

Fiera di Cremona, 8-10 ottobre 2009

COMPRAVERDE-BUYGREEN

Forum Internazionale degli Acquisti Verdi

Italia leader per l'utilizzo dei prodotti biologici nelle mense scolastiche.

Il Comune di Argelato e il Comune di Corsico vincono il "Premio MensaVerde".

Venerdì 9 ottobre 2009 – Sono i **Comuni di Argelato (Bologna) e di Corsico (Milano)** i vincitori della **prima edizione del Premio MensaVerde**, un riconoscimento per quegli enti pubblici, privati e non profit che si sono contraddistinti nella diffusione di pratiche sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale nel settore della ristorazione. **Il premio, consegnato oggi in Fiera a Cremona, è promosso da CompraVerde, il Forum internazionale degli acquisti verdi** (fino a sabato 10), e vede la collaborazione di FederBio e FairTrade.

Al giorno il **Comune di Argelato** distribuisce 800 pasti biologici tra ristorazione scolastica (nido, medie e superiori) e centro anziani. Le mense utilizzano prodotti biologici, cibi a km zero e da filiera corta, prodotti equo e solidali e predispongono anche pasti multiculturali. Attenzione pure al risparmio energetico, alla raccolta differenziata, al recupero degli scarti o dei prodotti in scadenza per evitare gli sprechi, e ancora all'utilizzo di materiale biodegradabile e riciclato, a prodotti di pulizia ecologici e certificati, a progetti per il sociale e, infine a programmi di educazione alimentare. La giuria ha evidenziato la completezza degli aspetti ambientali e sociali considerati e le attività svolte di sensibilizzazione e di coinvolgimento degli stakeholder. Per il controllo della qualità dei servizi delle mense scolastiche, esiste una commissione formata da insegnanti e genitori; questi ultimi possono consumare saltuariamente il pasto insieme ai figli e al termine compilare un modulo di gradimento.

Vincitore a pari merito il Comune di Corsico distintosi per la capacità di programmazione del servizio di ristorazione scolastica, sociale e di altri utenti improntata alla sostenibilità attraverso il capitolato e l'incisività del modo di affrontare molteplici aspetti ambientali. L'esperienza di questo comune lombardo eccelle nel l'utilizzo di impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica della cucina e di pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua. A sostegno della biodiversità è prevista l'adozione di prodotti a rischio estinzione. Grande attenzione anche per le esigenze sociali, di tutela della salute, dell'ambiente e la promozione dello sviluppo sostenibile. Tutti i criteri scelti hanno generato un risparmio corrispondente al 20% rispetto alla gestione precedente, pari a 1 euro per ogni pasto; migliorata naturalmente anche la qualità.

Menzione di merito al Comune di Genova "per la qualità del servizio di ristorazione, l'attenzione al miglioramento continuo, le modalità di coinvolgimento degli stakeholder", come l'attento monitoraggio delle dietiste in contatto con famiglie e scuole per elaborare i menù richiesti e il "telefono verde" per informazioni su tariffe e qualità e per eventuali reclami. Menzione anche alla **società Melamangio** che per le mense sceglie la riduzione degli impatti ambientali delle cucine, come la depurazione delle acque di lavorazione e i metodi dello stoccaggio dei rifiuti; valorizzata dalla giuria "per l'originalità dei metodi di comunicazione e sensibilizzazione degli stakeholder" (iniziative di "cucine aperte" per genitori e ragazzi, progetti di educazione alimentare, opuscoli descrittivi). Infine al **Comune di Pavia**, la menzione per le modalità di comunicazione e il continuo aggiornamento degli utenti del servizio alle scuole. Collaborazione con la Caritas Belgioioso e con il canile comunale di Travasò per il recupero degli avanzi e pasti. L'acqua confezionata è definitivamente sostituita con l'acqua del rubinetto.

Paolo Carnemolla, presidente di FederBio dichiara che «il premio "MensaVerde" è un'occasione importante per dare evidenza all'impegno verso la sostenibilità. FederBio non può che essere a fianco di ogni iniziativa tesa a valorizzare e comunicare il primato italiano nell'inserimento del biologico nella ristorazione».

Emerge nell'esperienza italiana della ristorazione un'attenzione crescente verso il biologico, un'attenzione che negli ultimi anni si sta estendendo anche ai prodotti km 0 e da filiera corta, nonché all'equosolidale.

L'Italia è il Paese leader a livello europeo e mondiale sul fronte dell'utilizzo dei prodotti biologici nelle mense scolastiche, nelle quali 1 milione di pasti serviti al giorno (sui circa 4 milioni complessivi) utilizza prodotti biologici in misura diversa (a partire almeno dal 20%): nel solo comune di Roma l'80% dei 150.000 pasti forniti al giorno è biologico. Ma, afferma **Andrea Ferrante, presidente di AIAB** (Associazione Italiana per l'agricoltura biologica) «al di fuori dell'ambito scolastico siamo molto più indietro, e il prossimo obiettivo dovrebbe essere arrivare agli ospedali: garantire pasti sani e di qualità ai malati ricoverati consentirebbe una guarigione più veloce, una questione non soltanto di benessere del cittadino, dunque, ma anche di risparmio in termini di costi sociali ed economici».

A mettere l'accento sulla filiera corta e i cibi a km 0 è il **vice direttore di Legambiente Andrea Poggio**, che suggerisce il «consumo di prodotti più vicini, quelli del territorio, per contrastare i grandi standard di ristorazione come i fast food e per difendere la cultura culinaria e le aziende agricole locali. Infine, andrebbe anche rivista e modificata la dieta che caratterizza i cosiddetti paesi ricchi perché genera sprechi e avanzi eccessivi».

Oggi nella ristorazione cominciano ad entrare anche la pasta, olio e legumi di **Libera Terra, il marchio di "Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie"**, che caratterizza i prodotti provenienti dai terreni confiscati alle mafie, dando un valore etico-sociale alla spesa e al consumo. A vedere crescere pian piano la propria presenza nella ristorazione collettiva sono anche i prodotti del commercio equo, che tra l'altro sanno coniugare l'aspetto biologico a quello etico. **Adriano Poletti, amministratore delegato di FairTrade Italia**, il marchio di garanzia del commercio equosolidale: «Più della metà dei nostri prodotti sono biologici e il marchio è oggi presente in centinaia di mense scolastiche italiane; in crescita i Comuni che inseriscono nei bandi di gara cibi bio ed equosolidali. C'è ora da sfatare l'idea che questi prodotti costino di più: come sempre più è ingente la richiesta e più diminuisce il costo».