

Allarme agromafie nelle mense scolastiche, serve privilegiare prodotti locali

Sugli appalti delle mense scolastiche che fatturano 1,3 miliardi all'anno si allunga l'ombra delle agromafie che mettono a rischio la salute e l'alimentazione di 2 milioni di bambini tra i 3 ed i 10 che quotidianamente mangiano a scuola. E' quanto è emerso nell'incontro "Corruzione e Agromafie" promosso dal presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo e da Gian Carlo Caselli Presidente del Comitato scientifico della Fondazione "Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare" con la partecipazione tra gli altri di Raffaele Cantone, Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, Giovanni Legnini, Vicepresidente del Consiglio Superiore della Magistratura e Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

Un pericolo di grande attualità come dimostra l'apertura quest'autunno della grande inchiesta sulla fornitura di pasti in scuole elementari e materne delle provincia di Napoli, Avellino e Salerno con 17 misure cautelari nei confronti di imprenditori e amministratori pubblici per attività di dossieraggio per sbaragliare la concorrenza, e cibo di qualità scadente, talvolta avariato, dato in pasto agli scolari. Si tratta in realtà solo dell'ultimo della lunga serie di episodi che riguarda l'insieme degli appalti pubblici per la ristorazione, dalle scuole agli ospedali fino agli immigrati come hanno dimostrato le recenti cronache di mafia Capitale con tangenti e corruzione.

Da tutelare nelle scuole ci sono circa il 45 per cento dei bambini negli asili e nelle elementari con una tendenza all'aumento per i cambiamenti imposti dai nuovi stili di vita che favorisce un interesse crescente della malavita. "Si tratta di un crimine particolarmente odioso poiché ai danni provocati al sistema economico ed all'occupazione si aggiungono i pericoli per la salute in una fase delicata della crescita" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

Forse non a caso un italiano su cinque (20 per cento) peraltro ha una valutazione negativa dei pasti serviti nelle mense scolastiche di figli o nipoti mentre il 42 per cento la ritiene appena sufficiente, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'.

Una netta maggioranza dell'83 per cento ritiene che le mense dovrebbero offrire i cibi più sani per educare le nuove generazioni dal punto di vista alimentare mentre solo il 13 per cento ritiene che dovrebbero essere serviti i piatti che piacciono di più. In ogni caso il 52 per cento degli italiani considera il costo delle mense scolastiche adeguato mentre per il 25 per cento è eccessivo.

"Per assicurare il miglior rapporto prezzo/qualità ma anche per educare le nuove generazioni la Coldiretti sollecita a privilegiare nelle mense scolastiche i cibi locali a km 0 che valorizzano le realtà produttive locali e riducono i troppi passaggi intermedi dietro i quali più elevato è il rischio di frodi e sofisticazioni" ha continuato Moncalvo.

In questo contesto la Coldiretti denuncia il ritardo applicativo degli appalti verdi previsti per le mense di scuole e ospedali gestite dalla pubblica amministrazione che devono garantire solo frutta e verdura di stagione, almeno il 25 per cento di prodotti a denominazione di origine (IGP e DOP), almeno il 15 per cento di carne biologica mentre almeno il 20 per cento del pesce deve provenire da acquacoltura bio. Gli appalti verdi, che sono entrati nella normativa nazionale da oltre 4 anni, devono essere recepiti da Comuni, Province e Regioni, con la qualità e la stagionalità dei prodotti offerti che entra finalmente nelle gare d'appalto degli Enti pubblici grazie all'introduzione di "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", previsti nell'ambito del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (cosiddetta Public Procurement). Al normale requisito base del prezzo più vantaggioso si affianca un meccanismo di punteggio che premia prestazioni ambientali, sociali o di fornitura di prodotti tipici meno diffusi e talvolta più costosi. In questo modo anche chi propone alimenti di qualità può dunque concorrere, nella fornitura di alimenti, senza vedere compromesso in partenza l'esito della gara, favorendo l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato.

Nel 2008 l'Italia ha adottato il proprio Piano d'azione nazionale sugli «appalti verdi» o «Green Public Procurement», che fornisce un quadro di riferimento complessivo utile a facilitare l'adozione e l'implementazione di pratiche di GPP sia dal punto di vista tecnico che metodologico. Il Piano d'Azione Nazionale rinvia ad appositi decreti emanati dal Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare, l'individuazione di un set di criteri ambientali "minimi" per gli acquisti relativi a diverse "categorie merceologiche" tra le quali la ristorazione (servizio mensa e forniture alimenti). Nel 2011 sono stati adottati i criteri minimi ambientali per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari.