

Sommario Rassegna Stampa del 04/02/2008

Testata	Titolo	Pag.
AGRICOLTURA C/O ASS.TO AGRICOL	<i>QUATTRO ANNI DI LAVORO DELLO "SPORTELLO MENSE BIO"</i>	2

I FATTI

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Quattro anni di lavoro dello "Sportello mense bio"

Bilancio e futuro del servizio regionale che opera in collaborazione con Prober a supporto delle amministrazioni pubbliche in Emilia-Romagna.

DANIELE ARA
 Responsabile Sportello Mense Bio - Prober, Bologna
ROSSANA MARI
 Servizio Valorizzazione delle Produzioni, Regione Emilia-Romagna

Dal 2004, in collaborazione con Prober - l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna - la Regione ha istituito il servizio "Sportello mense bio" per informare le amministrazioni locali sulla disponibilità e sulla reperibilità dei prodotti indicati dalla legge regionale 29/2002 per la produzione dei pasti. Del servizio si stanno avvalendo numerose mense collettive pubbliche.

L'inserimento di materie prime provenienti dall'agricoltura biologica è in crescita, specie nella ristorazione scolastica, sebbene vi siano punte di eccellenza e situazioni di criticità. In questi anni lo sportello ha lavorato sia per promuovere le esperienze esemplari, sia sulle criticità, in coerenza con lo spirito persuasivo che ha sempre caratterizzato l'applicazione della legge 29/2002 da parte della Regione. Si sono inoltre favorite la comunicazione e lo scambio di esperienze, mettendo in rete i vari soggetti interessati: amministrazioni pub-

bliche, società di ristorazione, produttori, famiglie, istituzioni scolastiche ed ospedaliere.

COME SI LAVORA

Il rapporto tra lo sportello informativo e l'utenza è ormai consolidato. Il personale esperto, presso la sede di Prober, è contattabile telefonicamente o su appuntamento, ed offre una disponibilità di 4 ore al giorno (mattina e pomeriggio) per cinque giorni la settimana.

Il sito Internet dedicato, dotato di funzionalità interattive, ha affinato la grafica e si è arricchito di nuovi database utili per consentire la gestione dei dati provenienti dai Comuni. L'integrazione con alcuni servizi informativi del circuito Greenplanet (particolarmente la pubblicazione di notizie, informazioni, eventi riguardanti il settore delle mense biologiche) è un significativo punto di forza.

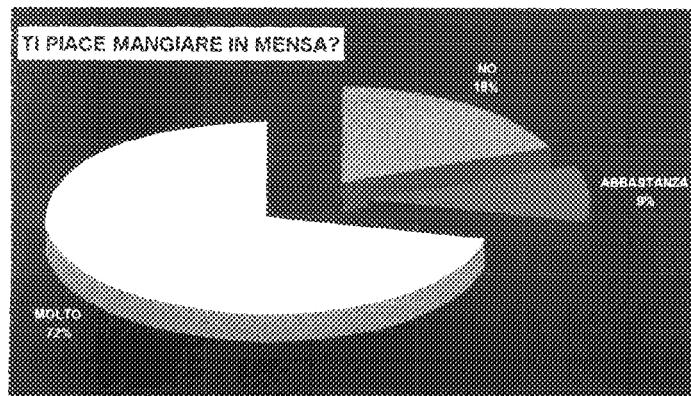
La newsletter è un validissimo strumento di scambio delle buone pratiche e di tutte le informazioni riguardanti educazione alimentare e consumo dei prodotti biologici. Infine "Proberinforma", la rivista di Prober, ospita spesso articoli sull'applicazione della legge 29/02.

Le richieste di informazione, attraverso i normali canali dello sportello (e-mail e telefono), hanno raggiunto anche nel 2007 un numero significativo. Oltre che per richieste specifiche, la casella di posta elettronica è utilizzata dagli utenti per fornire informazioni sulle proprie attività. I soggetti che usufruiscono del servizio sono principalmente gli enti locali, gli istituti scolastici, le ditte di ristorazione, i Comitati mense, i genitori e gli operatori biologici.

Allo sportello ci si rivolge per:

- il supporto alla stesura dei capitolati, chiesto essenzialmente dai Comuni;
- delucidazioni - in particolare da parte dei genitori - su come introdurre i prodotti da agricoltu-

Graf. 1 - Le risposte ad un quesito del questionario sul gradimento del pasto nelle mense scolastiche effettuato nel 2007 in Emilia-Romagna da Prober.



ra biologica nei menù, in sintonia con le indicazioni della legge 29/02;

- informazioni su come costituire un comitato mensa da parte di genitori;
- chiarimenti sulla possibilità di effettuare ricorsi alla giustizia amministrativa per imporre ai Comuni l'applicazione della legge regionale;
- informazioni su capitolati tipo, prezzi dei prodotti e costo dei pasti;
- appurare la disponibilità di prodotti e chiedere l'eventuale rilascio certificato di non reperibilità.

Nel 2007 il servizio ha partecipato ad alcuni eventi nazionali, tra cui "Sana" a Bologna, il "Terzo convegno nazionale sulla ristorazione scolastica" ad Arezzo e la "Fiera dei Sapori" a Genova. Durante quest'ultima manifestazione lo sportello ha aderito al primo "Osservatorio nazionale permanente sulla ristorazione scolastica". Inoltre supporta svariate iniziative sul territorio organizzate da Comuni, Province ed altri enti.

AZIONI REALIZZATE E PROPOSTE PER IL FUTURO

Nel 2007 Prober ha rilanciato l'attività del servizio nell'ambito del tavolo di coordinamento regionale, costituito dai referenti provinciali e dalla referente

LA MENSA PIACE ?

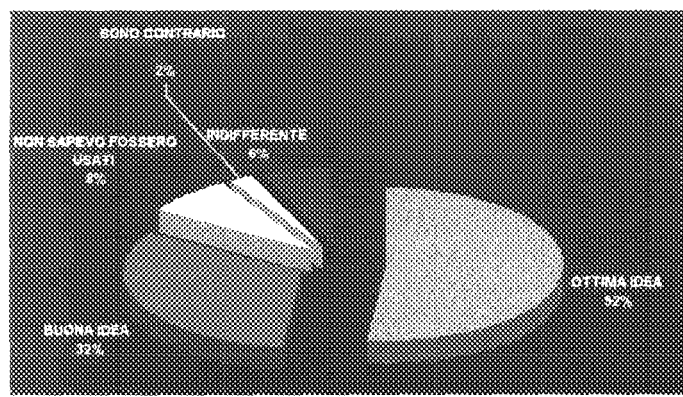
Nel 2007 un'indagine sul gradimento del pasto in mensa, condotta su un campione significativo di alunni, insegnanti, genitori ed operatori dell' Emilia-Romagna è stata realizzata da Prober nell'ambito di un intervento rivolto alla tutela dei consumatori, cofinanziato dal ministero dello Sviluppo economico.

Dai dati raccolti sono emersi alcuni aspetti interessanti. Alla maggior parte degli alunni piace mangiare in mensa (grafico 1 di pag 24) e piace stare con i propri compagni, una condizione essenziale dalla quale partire per ogni processo di miglioramento ed una conferma dell'importanza del pasto in mensa come momento di socializzazione. I bambini richiedono una maggiore varietà di proposte e cibi a loro familiari: non solo hamburger e patatine fritte, ma piatti legati alle tradizioni locali e territoriali - come i tortellini - oltre che etnici. Si rilevano problemi rispetto alla temperatura d'arrivo dei piatti sulla tavola.

I rappresentanti di genitori ed insegnanti gradiscono in larga parte l'introduzione dei prodotti biologici. Tuttavia si rileva ancora una parziale non conoscenza dell'esistenza e delle opportunità del Comitato mensa, un organo importante di proposta, controllo e stimolo sulla qualità del servizio. Quasi la metà degli interpellati dimostra ritrosia rispetto alla possibilità di partecipare a corsi di formazione sull'alimentazione. ■

I FATTI

Graf. 2 - Gradimento all' introduzione dei prodotti biologici nelle mense scolastiche dell' Emilia-Romagna.



regionale per l'orientamento dei consumi alimentari. Ha inoltre collaborato con Intercent-ER, l'agenzia degli acquisti della Regione Emilia-Romagna; ha sostenuto l'iniziativa della Provincia di Forlì-Cesena per favorire l'uso di prodotti biologici e locali nelle mense scolastiche; ha offerto una consulenza all'azienda di ristorazione Cir per il reperimento di prodotti biologici e locali nell'appalto pluriennale di fornitura di pasti all'Azienda Usl di Bologna. Nel 2008 lo Sportello dovrebbe consolidare la propria attività ordinaria di consulenza; intensificare

la collaborazione con le Province e con Intercent-ER, approfondire il rapporto con le istituzioni sanitarie e promuovere le opportunità della legge 29/02 inserendola stabilmente nei processi di promozione dei corretti stili di vita. ■



RABBONI : «SIAMO SULLA BUONA STRADA»

Come si colloca la Regione Emilia-Romagna in Italia rispetto al servizio di ristorazione collettiva pubblica? «La Regione - risponde **Tiberio Rabboni**, assessore all'Agricoltura - è stata una delle prime a dotarsi, con la legge 29/2002, di una specifica normativa per l'orientamento dei consumi, l'educazione alimentare e la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva. La legge stabilisce che la Regione, oltre a definire le linee per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare, coordinare l'attività delle Province e fornire i relativi supporti operativi, deve favorire, nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali riconosciuti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale». Qual è lo stato attuale di applicazione della legge? «L'applicazione - afferma Rabboni - procede a "macchia di leopardo", con situazioni territoriali molto diversificate. In alcune province una quota rilevante di mense utilizza da diversi anni prodotti da agricoltura biologica o integrata in misura significativa; in altre il dato non è ancora soddisfacente. In ogni caso il processo "di riconversione" sta andando avanti - nonostante difficoltà legate ai

costi e alla reperibilità del prodotto - grazie all'attenzione dei genitori nei Comitati mensa, all'impegno di tante amministrazioni pubbliche sensibili ed a quello del mondo delle produzioni biologiche, che sa offrire contenuti valoriali a ciò che propone». Quali novità ci sono per gli enti gestori di servizi di ristorazione collettiva pubblica? «Nel luglio scorso è stato stipulato un innovativo accordo biennale per 31 milioni di euro, tra IntercentER (agenzia regionale che gestisce gli acquisti di beni e servizi per conto delle aziende sanitarie e, su eventuale esplicita richiesta, degli enti locali) ed una importante realtà regionale della distribuzione organizzata. L'impresa aggiudicataria fornirà alle Ausl che gestiscono direttamente il servizio mensa i prodotti biologici, tipici e tradizionali e a marchio "Qualità controllata" necessari per la preparazione dei pasti». «Lo "Sportello mense bio" - conclude l'assessore - continuerà ad essere uno strumento di servizio alle amministrazioni pubbliche e di raccordo per arrivare a soluzioni condivise. Tutti siamo impegnati ad aiutare le amministrazioni locali ad applicare la legge e a dimostrare, con fatti concreti, che le difficoltà si possono risolvere, nell'interesse dell'intera collettività regionale». ■