs. 163/2006 e la scelta tra queste va operata considerando sia gli indirizzi politici emanati a livello comunitario, nazionale e regionale, sia le caratteristiche dello specifico appalto.

A questo fine, per il caso di studio, merita approfondire due aspetti:

- ➔ l'inquadramento degli appalti del servizio ristorazione collettiva nel D.Lgs. 163/2006;
- ➔ i criteri "ambientali" utilizzabili nella redazione di un capitolato d'appalto in base all'attuale quadro normativo.

Il D.lgs. 163/2006 richiama le classificazioni dei lavori e dei servizi oggetto di appalto previste dalle direttive comunitarie 2004/18/CE e 2004/17/CE, delle quali recepisce le norme nell'ordinamento italiano. L'art. 20 del D.lgs. 163/2006 indica che i servizi alberghieri e di ristorazione¹⁰ e gli altri presenti nell'Allegato II B sono esclusi dall'ambito di applicazione delle norme generali e per loro valgono solo specifiche e limitate prescrizioni. La maggior flessibilità nella gestione degli appalti per questi servizi ha trovato successiva conferma in diversi atti, quali la Comunicazione interpretativa 23.6.2006 sul diritto comunitario applicabile agli appalti pubblici non soggetti in tutto o in parte alle disposizioni delle direttive comunitarie sugli appalti (G.U.U.E. 1 agosto 2006, n. C 179)¹¹, la Deliberazione n. 72 del 6 marzo

¹⁰ I servizi di ristorazione rientrano nella Cat. 17, CPC 64, presente nell'Allegato II B.

¹¹ La Commissione europea specifica che:

- le direttive "appalti pubblici" non si applicano a tutti gli appalti pubblici e che esiste una vasta gamma di appalti che non sono coperti o sono coperti solo in parte da tali direttive, ad esempio - gli appalti il cui importo è inferiore alle soglie di applicazione delle direttive "appalti pubblici" e gli appalti di servizi di cui all'allegato II B della direttiva 2004/18/CE e all'allegato XVII B della direttiva 2004/17/CE, il cui importo supera le soglie per l'applicazione di tali direttive;

- i predetti appalti rappresentano un'importante opportunità per le imprese del mercato interno, in particolare per le PMI e per le imprese



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

2007 dell' Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici (AVCP) e nelle sentenze della magistratura amministrativa¹².

La delibera dell'AVCP conferma, tra l'altro, che i contratti per i servizi dell'allegato IIB sono in pratica sottratti all'applicazione del Codice, con l'eccezione degli articoli 68 (specifiche tecniche), 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento), 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati) e che l'art. 27 non indica alcuna soglia nel valore economico della prestazione perché ciò sia possibile¹³.

In base a queste indicazioni, le Amministrazioni non sono vincolate a una specifica procedura, ma sono invitate ad individuare quella che meglio coniuga il rispetto dei principi di base di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità e gli altri obiettivi d'interesse pubblico nella specifica situazione (dimensione, durata, organizzazione del servizio, contesto operativo).

Pertanto, l'incarico può essere affidato tramite:

- una procedura aperta;
- una procedura negoziata. L'art. 3 del D.lgs. 163/2006 definisce le «procedure negoziate» come “le procedure in cui le stazioni appaltanti consultano gli operatori economici da loro scelti e negoziano con uno o più di essi le condizioni dell'appalto.”

La procedura aperta risponde meglio alle esigenze delle Amministrazioni quando i servizi hanno dimensione e complessità elevate e richiedono una particolare qualificazione dei concorrenti (capacità tecnica ed economica/finanziaria), perché dà massima visibilità al bando, amplia la partecipazione delle imprese, promuovendo la concorrenza tra quelle più qualificate del settore a livello comunitario.

La procedura negoziata con un congruo numero di partecipanti è il procedimento che garantisce maggior economicità ed efficienza nelle realtà di minore dimensione e complessità, dato che il bando ufficiale richiederebbe un impegno amministrativo superiore senza apportare maggior efficacia nella determinazione dell'offerta migliore. In questo caso, la trasparenza e la concorrenza possono essere rafforzate da una gara ufficiosa: la presenza di un bando e la conseguente definizione dei criteri e delle modalità di confronto delle offerte e l'invito ad almeno cinque concorrenti può essere il procedimento che garantisce piena trasparenza, imparzialità, parità di trattamento negli appalti minori.

Altri elementi che possono influenzare la scelta sono la durata e i contenuti dell'incarico: la gestione integrale del servizio o la necessità d'interventi di tipo strutturale orienta verso appalti pluriennali e, data la dimensione economica e le competenze richieste, verso assegnazioni con procedure aperte, mentre dimensioni economiche, organizzative e temporali più limitate a procedure negoziate.

"start-up" e, allo stesso tempo, metodi di aggiudicazione aperti e concorrenziali aiutano le amministrazioni pubbliche ad attirare, per tali appalti, una gamma più ampia di potenziali offerenti e a beneficiare di offerte più vantaggiose e che procedure trasparenti di aggiudicazione degli appalti prevengono la corruzione e i favoritismi;

- la Corte di Giustizia ha esplicitamente dichiarato che "sebbene taluni contratti siano esclusi dalla sfera di applicazione delle direttive comunitarie nel settore degli appalti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici che li stipulano sono ciò nondimeno tenute a rispettare i principi fondamentali del trattato", quali l'obbligo di trasparenza che "consiste nel garantire, in favore di ogni potenziale offerente, un adeguato livello di pubblicità che consenta l'apertura degli appalti dei servizi alla concorrenza, nonché il controllo sull'imparzialità delle procedure di aggiudicazione";

- per quanto attiene i mezzi per garantire tale trasparenza, "Gli avvisi pubblicitari sul sito Internet dell'amministrazione aggiudicatrice sono flessibili ed efficaci sotto il profilo dei costi" e "La CGCE ha dichiarato esplicitamente che l'obbligo di trasparenza non comporta necessariamente l'obbligo di presentare un invito formale a presentare offerte.

12 Tra le quali, la sentenza del 30 marzo 2007, n. 1333 del T.A.R. della Puglia – Lecce, Sezione II, riguardante proprio il giudizio su un servizio di refezione scolastica che, richiamando l'art. 20 del D. Lvo 163/03 per gli appalti di servizi di cui all'allegato II B, conclude: "in base a dette disposizioni la procedura di scelta del contraente per i contratti di refezione scolastica non è disciplinata da tutte le disposizioni del presente Codice; l'appalto in questione soggiace solo ad un nucleo minimo di regole, mentre non trovano applicazione le disposizioni relative alle modalità di pubblicazione dei bandi e ai relativi tempi posti dall'art. 70".

13 Peraltro, nella regione Friuli Venezia Giulia, la L.r. n. 12/2003, che all'art. 4, regola i contratti di fornitura di beni e i contratti di appalto di servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario specifica che:

- possono essere stipulati con contraenti scelti mediante procedura negoziata esclusivamente: nei casi ammessi alla normativa comunitaria e dalla normativa interna di recepimento; per i servizi e per le forniture di beni il cui valore stimato sia di importo non inferiore a 20.001 euro e non superiore a 200.000 euro al netto dell'IVA, previo esperimento di gara ufficiosa tra un numero di imprese non inferiori a cinque. Per i servizi e le forniture di beni il cui valore stimato sia di importo inferiore a 20.000 euro al netto di IVA, si prescinde dall'esperimento della gara ufficiosa.

- alle procedure è invitato un congruo numero di soggetti, tale da garantire una concorrenza effettiva e comunque non inferiore a tre, salvi i casi di cui al comma 2, lettera c), e il caso di privativa industriale, ovvero di beni e servizi che una sola impresa può fornire con i requisiti tecnici e il grado di perfezione richiesti.

- le procedure in economia per l'acquisizione di beni e servizi sono consentite nel limite di importo di 130.000 euro al netto dell'IVA.



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

L'aggiudicazione degli appalti può avvenire attraverso due modalità:

- ➔ la selezione dell'offerta con il prezzo più basso (massimo ribasso). In questo caso, è necessario che il capitolato d'appalto contenga tutte le clausole contrattuali atte a garantire un livello minimo di qualità sufficiente per ciascun aspetto (materie prime, gestione, ecc.), dato che l'incaricato si porrà l'obiettivo di minimizzare i costi e si adegnerà al livello di servizio minimo stabilito. In questo caso, vi è anche un maggior rischio di offerte anomale (ribassi eccessivi) e di pratiche non corrette nella successiva gestione del servizio;
- ➔ La selezione dell'offerta "economicamente più vantaggiosa". L'aggiudicazione dell'appalto viene disposta a favore del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica (qualità del servizio) e a quella economica (prezzo).

PERCHÉ SCEGLIERE “L’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA”?

Al momento dell'assegnazione di un appalto di Ristorazione Collettiva in Appalto la scelta ricade su due opzioni:

Scegliere l'offerta più bassa

In questo caso la decisione si fonda sul criterio del prezzo e quindi sull'aspetto prettamente economico. Va osservato che il prezzo di costo di una prestazione di Ristorazione Collettiva in Appalto si compone per il 50% del costo della materia prima e per il rimanente 50% del costo della mano d'opera. Pertanto, prendere in considerazione il solo criterio del prezzo significa trascurare l'aspetto legato alla qualità:

- ➔ dei pasti (riduzione dei costi relativi alla somministrazione di derrate alimentari ...)
- ➔ del servizio (personale ridotto, ricorso a mano d'opera meno qualificata, minori garanzie in materia di igiene e sicurezza alimentare ...)
- ➔ delle condizioni di lavoro dei dipendenti (riduzione del costo della mano d'opera ...)

Scegliere l'offerta economicamente più vantaggiosa

Oltre al criterio del prezzo, questa soluzione prende in esame l'aspetto qualitativo e tiene conto in modo più equilibrato dei vincoli finanziari per entrambe le parti:

- ➔ le esigenze dell'ente;
- ➔ la richiesta di qualità e di varietà dell'offerta alimentare;
- ➔ gli obblighi in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- ➔ le condizioni di lavoro degli addetti delle imprese di RCA.

In linea generale, è nell'interesse degli enti favorire la selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa poiché essa ottimizza le risorse investite nella gestione del servizio di ristorazione.

Fonte: EFFAT, FERCO, Guida all'offerta "economicamente più vantaggiosa" nella ristorazione collettiva in appalto, 2005

La valutazione contestuale della qualità del servizio offerto e del corrispettivo richiesto è generalmente preferibile a una gara al massimo ribasso, perché stimola le imprese concorrenti a elaborare proposte migliorative, mettendo a frutto le loro competenze e capacità, oltre ad essere espressamente indicata dalla Legge 488/99 come modalità per l'assegnazione degli appalti pubblici nella ristorazione collettiva.



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

Questa procedura richiede che l'ente pubblico individui nel capitolato due ordini di criteri, coerenti con il quadro di obiettivi e valutabili in modo rigoroso:

- ➔ i criteri di base, che debbono essere soddisfatti per poter partecipare alla gara. Tra i requisiti possono essere indicati la capacità economico-finanziaria (per esempio, soglia minima di fatturato negli ultimi esercizi, referenze bancarie), la capacità tecnica (dimensione di analoghi servizi effettuati, eventuali certificazioni) e le specifiche tecniche del servizio (livello minimo di prodotti biologici sul totale, numero di menù, diete speciali, ecc.).
- ➔ i criteri “premianti”, ossia le varianti migliorative delle condizioni di base (per esempio, rispetto alla qualità delle materie prime utilizzate, alle dotazioni dei locali, ai servizi aggiuntivi, ecc.), che l'impresa si impegna a realizzare e che consentono di ottenere nell'offerta tecnica un punteggio utile al fine della selezione.

Per quanto riguarda i criteri di base, mentre le specifiche tecniche del servizio dovrebbero essere molto stringenti per assicurare una soglia di qualità, le capacità soggettive dovrebbero essere adattate alla specifica situazione, per permettere, nelle realtà di minore dimensione, la partecipazione anche a soggetti locali, nuove imprese, realtà del privato sociale (permettendo così le forniture di alimenti da consorzi di produttori locali o la gestione del servizio da parte di cooperative, ecc.). Caso emblematico è il requisito di certificazione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), che può essere un opportuno requisito di ammissione per garantire un adeguato sistema di gestione ambientale in un appalto rilevante e un elemento premiante in un bando per una piccola mensa¹⁴.

Tra i criteri premianti la qualità dell'offerta, il bando può prevedere:

- ➔ qualità del servizio (valutazione delle caratteristiche del centro di cottura utilizzato, delle dotazioni tecnologiche, delle modalità di organizzazione del servizio, delle risorse umane che si intendono impiegare nei sistemi di verifica della qualità, ecc...);
- ➔ qualità delle materie prime utilizzate superiore rispetto a quella già obbligatoriamente prevista dal capitolato;
- ➔ servizi aggiuntivi (caratteristiche particolari, progetti di educazione alimentare, ecc.);
- ➔ oltre a essere riconducibili ad un preciso obiettivo, i criteri premianti devono trasformarsi in chiare condizioni per avere diritto ai punteggi (soglie, scaglioni, ecc.), in modo da prevenire situazioni dubbie e ricorsi.

Dato che l'assegnazione dell'incarico avviene in base al punteggio totale ottenuto dalle proposte concorrenti, un aspetto rilevante è la suddivisione del punteggio tra l'offerta economica (il prezzo) e l'offerta tecnica (la qualità aggiuntiva) e, all'interno di quest'ultima, i “pesi” (punteggi massimi) assegnati a ciascun parametro. Perché le varie dimensioni della qualità abbiano un ruolo adeguato, il punteggio dell'offerta tecnica dovrebbe concorrere a formare almeno il 60% del punteggio, in gran parte con carattere “alimentare” e “ambientale”.¹⁵

¹⁴ Si ricorda che tutte le imprese che opera nel settore della ristorazione hanno l'obbligo di rispettare di procedure standard per garantire la sicurezza. La normativa in materia di HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) prescrive meccanismi di autocontrollo nell'ambito di tutte quelle attività che implicano la gestione degli alimenti. Si tratta di un metodo di prevenzione dei rischi che, attraverso l'analisi sistematica dei pericoli, il controllo dei punti critici e la definizione di apposite procedure, consente di controllare non solo i processi produttivi, bensì l'intera filiera, garantendo la salubrità dei pasti e degli alimenti.

¹⁵ La legge 488/99 indica “attribuendo un valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti”.



3.3 LA PREFERIBILITÀ AMBIENTALE NELL'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Le esigenze sociali, nonché di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile indicate dal D.lgs. 163/2006 sono state precisate da una serie di documenti di livello comunitario, nazionale e regionale, ispirati dalla politica di sostenibilità ambientale dei consumi nella pubblica amministrazione (*Green Public Procurement* o GPP), che è divenuta sempre più rilevante ed è in continuo ampliamento¹⁶.

Le Comunicazioni su Consumo e Produzione Sostenibile (COM (2008) 397) e sul Green Public Procurement (COM (2008) 400), adottate dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea trovano riscontro a livello nazionale nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" (PAN GPP, decreto interministeriale n. 135/2008), che si pone l'obiettivo del 50% di appalti verdi sul totale degli appalti aggiudicati per le categorie prioritarie, entro il 2011. La ristorazione collettiva è tra gli 11 ambiti d'azione per l'impatto ambientale significativo che ha il settore dell'alimentazione e delle bevande¹⁷.

Per definire "verde" un appalto, questo deve rispettare alcuni requisiti di sostenibilità e per questo Ministero dell'Ambiente ha elaborato "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM), attualmente in fase di adozione¹⁸ (www.dsa.minambiente.it).

In realtà, nel campo della ristorazione scolastiche ed ospedaliere, una prima importante preferibilità ambientale, anche se limitata ad alcuni aspetti e con un interesse prevalente per gli effetti sull'economia agricola, era stata introdotta oltre dieci anni fa, dal comma 4 dell'art. 59 della legge n. 488/1999, che assegnava "valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti" nella selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa..

Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) orientano le Amministrazioni pubbliche ad avere una visione ampia della preferibilità ambientale e, in particolare, aprono alla possibilità di "premiare" e i prodotti locali, considerati in modo solo indiretto dai CAM attraverso il "Carbon Footprint".

Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale. L'obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio. La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti: alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali..."

¹⁶ Comunicazione "Appalti pubblici per un ambiente migliore" COM (Ce) 400 del 16.7.2008

¹⁷ A livello europeo il comparto agroalimentare è responsabile del 20-30% del totale degli impatti (i maggiori impatti sull'ambiente sono dovuti alla carne e ai prodotti lattiero-caseari) Environmental impacts of products JRC-IPTS, 2006 http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf

¹⁸ Alla data di redazione di questo vademecum (giugno 2011), i CAM per la ristorazione collettiva sono stati pubblicati sul sito del PAN GPPP nella sezione "alla firma del Ministro dell'Ambiente, della Tutela del territorio e del mare".



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

La Legge regionale 4/2010 “Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali”, al fine di raggiungere gli obiettivi dichiarati nel titolo, all’art. 2 introduce la preferibilità di questi prodotti anche nelle mense:

Art. 2 - Impiego dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici

1. Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva può costituire titolo preferenziale per l’aggiudicazione l’utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

2. L’utilizzazione di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici risulta espressamente attraverso l’impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi.

Infine la recente L.R. n. 5/2011 “Disposizioni relative all’impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) in agricoltura”, nel raccomandare la somministrazione di prodotti che non contengono OGM nella ristorazione collettiva scolastica, richiede alle istituzioni pubbliche “di utilizzare preferibilmente prodotti biologici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta e a indicazione geografica tipica dando valore preminente alle tipicità della Regione Friuli Venezia Giulia” nei criteri di selezione posti nei capitolati.

Da questo insieme di norme e di linee di indirizzo emerge con chiarezza la possibilità di inserire nei capitolati un’ampia gamma di criteri che orientino il servizio verso obiettivi di carattere ambientale in senso ampio nel pieno rispetto delle norme comunitarie e nazionali sulla libera concorrenza. L’unico aspetto un po’ controverso è la preferibilità regionale o locale. La provenienza più che un valore in sé (alla stregua di produzione biologica o prodotto DOP) può essere considerato una condizione che favorisce altri risultati ambientali (mantenimento qualità di alcuni ortofrutticoli, riduzione *Carbon Footprint*, ecc.). Il pieno rispetto del D.lgs. 163/2006 potrebbe essere garantito limitando il peso del criterio e/o indicando direttamente le caratteristiche che i prodotti devono avere (per esempio, essere consegnati entro due o tre giorni dalla raccolta), oppure con parametri indiretti espliciti e limitati (ad esempio, latte prodotto a meno di 150 km, senza discriminazione per gli allevatori del Cansiglio o della Carinzia).



3.4 CRITERI DI BASE E PREMIANTI

In questa sezione viene presentata, con un approccio pratico-operativo, un'ampia rassegna di criteri "alimentari" e "ambientali", utilizzabili nella redazione di un capitolato d'appalto per l'affidamento del "servizio di ristorazione collettiva" o per la fornitura di "derrate alimentari" attraverso la selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Questi criteri sono riconducibili ad alcune dimensioni di sostenibilità, quali l'aumento del benessere dei fruitori diretti, la riduzione dei consumi energetici e di materie prime e la gestione delle eccedenze e dei rifiuti. Nella fase di selezione, i punteggi così assegnati si sommeranno a quelli relativi agli altri aspetti di qualità del servizio e al prezzo per giungere alla valutazione dell'offerta più vantaggiosa.

Questi elementi possono essere un riferimento anche nella definizione dei risultati da raggiungere in caso di gestione diretta della ristorazione scolastica o per l'aggiudicazione di alcune fasi del servizio o della sola fornitura di derrate alimentari. Ovviamente, il titolare del servizio dovrà selezionare i criteri e i parametri più adatti alla specifica situazione.

Per la redazione di questa sezione si è fatto riferimento agli strumenti già presenti, in particolare:

- ➔ i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", redatti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP, 2011);
- ➔ le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", promosse dal Ministero della Salute (2010);
- ➔ le "Linee guida per la gestione pubblica del servizio di ristorazione", redatte da un gruppo di lavoro *ad hoc* istituito dall'Associazione Italiana per l'Agricoltura biologica (AIAB, 2010);
- ➔ il documento "Valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica" di Federsanità ANCI FVG (2010);
- ➔ le linee guida elaborate in questi ultimi anni da diverse Amministrazioni regionali (Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia).

Qualità degli alimenti e delle bevande

Criteri di base

Il capitolato potrebbe adottare come condizione obbligatoria i requisiti minimi per l'accesso al finanziamento, indicati dalla Legge Regionale n. 15/2000 "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare".

Ciò significa almeno il 60% del totale della spesa annua per le derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti, derivante da una delle seguenti tipologie di materie prime:

- ➔ produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
- ➔ prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- ➔ prodotti DOP (denominazione di origine protetta) IGP (indicazione protetta), geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 mar-



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

zo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

Dato il diverso significato e valore dei prodotti afferenti a queste categorie e all'interno delle stesse, è consigliabile porre indicazioni più rigorose, ad esempio:

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi* devono essere stagionali e provenire per almeno l'80% da agricoltura biologica;
- *Cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire per almeno il 40% da produzione biologica. La quota di uova non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento(CE) 589/2008, in applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- *Carne*: deve provenire, per almeno il 25%, da produzione biologica e per almeno il 15% da prodotti IGP e DOP, tradizionali o a marchio AQUA;
- *Pesce* deve provenire per almeno il 20% da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* o equivalente).

Andrà sempre specificato se i valori percentuali sul totale fanno riferimento al peso (soglia più elevata) o al valore.

Criteri premianti

A seconda delle condizioni locali e dei risultati diretti e indiretti che si vogliono perseguire, possono essere stabiliti quali criteri che danno punteggio:

- l'aumento della percentuale di prodotti provenienti da una delle categorie previste dalla l.r. 15/2000 aggiuntivi rispetto a quelli già obbligatoriamente previsti dal capitolato;
- la fornitura di frutta e verdura (insalate, fragole, ecc.) da agricoltura biologica a "freschezza garantita" (utilizzando il criterio temporale) o "a km 0" (utilizzando il criterio della distanza);
- la presenza di una quota di prodotti con marchio "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) o da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233);
- la provenienza di una quota di frutta, verdura, pane e olio da "filiera dedicata Bio" (da aziende che adottano il metodo biologico per tutti i prodotti e per ogni fase di produzione);
- progetti volti all'incremento nel corso della durata contrattuale del numero di prodotti biologici, da filiera corta, ecc..

Emilia Romagna: per i più piccoli una proposta 100% bio

Asili nido - Scuola dell'infanzia- Scuola elementare:

pasti in cui il 100% dei prodotti di origine agricola deriva da agricoltura biologica.

Scuola media- Adulti:

pasti in cui almeno il 70 per cento dei prodotti di origine agricola deriva da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, con priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Da: Bozza di capitolato speciale per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva - Emilia Romagna - www.sportellomensebio.it



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

Al momento attuale, data la dimensione degli appalti, il criterio del contenimento dell'emissione complessiva di gas a effetto serra per la produzione delle derrate o per l'intero servizio di ristorazione (*Carbon Footprint*) appare un utile riferimento più che un parametro direttamente applicabile per l'oggettiva difficoltà di calcolo e di verifica delle emissioni in termini di CO₂ equivalenti e la conseguente necessità di coinvolgere strutture specializzate con aggravio dei costi.

I prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) hanno un ruolo generalmente limitato, ma anche in questo caso, potrebbe essere richiesto, come criterio di base e/o premiante, che una quota provenga da produzioni biologiche, realizzate nel rispetto della compatibilità ambientale e dei diritti dei lavoratori, come previsto dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborata ed approvata da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*).

Per quanto riguarda le bevande, la priorità va data all'utilizzo di acqua fornita dagli acquedotti pubblici, che è idonea al consumo umano, anche da parte dei minori, ed è sottoposta alle indicazioni del D.L.vo 31/01, che definisce i valori di conformità fisica-chimica-microbiologica ed impegna a regolari accertamenti e controlli analitici.

Solo per specifiche e documentate esigenze tecniche, logistiche e igienico-sanitarie, dovrà essere previsto l'uso di acqua e bevande confezionate, utilizzando la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto. Bevande diverse (come aranciate, bibite di tipo cola, succhi di frutta, caffè, tè) oltre a fornire acqua, apportano anche altre sostanze che contengono calorie (ad esempio, zuccheri semplici) o che sono farmacologicamente attive (ad esempio, caffeina). Per questo vanno usate con moderazione e non devono pertanto essere somministrate nelle mense, se non in eventi particolari.

Pertanto, il capitolato dovrà prevedere l'utilizzo di acqua, regolamentare l'uso di eventuali bevande sfuse e potrà richiedere all'impresa di attenersi a specifiche procedure di distribuzione e/o a dichiarare la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Qualità delle strutture

Negli appalti per la gestione pluriennale del servizio di ristorazione viene spesso richiesto ai concorrenti di prevedere il miglioramento dei locali (cucine e sale mensa e annessi), delle attrezzature e degli arredi al fine di sanare non conformità e di migliorare il servizio.

Molti degli interventi hanno tra gli obiettivi prioritari miglioramenti in campo ambientale (contenimento dei consumi energetici, riduzione del rumore, ecc.). Le richieste vanno correlate con gli elementi di debolezza rilevati nelle strutture e i risultati che si desiderano ottenere. Per esempio, per ridurre i consumi energetici, il capitolato può richiedere al fornitore del servizio di utilizzare apparecchi di classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni e premiare l'attuazione di ulteriori misure per la riduzione del consumo energetico, attraverso l'impiego di lampade o di altre attrezzature a basso consumo o l'inserimento di pannelli solari per la produzione di acqua calda.



MIGLIORAMENTO ED ADEGUAMENTO DEI REFETTORI E DELLE CUCINE ATTRAVERSO GLI INTERVENTI Punti 19 max

Si procederà a valutare le offerte sulla base della fattibilità e della quantificazione economica degli interventi offerti le cui caratteristiche tecniche sono indicate nell'allegato tecnico n. 2 parte 2.1.

Voce valutabile:

Aumento cubatura refettori e redistribuzione spazi per eliminazione doppi turni	Punteggio 5
Trattamento di correzione acustica dei refettori	Punteggio 9
Interventi finalizzati al miglioramento delle caratteristiche funzionali degli spazi del servizio.	
Rifacimento/sistemazione pavimenti, rivestimenti, infissi nei refettori e nei locali annessi	Punteggio 5

Fonte; Comune di Roma, Capitolato speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica - settembre 2007 – giugno 2012

Prodotti d'uso in cucina e nella mensa

Nella scelta delle apparecchiature e delle stoviglie la preferenza deve andare a elementi riutilizzabili, ad esempio tovaglie e tovaglioli in tessuto, piatti di ceramica, bicchieri di vetro e posate inox. Questa scelta può essere posta come condizione obbligatoria, in particolare nelle mense per i più piccoli, anche per rendere il momento della ristorazione scolastica più familiare e gradito. In alternativa, si può prevedere – per esigenze tecniche temporanee o permanenti - l'adozione di stoviglie del tipo monouso e biodegradabili, riciclabili e compostabili (tovaglie in carta semplice non plastificata, tovaglioli, bicchieri, piatti a doppio scomparto e posate monouso biodegradabili).¹⁹

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – come elemento premiante, può essere previsto l'utilizzo di prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione 2009/568/CE (Ecolabel). Analogamente, potrà essere indicato l'obbligo di utilizzare prodotti conformi alla normativa comunitaria Ecolabel anche per le pulizie dei locali e dei materiali utilizzati e per prodotti disinfettanti o disinfestanti, (Decisioni 2011/263/UE, 2011/382/UE, 2011/383/UE). I detergenti con Ecolabel hanno un impatto ridotto sull'acqua, sono biodegradabili, hanno un imballaggio limitato, pur garantendo la stessa efficacia dei prodotti convenzionali.

Trasporti

L'organizzazione logistica, legata alla movimentazione delle derrate e dei pasti, ha un elevato impatto ambientale, che può essere limitato con interventi strutturali ed organizzativi. Per stimolarli possono essere assegnati punteggi alle soluzioni più efficienti, ad esempio un piano di trasporto che riduca la necessità e i tempi degli spostamenti, l'utilizzo di un parco mezzi a basso consumo e ridotte emissioni inquinanti per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride).

In caso di cucina esterna alle mense, il capitolato può prevedere la consegna scaglionata dei pasti in modo da ridurre il numero dei mezzi necessari e assegnare punteggi a favore delle soluzioni con una minore distanza tra luogo di cottura e di consumo, anche al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

Negli appalti di maggiori dimensioni, si possono prevedere punteggi all'offerente che si impegna a effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive, come il magazzinaggio comune, e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato al servizio.

¹⁹ Qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere richieste posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432.



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

Riduzione della produzione e gestione di eccedenze, avanzi e rifiuti

Il tema della produzione e gestione dei rifiuti interessa tutto il ciclo della ristorazione e si interseca con molti degli altri criteri ambientali. Come ormai ampiamente riconosciuto, un corretto approccio dovrebbe dare priorità, nell'ordine, alla riduzione della produzione di rifiuti, al recupero, al riuso, al riciclo e, infine, al corretto smaltimento. Il contenimento dei rifiuti dovrebbe essere compreso tra gli obiettivi del servizio, per essere considerato fin dalla fase di sua progettazione.

Nella fase di approvvigionamento, si devono prediligere gli imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti per i cereali e per la pasta).

Nella fase di distribuzione dei pasti, va ridotta la presenza di cibo non somministrato, di eccedenze e/o avanzi di alimenti e previste modalità per l'utilizzo. Quando è possibile, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", si può prevedere un punteggio per l'impegno a mettere gratuitamente a disposizione derrate conservate integre e non consumate e il cibo non somministrato a soggetti deboli attraverso la collaborazione con associazioni e organizzazioni con fini di solidarietà sociale.

Se i regolamenti comunali e delle autorità sanitarie lo consentono, potranno essere "premiare" anche forme di riuso degli scarti edibili a vantaggio delle colonie feline e canine gestite da enti pubblici o da associazioni convenzionate.

Infine, tra i criteri obbligatori vi è l'impegno a una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Tutte le operazioni legate al ciclo del rifiuto, possono prevedere la partecipazione attiva dei fruitori ed integrarsi in progetti più ampi di educazione ambientale, in particolare al consumo consapevole, ai cicli della materia e alla solidarietà (si veda il capitolo dedicato alle iniziative di educazione ambientale e alimentare).

Dotazione di personale

Tra le condizioni obbligatorie più importanti per il buon esito del servizio di ristorazione, anche per la sua qualità "alimentare" e "ambientale" vi è l'osservanza delle normative per la tutela dei lavoratori, nonché di condizioni retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Particolare attenzione deve essere rivolta alla continuità del servizio e alla disciplina delle sostituzioni del personale mancante, che deve essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l'immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di garantire il mantenimento degli standard qualitativi. Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario dovrebbe essere previsto come soluzione applicabile in via del tutto eccezionale nel caso di assenze non programmate e deve essere limitato temporalmente al fine di garantire la stabilità occupazionale.

Formazione del personale

La sensibilità e la competenza del personale sull'impatto ambientale dell'attività sono fattori fondamentali per orientare il servizio di ristorazione verso la sostenibilità. Per questo, oltre all'indicazione del numero minimo di ore di formazione del personale (criterio obbligatorio), il bando può prevedere un punteggio premiante per interventi supplementari, volti ad aumentare competenze e capacità specifiche in tema di alimentazione e salute, alimentazione e ambiente, gestione dei rifiuti, ecc..

Iniziative di educazione alimentare

Come condizione di base o elemento premiante può essere indicata la presenza di progetti di educazione alimentare destinati agli utenti, volti alla conoscenza delle relazioni alimentazione-salute-ambien-



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

te, delle filiere agroalimentari, dei prodotti tipici e delle tradizioni gastronomiche del Friuli Venezia Giulia. La valutazione riguarderà il progetto nel quale il proponente indica obiettivi, temi, contenuti, modalità comunicative, professionalità coinvolte e il programma delle attività informative e formative si impegna a realizzare (ad esempio, incontri con esperti, visita ad aziende agricole didattiche, ecc.).

Verifiche e valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

I criteri e i parametri, oggettivi e misurabili, del capitolato d'appalto hanno una duplice funzione: al momento dell'aggiudicazione, permettere di selezionare l'offerta che meglio soddisfa gli obiettivi di qualità ricercati; nella fase di attuazione, garantire il monitoraggio delle attività e la valutazione della conformità con quanto definito e sottoscritto tra le parti.

Per questo, i capitolati per la fornitura delle materie prime alimentari e dei servizi nelle mense scolastiche devono contemplare le clausole di tipo merceologico, ma anche tutti gli altri requisiti di prodotto e di processo che determinano la qualità complessiva del servizio e le modalità attraverso le quali si monitorano e si valutano. In fase di gara sarà necessario richiedere per ogni criterio ambientale la documentazione che comprova – in maniera diretta o attraverso mezzi di presunzione, che possono surrogare le prove dirette – la conformità del prodotto o del servizio al requisito al quale si riferisce e, quando si tratta di impegni futuri, la dichiarazione del legale rappresentante del soggetto proponente. Per maggior sicurezza sulla qualità dei prodotti alimentari, come documentazione integrativa è opportuna la richiesta di una dettagliata analisi dei potenziali fornitori (dati identificativi del produttore ed informazioni sulle capacità di fornitura in qualità e quantità).

Modalità di verifica della qualità degli alimenti

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Da: Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (PAN GPP, 2011)

In corso di esecuzione contrattuale, il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità ed effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate per superare i problemi, sino all'individuazione e all'eliminazione delle cause. Per monitorare se i prodotti alimentari utilizzati rispettano le condizioni offerte e per concordare eventuali misure di riequilibrio (anche per rispettare i parametri previsti dalla L.R. 15/2000), è utile prevedere



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

tra le clausole contrattuali la redazione di un rapporto semestrale sui tipi, le quantità, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti, allegando documentazione appropriata. Questa clausola non limita l'azione diretta di controllo dell'ente pubblico, che può verificare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati e delle prestazioni rese agli impegni e richiedere ulteriore documentazione probatoria²⁰. Le penali sono strumenti del sistema di controllo e valutazione e dovrebbero essere proporzionali alla gravità dell'inadempimento e progressive in caso di recidiva fino alla possibilità di risoluzione del contratto. Per la qualità degli alimenti, il capitolato dovrà prevedere penali per la mancata fornitura e per ogni difformità qualitativa rispetto al capitolato (merceologica, igienico-sanitaria, nutrizionale, di servizio, ecc.), indicando con chiarezza le modalità e i criteri per la loro applicazione.

3.5 INDICAZIONI UTILI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Alcune considerazioni e alcuni orientamenti pratici possono concludere questa analisi delle modalità di gestione e di affidamento del servizio di ristorazione.

A livello di approccio:

- ➔ gli obiettivi e i concreti risultati da raggiungere devono sempre essere esplicitati e mantenuti come riferimento per le decisioni;
- ➔ la scala dimensionale e la situazione logistica dei servizi (dal Comune con migliaia di pasti al giorno e decine di punti di somministrazione al piccolo Comune con qualche decina di pasti) e la dotazione a disposizione (presenza di personale e locali adibiti a cucina) possono orientare verso modalità diverse per raggiungere nella forma più economica gli obiettivi;
- ➔ La normativa lascia alle Amministrazioni ampia possibilità di scegliere tra gestioni in forma diretta, esternalizzate e gestioni intermedie, con uno o più soggetti incaricati, affidate con procedure aperte o negoziate. Ci sono esempi, modelli, buone pratiche, capitolati di riferimento, ma ogni realtà deve trovare la propria peculiare soluzione che soddisfi al meglio gli obiettivi che si vogliono raggiungere. Nel far questo, è opportuno che l'Amministrazione titolare si confronti con i diversi portatori di interesse, che possono fornire informazioni e contributi utili.

Nel caso si opti per l'affidamento esterno dell'intero servizio di ristorazione collettiva o della fornitura di derrate (o forme intermedie) è opportuno:

- ➔ operare una netta divisione tra i contenuti del bando (solo le informazioni essenziali richieste dalla normativa) e del capitolato (descrizione dettagliata del servizio e dei requisiti richiesti e valutati), rimandando a specifiche schede allegate gli elementi tecnici (caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle derrate alimentari, menù, composizione dei piatti e grammature), in particolare quando sono indicazioni standard dell'ASS locale o di altri enti;
- ➔ descrivere con precisione i criteri di base, necessari per l'ammissione, e quelli premianti utilizzati per la selezione, includendo le singole variabili utilizzate, il punteggio e le modalità di assegnazione. Per una selezione efficace, le condizioni obbligatorie devono essere ottenibili a costi ragionevole e l'assegnazione dei punteggi deve essere funzionale a significative e proporzionali migliorie nei risultati;

²⁰ Nel capitolato va sempre indicato in forma esplicita che l'Amministrazione pubblica può effettuare controlli sullo svolgimento del servizio in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene più opportune e che il soggetto gestore o il fornitore devono garantire l'accesso agli incaricati del controllo in ordine a qualsiasi attività inerente il servizio, sempre che ciò non comporti interferenze nello svolgimento delle fasi di lavoro o determini rischi relativi alla salubrità e alla sicurezza. L'Amministrazione dovrà porre in essere controlli a vista (sulle derrate, sul personale, sulle modalità operative, sullo stato dei locali e delle attrezzature utilizzate), analitici e documentali. Le imprese dovranno sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione il proprio Piano di Autocontrollo, le relative registrazioni e i risultati delle verifiche effettuate.



Capitolo III Una gestione di qualità e a basso impatto

- assegnare ai criteri pesi adeguati al proprio valore (i punti per un coffee break gratuito all'anno non possono corrispondere a una rilevante variazione nella qualità delle materie prime o a migliaia di Euro di ribasso);
- produrre schemi per la stesura delle offerte che facilitino il processo di presentazione/selezione, in particolare la comparazione delle offerte, prevenendo irregolarità formali e possibili contenziosi;
- in fase di stesura del capitolato compiere un'indagine di mercato e/o verificare con i diversi operatori del settore la presenza delle condizioni per soddisfare i requisiti richiesti (in particolare, la disponibilità dei prodotti biologici e "locali" indicati come obbligatori).

Se l'Amministrazione titolare vuole aumentare il proprio contributo allo sviluppo di circuiti virtuosi di produzione e consumo a livello locale, potrà:

- prevedere, come variante migliorativa, l'impiego di prodotti ad intera filiera biologica, ovvero lavorati e commercializzati da aziende che operano esclusivamente nel settore dell'agricoltura biologica, in modo privilegiare le realtà, in genere aziende medio piccole, che rappresentano un patrimonio culturale e ambientale importante e che, in mancanza di sbocchi dedicati, rischiano di vedere i loro prodotti commercializzati come "convenzionali";
- stabilire un tempo massimo tra la raccolta e il consumo per alcuni prodotti ortofrutticoli soggetti a rapido deperimento (insalata, fragole, etc.), al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali e favorire la produzione locale;
- privilegiare l'utilizzo di proteine vegetali rispetto a quelle animali, per contribuire al benessere degli utenti, tutela l'ambiente e contenere i costi;
- per quanto riguarda le carni privilegiare le razze locali e/o a lento accrescimento, nonché prevedere nelle ricette l'impiego di tutti i tagli di carne disponibili a vantaggio di entrambe le parti (riduzione dei prezzi medi di approvvigionamento, commercializzazione dell'intero animale);
- coinvolgere, anche in associazione con altri Enti, i produttori e le loro organizzazioni al fine di definire un percorso di miglioramento delle condizioni di approvvigionamento locale.

Capitolo 4

Un'occasione per apprendere

Già nel 1987, l'Organizzazione Mondiale della salute aveva rilevato l'importanza dell'educazione alimentare e l'aveva definita in modo molto ampio, come “ il processo informativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'adozione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficace utilizzo delle risorse alimentari.” In questa visione l'alimentazione è un elemento di raccordo tra risorse, consumo e salute e l'educazione alimentare lo strumento per renderla sempre più rispondente alle esigenze del singolo e della comunità. La scuola, spazio dedicato all'educazione, è investita di una parte di questo compito e per questo la ristorazione scolastica, oltre che una necessità in tutte le situazioni di permanenza a scuola degli alunni, deve essere vista come un'opportunità formativa.



La refezione scolastica rappresenta:

- un contesto dove attuare agevolmente i programmi di prevenzione e promozione della salute secondo le indicazioni internazionali, interagendo positivamente sui determinanti sociali, ambientali e economici,
- un volano per gli altri settori della refezione collettiva,
- parte integrante dei programmi di politica alimentare e nutrizionale,
- uno strumento strategico in grado di accogliere e trasferire gli alti valori appartenenti all'insieme dei beni vitali di una comunità: la salute degli individui, l'acqua, l'aria, la fertilità dei suoli, il cibo

L'alimentazione è uno di quei fattori nodali, che si pone in relazione con ambiti rilevanti della vita individuale e sociale, e molti sono gli aspetti che possono essere considerati e approfonditi:

Dalla relazione del dott. Giulio Barocco, Direzione centrale salute - RAFVG, Guadagnare salute nella ristorazione scolastica al Convegno "Ristorazione collettiva di prossimità", Agriest, Udine, 28.01.2011.



La ricchezza di relazioni dell'alimentazione rende il pranzo a scuola un'occasione per ampliare l'intervento educativo nella pratica in diversi ambiti, tra i quali:

- educazione alimentare in senso stretto,
- educazione al gusto,
- identità e scambio culturale,
- socializzazione,
- educazione a consumi sostenibili.

L'attenzione all'aspetto educativo dovrebbe influenzare trasversalmente tutte le decisioni riguardanti la ristorazione (ambienti, arredi e attrezzature, forme di gestione, menù, modalità di distribuzione,...) e, nell'ambito delle specifiche competenze, essere condivisa dall'ente titolare del servizio, dalla scuola, dall'impresa incaricata e da tutti i soggetti coinvolti (docenti, personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, dietisti ASS, associazioni dei produttori, commissione mensa, rappresentanti dei genitori, ecc.).

Dalla sala mensa possono prendere avvio una serie di percorsi educativi più ampi, che possono coinvolgere aspetti teorici e applicativi, interessare una specifica materia o, più comunemente, essere interdisciplinari, svolgersi all'interno degli spazi scolastici o in realtà esterne, coinvolgere solo il personale della scuola od operatori di altri ambiti (produttori, esperti, ...), rivolgersi ai minori o includere anche le loro famiglie.

Educazione alimentare in senso stretto

Negli ultimi anni, di fronte all'aumento delle disfunzioni e patologie generate da un'alimentazione



Capitolo IV Un'occasione per apprendere

non corretta, l'educazione alimentare ha catalizzato l'interesse di diverse istituzioni, dal livello internazionale a quello locale (vedasi capitolo 2), e ha assunto un ruolo riconosciuto nell'ambito dei percorsi formativi. Una parte importante dell'esperienza educativa può avvenire attraverso il consumo stesso del pasto, in particolare l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, attraverso un menù scolastico di qualità per caratteristiche nutrizionali e organolettiche, equilibrato, con varietà nelle preparazioni e nelle materie prime utilizzate, tutti elementi che veicolano valori, presupposto per una comunicazione esplicita coerente.

Il pasto in mensa rappresenta un'occasione di confronto con l'alimentazione alla quale sono abituati i giovani (talvolta non adeguata) e per riflettere sul significato dell'alimentazione in relazione con le proprie esigenze e la propria salute, un'opportunità che può influenzare i modelli di consumo alimentare del bambino e della famiglia, coinvolta in modo diretto o indiretto da azioni formative. Per questo è utile formare il personale e i docenti, affinché possano svolgere il loro compito educativo durante il pasto, spiegando al bambino il significato della varietà di alimenti, della freschezza delle verdure, della stagionalità. Il bambino apprende e riporta i messaggi in famiglia, in un feedback attivo della ristorazione scolastica.

Nella scuola dell'infanzia e nei primi anni della primaria il cibo può essere trattato anche come materiale per la manipolazione e l'esplorazione: la frutta e la verdura possono essere fatte conoscere ai bambini per forma, colori, densità, odore, sapore e diventare anche spunto per il disegno, le composizioni, il gioco. Allo stesso modo, attività di coltivazione e/o di trasformazione di prodotti agricoli, visite in aziende didattiche contribuiscono a plasmare le relazioni dei bambini con gli alimenti, che si creano nell'ambito delle esperienze e delle emozioni, e che manterranno la loro influenza nel tempo.

Nei ragazzi, l'educazione alimentare deve essere un passaggio da un approccio con il cibo istintivo ed emotivo, fortemente condizionato dalla pubblicità, a uno più consapevole della necessità di un'alimentazione come tutela del proprio benessere.

Educazione al gusto

L'educazione al gusto ha lo scopo di sviluppare la competenza sensoriale, offrendo la possibilità di apprezzare la ricchezza alimentare presente nei prodotti agricoli e nelle preparazioni alimentari. L'educazione al gusto può aumentare l'attenzione alla qualità delle materie prime, aiutare a scoprire ingredienti poco utilizzati (cereali, legumi e ortaggi minori) e ad esplorare le preparazioni meno note, provenienti dalla nostra e da altre tradizioni culinarie.

L'attenzione a cogliere gli aspetti qualitativi porta ad un modo diverso di relazionarsi con il cibo e può costituire un elemento di contrasto alla semplificazione delle diete, al *junk food* e agli eccessi.

Interesse alla propria e alle altre culture

La ristorazione scolastica può permettere anche di esplorare una parte del patrimonio gastronomico locale, che alcuni, non solo coloro che provengono da culture alimentari diverse, conoscono poco. L'esplorazione delle tradizioni culinarie può aumentare le opportunità offerte dalla mensa, ma anche favorire un dialogo con le altre culture, basato sulla conoscenza e sulla valutazione nel merito, superando stereotipi e pregiudizi.

Socializzazione

Pranzare insieme è un atto culturale, sociale, costituisce un momento classico di vicinanza e condivisione e per questo la mensa scolastica può divenire l'occasione per acquisire o consolidare le regole di relazione. Mangiare insieme bambini e adulti (insegnanti, ma in alcune occasioni sarebbe utile anche



Capitolo IV Un'occasione per apprendere

coinvolgere i genitori) costituisce una straordinaria esperienza di educazione al rispetto e alla cura di sé in relazione al rispetto e alla cura degli altri.

Educazione a consumi sostenibili

In mensa si producono residui e rifiuti che debbono essere gestiti e la consapevolezza di questi problemi può essere acquisita durante il pranzo e partecipando direttamente alle prime fasi di recupero e di differenziazione dei materiali. Da qui si può sviluppare un percorso di analisi del ciclo di vita dei prodotti e delle modalità per prevenire e per trattare i rifiuti (per esempio, analisi delle scelte nell'ambito del packaging e loro effetti ambientali, della destinazione dei diversi rifiuti, ...). Può essere l'occasione per esaminare il rapporto tra azioni individuali e impatti cumulati, valutando cosa significa a livello regionale o più ampio una scelta effettuata (per esempio l'adozione di stoviglie monouso, dell'acqua minerale imbottigliata, ecc., stimando le quantità di rifiuti prodotti e seguendone il trattamento).

Come per i rifiuti, tutti gli altri temi ambientali (consumi energetici, acqua, ecc.) possono essere affrontati nella pratica e, in particolare, può essere approfondita la relazione tra alimentazione, economia e territorio, come parte del complesso tema della sostenibilità. In questo ambito, sono di particolare importanza gli incontri con operatori della filiera alimentare, le visite ad aziende agricole, per comprendere la provenienza territoriale degli alimenti, la stagionalità, la diversità tra i processi produttivi (convenzionale, biologico, ...), gli effetti dell'attività agricola e zootecnica sull'ambiente e del paesaggio.

Un orto di classe

“Il modo migliore per imparare l'ecologia è coltivare l'orto a scuola” Fritjof Capra

Nelle scuole dove è possibile la coltivazione di un piccolo orto i bambini devono progettare, osservare ed eseguire praticamente tutte le fasi della coltivazione degli ortaggi.

Imparano così a conoscere il terreno e la vita che lo abita ed i metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente, apprendono le modalità di sviluppo delle piante e l'importanza dei cicli naturali, seguendo la crescita di alcuni ortaggi dalla semina alla raccolta.

La finalità è introdurre in modo pratico i principi dell'ecologia e della sostenibilità e stimolare l'interesse e la curiosità dei bambini anche verso gli ortaggi che solitamente consumano con difficoltà.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Barilla Center for Food & Nutrition, *Doppia piramide: alimentazione sana per le persone, sostenibile per il pianeta* http://www.barillacfn.com/uploads/file/99/it_PositionPaper-BarillaCFN_DP.pdf

EFFAT – FERCO, *Guida all'offerta " economicamente piu' vantaggiosa " nella Ristorazione Collettiva in Concessione* <http://www.contract-catering-guide.org/>

Commissione europea, *Agricoltura biologica. Fa bene alla natura, fa bene a te.* http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it

European Commission, *Geographical indications and traditional specialities* http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm

European Commission, Joint Research Centre (DG JRC) - Institute for Prospective Technological Studies (IPTS), *Environmental impacts of products (EIPRO)* http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, *I prodotti agroalimentari tradizionali* <http://www.ersa.fvg.it/divulgativa/prodotti-tradizionali>

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, *Il marchio collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità (A.Qu.A.)"* <http://www.ersa.fvg.it/divulgativa/i-prodotti-a-qu-a>

Federsanità ANCI -Federazione Friuli F.G., *Valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica* http://www.anci.fvg.it/uploads/media/VALORIZZAZIONE_DEI_PRODOTTI_DI_QUALITA___NELLA_

RISTORAZIONE SCOLASTICA DEFINITIVO-2.pdf Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), *Linee guida per una sana alimentazione italiana* www.inran.it/files/download/linee_guida/lineeguida_intro.pdf

Ministro dell'Ambiente, della Tutela del territorio e del mare, *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari* <http://www.dsa.minambiente.it/gpp/page.aswp?id=77>

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, *Elenco dei Prodotti DOP e IGP* <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

Ministero della Salute, *Atti del convegno "Sistema di indagini sui rischi comportamentali in età 6-17 anni"* <http://www.salute.gov.it/dettaglio/dettaglioNews.jsp?id=1286&tipo=new>

Ministero della Salute, *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Ministero della Salute, *Programma nazionale "Guadagnare Salute. Rendere facili le scelte salutari"* <http://www.guadagnaresalute.it/>

Ministero della Salute, *Promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria* www.okkioallasalute.it

Regione Friuli Venezia Giulia, Direzione Centrale della Salute e Protezione Sociale - ANCI FVG - Federsanità ANCI, *Protocollo d'intesa volto a promuovere comportamenti salutari nell'ambito dei servizi di refezione collettiva scolastica afferenti agli enti comunali* <http://www.anci.fvg.it/uploads/media/>

INTERVISTE AGLI OPERATORI REGIONALI DELLA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

Barbara Raddi di Biolandia Srl

Da quando e come operate nelle forniture di prodotti biologici alla mense scolastiche?

Biolandia è attiva dal 1990 e da dieci anni si dedica alla distribuzione di prodotti biologici per la ristorazione collettiva. Attualmente, fornisce una quindicina di mense scolastiche, da piccoli asili nido di quindici bambini a circoli didattici con 350-450 fruitori, direttamente o somministrando parte delle materie prime, in particolare quelle locali, ai soggetti che hanno vinto il bando per il servizio di ristorazione.

Qual è la sensibilità di amministratori e comitati mensa verso il bio e verso l'approvvigionamento regionale?

La sensibilità è crescente, perché la ristorazione scolastica che utilizza in prevalenza prodotti biologici e locali spesso funziona molto bene e riesce a creare interesse in coloro che ne vengono direttamente o indirettamente in contatto. Malgrado ciò, nell'ultimo biennio si è registrata una contrazione del numero di mense biologiche, come decisione degli enti che non hanno visto riconosciuta la copertura del 50% della spesa effettuata nell'anno precedente per scarsità di fondi sulla L.R. 15/2000 e alla difficoltà di aumentare gli oneri a carico dell'amministrazione e delle famiglie in questa contingenza economica.

Quali prodotti fanno aumentare i costi del biologico nelle mense e che cosa si potrebbe fare per ridurli?

La differenza di prezzo tra biologico e convenzionale è limitata per molti prodotti, in particolare i cereali e i loro derivati. E' superiore e incide molto di più sulla spesa complessiva il differenziale per il pesce, i latticini e, in una certa misura per la carne e i prodotti "freschi". Una mensa, che debba ridurre i costi e voglia mantenere una buona quota di biologico, inizia a

rinunciare proprio a questi prodotti, pur sapendo che sono ottimi.

Quanto si riesce a chiudere la filiera a livello regionale? Ci sono prodotti per cui è più facile o più difficile?

Attualmente, la quota di prodotto regionale sul totale bio è il 40-50%. In questi ultimi anni, i produttori biologici regionali hanno accresciuto molto la loro capacità e ci sono esperienze molto positive di relazione con i consumatori. Per chi, come noi, deve fornire una gamma di prodotti diversi e di prodotti freschi anche nel periodo invernale e primaverile, la ricerca delle produzioni è un lavoro impegnativo, che facciamo perché è parte dei nostri obiettivi come Biolandia far crescere i circuiti locali. Le associazioni dei produttori potrebbero svolgere un ruolo in questo ambito, a supporto dell'organizzazione, per superare eventuali problemi burocratici e per offrire informazioni agli operatori sulle disponibilità.

Che cos'altro si potrebbe fare per migliorare l'attuale situazione?

Noi abbiamo sperimentato con buon successo l'incontro dei cuochi con una chef specializzata in alimentazione con prodotti biologici per far comprendere le qualità dei prodotti forniti in tutta la loro potenzialità. Questo ha permesso, per esempio, di far conoscere l'utilizzo di diversi cereali minori (kamut, miglio, ecc.), che ha avuto come effetto una differenziazione delle ricette proposte nelle mense senza aumento dei costi. Sarebbe utile coinvolgere anche i dietisti in una riflessione sui menù per favorire un aumento della presenza di proteine vegetali al posto di quelle animali. Tutti i soggetti coinvolti dalla ristorazione scolastica potrebbero fare qualcosa, focalizzando gli sforzi per aumentare la quota di prodotti biologici.

Ezio Ermacora della cooperativa Cirignicule

Da quando e come operate nelle forniture di prodotti biologici alla mense scolastiche?

La cooperativa agricola e di consumo nasce nel 1979 e costituisce una parte importante della storia del biologico in Friuli e dagli anni '90, accanto alla vendita ai soci ha sviluppato anche la fornitura alle mense scolastiche, che si sono sviluppate per merito dell'interesse e dell'impegno di alcuni genitori. Attualmente forniamo una ventina di comuni.

C'è maggior interesse oggi nelle amministrazioni per l'alimentazione di qualità?

La situazione non è uniforme e dipende dalla sensibilità dei singoli amministratori non tanto per il biologico, ma per il futuro dei bambini, per la qualità della scuola che frequentano e dal rapporto che le amministrazioni vogliono instaurare con i genitori. Se comprendono che l'alimentazione è parte integrante del servizio offerto dalla scuola, che contribuisce a formare persone sane ed equilibrate sono aperti al biologico, perché sanno che significa prodotto più sicuro, più fresco e, quindi, un vantaggio per i ragazzi e un elemento di pregio per l'istituzione. Quando c'è un comitato dei genitori organizzato che interviene nella gestione della mensa, tutto è più semplice, perché gli amministratori sanno che c'è attenzione al tema e che il loro impegno sarà riconosciuto.

Il costo dei prodotti agricoli biologici può costituire un problema?

Non credo. Noi affermiamo che il biologico è per tutti e quindi deve essere a costi contenuti. In realtà, per molti prodotti la differenza è limitata e nella ristorazione scolastica il costo per le materie prime alimentari è solo una parte del costo totale del servizio, per cui lo influenza

poco. In genere, chi ha avviato un servizio mensa con prodotti bio è soddisfatto e continua anche se deve pagare un prezzo leggermente maggiore. Il costo viene talvolta utilizzato per celare scelte fatte per altri motivi (volontà di minor impegno nel servizio) o per disinteresse e scarsa conoscenza.

Avete problemi a trovare prodotti locali?

Il nostro problema maggiore è con i prodotti degli allevamenti, in particolare carne bovina e suina e latte, per i quali dobbiamo rivolgerci a produttori di altre regioni e austriaci. Più in generale, c'è un problema nel chiudere localmente le filiere: sul lato della produzione talvolta è ancora carente la professionalità nel rapporto con i compratori, mentre la domanda non offre sufficienti garanzie per programmare future produzioni. Inoltre, tutti operano in totale autonomia, senza un indirizzo tecnico comune, un quadro di riferimento per i calibri e le altre caratteristiche dei prodotti, uniformità degli imballaggi... L'Assessorato potrebbe indurre le associazioni dei produttori, l'ERSA e gli altri operatori della filiera a coordinare le loro attività proprio attorno all'obiettivo di aumentare la quota di produzione locale nella ristorazione scolastica. Questa azione potrebbe favorire la creazione di una struttura commerciale per l'ingrosso e stimolare l'aumento dell'offerta.

Ci sono altre iniziative che potrebbero essere utili?

La Regione potrebbe rendere obbligatoria l'origine locale di una percentuale, anche piccola, dei prodotti biologici per tutta la ristorazione collettiva pubblica. Una misura di questo tipo garantirebbe un livello minimo di domanda, offrendo sicurezza allo sforzo di organizzazione della struttura commerciale.

ATTIVITÀ SVOLTE NELLE SCUOLE CON IL PROGETTO REGIONALE

L'opportunità del Piano d'Azione Nazionale per l'Agricoltura Biologica ha consentito di proporre a insegnanti e bambini alcuni percorsi didattici particolarmente significativi nel contesto regionale:

1. Terra e cibo: la salute in tavola
2. Fai l'occholino alla merenda
3. Quattro passi tra frutta e verdura
4. Cereali, farine e pane
5. Dalla vacca al formaggio: il viaggio di un secchio di buon latte
6. Sano come un pesce
7. Il melo: bello da fiore, buono da frutto
8. Il dolce dono delle api
9. L'orto della nostra scuola

In ogni percorso gli argomenti affrontati hanno riguardato le modalità di coltivazione e l'osservazione dell'ambiente circostante, la produzione e la trasformazione dei prodotti, gli aspetti nutrizionali e le caratteristiche qualitative dei prodotti bio; a conclusione degli incontri i bambini hanno osservato, toccato e assaggiato tutto ciò di cui hanno trattato. Alcune classi hanno concluso il percorso scelto con una visita in azienda. Il progetto ha permesso inoltre di sperimentare l'introduzione di diversi prodotti biologici, sia per lo spuntino, sia per il pasto principale e di valutarne con gli alunni, gli insegnanti e gli addetti al servizio l'apprezzamento.

A conclusione del percorso è stato realizzato un incontro in ogni comune partecipante al progetto, rivolto ai genitori, ai cittadini e agli amministratori, per valutare l'attività svolta e riflettere sull'opportunità di dare continuità ad un'iniziativa che coinvolge molteplici aspetti del vivere quotidiano: formazione, salute e tutela del territorio.

Alcuni dati sulla realizzazione del progetto nei 4 Comuni pilota:

Duino-Aurisina: partecipazione di 3 scuole, percorsi didattici proposti a) terra e cibo, la salute in tavola; b) fai l'occholino alla merenda; c) cereali farine e pane. Alimenti biologici regionali introdotti: diverse tipologie di sana merenda, frutta (fragole, mele, kiwi), pane integrale e ai cereali, miele, marmellata, yogurt, succhi d'uva e di mela.

Monfalcone: partecipazione di 2 scuole, percorsi didattici proposti a) cereali, farine e pane; b) dalla vacca al formaggio: il viaggio di un secchio di buon latte; c) sano come un pesce; d) il melo, bello da fiore buono da frutto; e) il dolce dono delle api. Alimenti biologici regionali introdotti: pane integrale e ai cereali, zucchine per la preparazione del primo piatto, formaggio latteria. Diversi prodotti e modalità di preparazione proposti hanno riscosso particolare gradimento tra i bambini e quindi verranno riproposti nel prossimo anno scolastico.

Mereto di Tomba: partecipazione di 1 scuola, percorsi didattici proposti a) terra e cibo, la salute in tavola; b) dalla vacca al formaggio: il viaggio di un secchio di buon latte; c) il melo, bello da fiore buono da frutto; d) il dolce dono delle api. Alimenti biologici regionali introdotti: per merenda pane semintegrale, pane al mais e frutta (mele e kiwi); per il pasto pane semintegrale, pane al mais, formaggio latteria, mozzarella, polpette di fagioli, minicotolette e minisvizzere vegetariane a base di soia. Il consumo di frutta è stato raddoppiato rispetto al solito, a detta degli operatori mensa ciò grazie all'eccezionale qualità dei frutti; i bambini sono stati dimostrati molto interessati ed incuriositi dalle preparazioni a base di legumi (che hanno sostituito le polpette di carne).

Monteale Valcellina: partecipazione di 1 scuola, nel menù 86% di alimenti bio. Percorsi didattici proposti a) terra e cibo, la salute in tavola; b) cereali, farine e pane; c) il melo, bello da fiore buono da frutto. Alimenti biologici regionali introdotti: pane semintegrale e pane al mais; frutta (mele) a fine pasto.



scegli il biologico, fa bene a te, fa bene a tutti.