

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA BIO

Un'opportunità per promuovere il consumo di un cibo sano, giusto e siciliano.

A Cura di Paola Trionfi & Alba Pietromarchi

Il convegno, promosso da BioAs, Rete fattorie Sociali Sicilia, dalla fondazione FIRAB, da AIAB e che si è tenuto a Misterbianco (Catania) l'8 e il 9 marzo, è stato un interessante momento di confronto tra tutti i protagonisti della filiera agroalimentare siciliana interessati alla ristorazione collettiva bio.

Questo comparto economico rappresenta un'opportunità alimentare, trasversale nella nostra società (dalla scolastica all'aziendale, alla sanitaria ecc.), che coinvolge le differenti fasce di popolazione.

“Negli anni - ha affermato **Giuseppe Romano**, presidente nazionale di Aiab - al servizio 'mensa' è stato progressivamente riconosciuto, oltre al suo ruolo istituzionale, la funzione di promuovere una ristorazione sostenibile, portatrice di uno stile alimentare a basso impatto ambientale, attenta alle tecniche di produzione degli alimenti, alla biodiversità, alla fertilità dei suoli e alla riduzione dell'inquinamento, in linea con i cambiamenti e le emergenti necessità sociali e ambientali”.

L'emergenza climatica, che necessita di azioni adeguate alle attuali criticità, sia di natura gestionale che infrastrutturale, rappresenta anche un'indubbia responsabilità individuale, e può trovare un riscontro significativo nei servizi collettivi, la cui consistenza permette di fare massa critica e sinergia per spostare significativamente consumi ed impatti. La legislazione vigente ha da tempo messo a fuoco la funzione equilibratrice e la capacità di resilienza del servizio di ristorazione collettiva che, se opportunamente progettato, può assumere il ruolo di attivatore di processi di sviluppo socioeconomico del territorio, oltre che di tutela ambientale.

È in quest'ottica che **Paola Trionfi**, esperta mense biologiche, referente Ristorazione collettiva AIAB Federale e docente Master alimentazione sostenibile Università di Padova - e **Alba Pietromarchi**, ricercatrice esperta di filiera biologica, Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e biodinamica (FIRAB), hanno fortemente creduto nell'importanza di questo convegno quale momento di dialogo tra una pluralità di attori, istituzionali e non, rappresentanti delle molteplici espressioni della società.

“L'incontro dell'8 e il 9 marzo, come ha affermato nel suo intervento introduttivo **Salvatore Cacciola**, Presidente dell'Associazione Nazionale Bioagricoltura sociale (BioAS) e delle rete fattorie sociali Sicilia, è stata un'occasione preziosa per socializzare e confrontarsi in tema di ristorazione collettiva, quale modello partecipato di costruzione di futuro”.

Il primo intervento tenuto da **Paola Trionfi** dal titolo **Ristorazione collettiva: la norma come opportunità di sviluppo del territorio** aveva come destinatari privilegiati sindaci, amministratori, responsabili di biodistretti e comunità del cibo, mondo produttivo biologico Siciliano, Consorzi, e produzioni di qualità certificata e di eccellenza. L'obiettivo è stato proprio la presentazione del valore e delle peculiarità del servizio di ristorazione collettiva oggi: “Ci stiamo rivolgendo – ha detto Paola Trionfi - alle giovani generazioni, gli adulti del domani. Appare evidente la necessità di una progettazione accurata del servizio, la conoscenza delle realtà produttive che operano localmente e socialmente, come richiesto dalla normativa dei CAM, che permetta attraverso le sue clausole contrattuali e i criteri premianti di realizzare un servizio unico, personalizzato e geolocalizzato”.

A seguire, **Alba Pietromarchi** è intervenuta su: **Il valore ambientale della filiera della ristorazione collettiva quale riconoscimento delle peculiarità del territorio.**

Il necessario cambiamento del regime alimentare verso uno di minor impatto, produzioni sostenibili e a basso impatto ambientale, capaci di combattere il cambiamento climatico e promuovere biodiversità e sostenibilità, trova nella ristorazione collettiva opportunità di valorizzazione, diffusione e acquisizione di consapevolezza. “È pertanto fondamentale - ha detto Pietromarchi - operare per il rafforzamento dell'offerta locale biologica alle mense scolastiche e valorizzare i menù che promuovono la conoscenza e la scoperta di sapori dei prodotti del territorio, ricchi anche di colori e di biodiversità, per fare della ristorazione un importante elemento di promozione della salute e della sostenibilità ambientale. Le

forniture di prodotti biologici legati strettamente al territorio permettono, inoltre, di veicolare atteggiamenti pro-ambientali che sostengono l'attenzione alla tutela della salute individuale e degli ecosistemi e nello stesso tempo favoriscono economie locali e di prossimità”.

Paola Trionfi, nella sessione del pomeriggio, ha trattato **“I Criteri Minimi Ambientali (CAM)”**. È stato importante ripercorrere la lunga marcia della sostenibilità degli acquisti della Pubblica Amministrazione prima di diventare legislazione cogente nel nostro paese, unico ad imporne l'obbligatorietà in Europa. A conferma della positività della scelta italiana, la recente campagna EU **“Buy better food”** richiede l'obbligatorietà dell'applicazione dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva, riconoscendone così la portata innovatrice e di salvaguardia dell'ambiente e della salute delle giovani generazioni. Sono stati presi in esame alcuni elementi della normativa, sulla base delle richieste degli operatori, molto interessati a come superare limiti e difficoltà già affrontati, e a come costruire una sponda, un'offerta locale biologica rivolta al servizio di ristorazione collettiva. **“La realizzazione di questo servizio – ha detto Paola Trionfi - potrebbe iniziare a invertire l'attuale paradosso siciliano per cui una delle regioni a maggior produzione biologica nazionale, ha il minor tasso di consumo interno”**.

Il confronto tra i partecipanti è stato vivace ed ha visto la partecipazione del Sindaco di Palermo, dell'Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Catania, rappresentanti dei Gal, il presidente della consulta nazionale dei distretti del cibo Angelo Barone, il segretario regionale della FLAI CGIL Tonino Russo. Unanimemente è stata sottolineata l'importanza di costruire una governance allargata e partecipata e di fare tesoro delle buone pratiche. I prossimi appuntamenti saranno finalizzati a promuovere e sviluppare capacità di intervento collettivo nella soluzione di problematiche tecniche e nella validazione di approcci innovativi alla gestione delle mense che si arricchiscano di valori ambientali, oltre che sociali ed economici.