

Ristorazione collettiva

Modello partecipato di costruzione di futuro

Alba Pietromarchi, *FIRAB* e Paola Trionfi, *AIAB*

La ristorazione collettiva, nelle sue differenti opzioni, scolastica, sociosanitaria e aziendale, è un'opportunità alimentare trasversale nella società. Negli anni, la sua funzione principale di fornire una sana e corretta alimentazione e di applicare un modello alimentare guida, si è arricchita di nuovi valori e significati, in parallelo al cambiamento della società. La legislazione e le recenti traversie legate alla pandemia di Covid, nell'evidenziare la fragilità dell'attuale sistema alimentare e l'impoverimento progressivo di ampie classi sociali, ne hanno riconosciuto la funzione di strumento di contrasto alla povertà alimentare e anche di promozione e orientamento del mercato verso produzioni sostenibili e a basso impatto ambientale, capaci di combattere il cambiamento climatico e promuovere biodiversità e sostenibilità.

Il necessario cambiamento del regime alimentare verso uno di minor impatto, arricchito da una robusta componente vegetale anche nella varietà dell'offerta proteica (legumi, frutta secca e semi), in linea con le proposte della fondazione Lancet per garantire cibo a tutta la popolazione mondiale, trova nella ristorazione collettiva opportunità di valorizzazione, diffusione e acquisizione di consapevolezza.

Il supporto orientativo e legislativo che sottende tali cambiamenti spazia dall'Agenda 2030, sottoscritta nel 2015 da oltre il 90% dei Paesi mondiali, alle indicazioni del Green Deal che auspica un'Europa climaticamente neutra per il 2050, con le Strategie Biodiversità e Farm to Fork che pre-



Uno dei tavoli di lavoro del word café a Corciano con i facilitatori FIRAB e tutti i protagonisti (Commissioni mensa, aziende, servizi ristorazione, amministratori, AIAB, Università)

vedono, oltre ad altri obiettivi, il raggiungimento del 25% della SAU UE condotta a biologico entro il 2030.

In campo nazionale, il DM 65 del 10 marzo 2020 (CAM), cogente dal successivo agosto, obbliga attraverso l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi per gli Acquisti Pubblici Verdi volti a servizi quali le mense l'adozione di quantitativi inderogabili di derrate alimentari provenienti da agricoltura biologica. Anche i menù, con differenti caratteristiche, a seconda dei settori e delle fasce d'età, sono orientati alla varietà e alla stagionalità, andando così a definire un modello nutrizionale più sano, meno impattante, biodiverso e sostenibile.

In termini di numeri, l'intero settore della ristorazione collettiva muove circa 6,5 miliardi di euro di fatturato, di cui nel 2022, secondo le rilevazioni

di Oricon, quella in appalto (mense e sociosanitaria) conta per €3,6 miliardi. La pandemia prima e il conflitto in Ucraina dopo hanno determinato un calo del 10,9% sul fatturato pre-Covid (2019) e dell'11,5% in termini di volumi di vendita (nel 2022 sono stati erogati 759,2 milioni di pasti). Impiega circa 95mila addetti, di cui il settore scolastico occupa circa il 41% del totale. In prevalenza, l'occupazione è costituita da donne, nella fascia di età tra 35 e 49 anni.

Di tempo ne è passato prima che si venisse a formare la consapevolezza sociale della necessità di una sponda legislativa che orientasse verso la sostenibilità gli acquisti della PA, ostacolati ancora oggi dalla facile accessibilità ed economicità delle piattaforme internazionali.

AIAB e FIRAB, da decenni pro-

muovono l'inserimento di prodotti biologici nella ristorazione collettiva, ben consapevoli del valore intrinseco del cibo bio e dei molteplici e irrinunciabili ruoli svolti dai produttori di medie e piccole dimensioni in difesa e tutela del territorio.

È in quest'ottica che abbiamo costruito il progetto GOBIO (PSR Umbria 2014-2020, Mis. 16) per una proposta innovativa partecipata alla gestione delle mense, promossa insieme ai Produttori umbri bio, alla Ricerca (Università degli Studi di Perugia e FIRAB), all'associazionismo (tra cui AIAB), alle Amministrazioni e alle famiglie. Il progetto GOBIO si pone come incubatore di processi proattivi che favoriscono l'aggregazione tra produttori, territorio e comunità locali. Quale facilitatore di innovazione organizzativa, produttiva e gestionale delle forniture alla ristorazione collettiva umbra, crede che ciò sia possibile solo tramite la partecipazione attiva dei diversi portatori d'interesse, a cominciare dalle famiglie. Dall'analisi dei fabbisogni di due mense scolastiche campione (Corciano e Città di Castello), attraverso tabelle di sintesi, abbiamo individuato qualità e quantità delle derrate utilizzate nei menù. Conoscenza indispensabile per una rivisitazione dei piatti, attraverso proposte culinarie e tipicità umbre, disponibili nel territorio.

Il progetto prevede un approccio metodologico costruttivo e innovativo per il potenziamento dell'autonomia della compagine produttiva umbra. La metodologia scelta è il world café, tecnica che si basa sulla realizzazione di una "discussione incrementale e circolare". A Corciano, ad esempio, in un recente world café, si sono confermati temi importanti che spingono a rafforzare il legame tra ricerca, agricoltura, nutrizione, governance, partecipazione e trasparenza (fig.1).

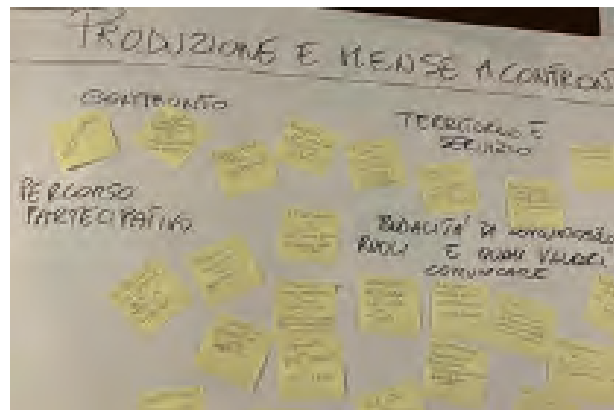
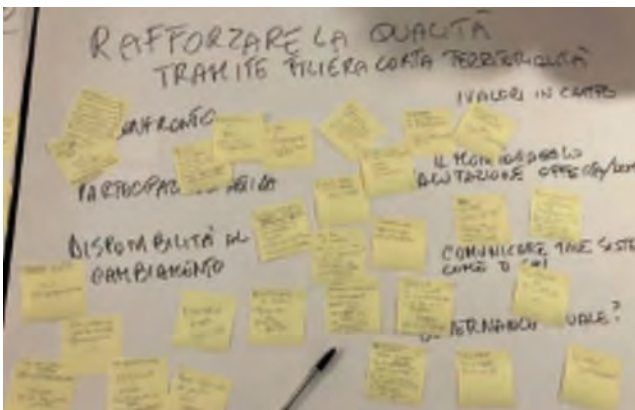
Insieme a famiglie, servizio mensa, aziende, reti ed enti locali, abbiamo visto, ad esempio, che sarebbe possibile introdurre pane, pizza, torta salata con farina di grani 'antichi' e biologici con frequenze da definire ma almeno una volta alla settimana. Per contenere il consumo di carne rossa nei menù e di carni lavorate come i prosciutti, seppur di buona qualità, si punta a rafforzare l'offerta regionale di legumi, come secondo piatto, almeno due volte al mese: polpettine, polpettone e tortini accompagnati da salse.

Per rimanere tra le proteine animali è consigliabile potenziare piatti a base di pesci provenienti dagli allevamenti del Lago Trasimeno: trota e luccio rappresentano un alimento nutriente e altamente digeribile, con un basso apporto calorico e un buon contenuto proteico. In età scolare, un'alimenta-

zione ricca di pesce è una risorsa preziosa per la crescita e lo sviluppo delle capacità cognitive e il consumo di specie ittiche legate al territorio sostiene l'economia locale, abbattendo costi e impatti ambientali. Con lo stesso principio, vanno preferiti formaggi freschi e locali, tipo ricotta con miele e noci, oppure mele, formaggio e mandorle, o una torta salata leggera.

Va da sé che gusto e innovazioni in mensa vengano condivise e apprezzate anche con le famiglie in un virtuoso processo di crescita. Scegliere prodotti di qualità a filiera corta ne garantisce la freschezza, la stagionalità, il legame con il territorio e il risparmio, data l'assenza di costi aggiuntivi (intermediari, spedizione e trasporto). La scelta della filiera corta permette di riconoscere il giusto valore al lavoro, consentendo di legare i profitti al territorio che li ha generati. La mensa scolastica si rivela, perciò, un laboratorio unico, capace di integrare i differenti aspetti del cibo dall'efficienza nutrizionale alla sostenibilità ambientale, sociale e economica.

Proprio per questo riteniamo indispensabile promuovere un approccio partecipativo integrato, come proposto dal progetto GOBIO, che miri ad affrontare i nodi più ostici che contrastano la realizzazione di una ristorazione sostenibile, in equilibrio dinamico con il suo territorio, e quindi capace di flessibilità e di costruzione di futuro.



Contributi emersi dalla "discussione incrementale e circolare" del word café a Corciano.