

ROMA CAPITALE FA FUORI I CIBI ULTRAFORMULATI DALLE MENSE

LA DECISIONE DEL COMUNE SEGUE IL GRANDE SUCCESSO DI CAMPAGNA AMICA PER LA SALUTE NEGLI OSPEDALI

La salute entra stabilmente nelle scuole partendo dal cibo. Con il nuovo bando per la ristorazione scolastica, Roma Capitale compie una scelta destinata a segnare un punto di svolta nelle politiche alimentari europee: per la prima volta una capitale dell'Unione Europea decide di escludere i cibi ultraformulati dalle mense scolastiche, valorizzando i prodotti del territorio, la stagionalità e la qualità delle filiere agricole.

Una visione che nasce da "Campagna Amica per la Salute", l'iniziativa promossa da Coldiretti, Fondazione Campagna Amica e Fondazione Aletheia, che ha dato vita al primo Patto nazionale tra agricoltori e medici per la salute dei cittadini, a partire dai più piccoli, promuovendo i corretti stili alimentari anche all'intero delle scuole. Un'alleanza senza precedenti che ha portato, in contemporanea, nel corso della giornata del 10 luglio, i mercati contadini in 71 ospedali italiani, con l'obiettivo di riportare il cibo al centro della prevenzione, promuovendo un'alimentazione sana, naturale e di qualità come primo strumento per migliorare la salute e la qualità della vita, contrastando al tempo stesso la diffusione degli alimenti ultraformulati e di tutti quei prodotti che aumentano il rischio di malattie croniche.

Il progetto, unico nel suo genere in Europa, è nato dalla collaborazione con la Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS, dove è stata avviata la prima esperienza, per poi coinvolgere decine di strutture sanitarie d'eccellenza, creando un'inedita quanto solida alleanza tra chi la salute la cura ogni giorno e chi la coltiva nei campi. È proprio in questa occasione, davanti a questa straordinaria mobilitazione, che il sindaco Roberto Gualtieri aveva annunciato l'impegno a tradurre quei principi in un atto amministrativo concreto. Oggi quell'impegno trova attuazione nel nuovo bando delle mense scolastiche di Roma Capitale.

"La scelta di Roma Capitale di escludere i cibi ultraformulati dalle mense scolastiche e, nello stesso tempo, di archiviare la stagione delle gare al massimo ribasso rappresenta una decisione di straordinaria portata politica e sociale. In una fase storica come quella che stiamo vivendo, è un atto di autentica ingegneria politico-sociale, capace di incidere sui modelli di consumo, sulla salute pubblica e sul futuro delle nuove generazioni. E a compierlo non è una piccola realtà locale, ma Roma, la Capitale d'Italia e, per molti aspetti, la capitale mon-



diale del cibo, oltre che il più grande Comune agricolo d'Italia e d'Europa. È una scelta coraggiosa e lungimirante, destinata – ne sono convinto – a cambiare il paradigma alimentare nel nostro Paese e a diventare un riferimento anche oltre i confini nazionali. Sapere di aver contribuito, con il lavoro e le battaglie di Coldiretti, a rendere possibile questo risultato è per noi motivo di straordinario orgoglio", dichiara il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo.

Il bando interesserà ogni anno quasi 24 milioni di pasti destinati agli alunni di 816 scuole e servizi educativi, con circa 150 mila pasti serviti ogni giorno. Numeri che fanno di Roma un riferimento nazionale ed europeo per una ristorazione scolastica capace di coniugare salute, qualità, filiere locali e sostenibilità.

La decisione della Capitale rappresenta un segnale che va oltre i confini cittadini. Sempre più amministrazioni stanno infatti lavorando per introdurre criteri analoghi nelle proprie mense, confermando che il modello promosso da Coldiretti sta diventando un punto di riferimento per una nuova stagione delle politiche pubbliche sul cibo.

L'obiettivo è costruire un'alleanza stabile tra agricoltura, medicina e istituzioni, nella consapevolezza che contrastare la diffusione dei cibi ultraformulati significhi investire sulla salute delle nuove generazioni, rafforzare il sistema di prevenzione e sostenere il lavoro delle imprese agricole italiane. Per Coldiretti questa è la dimostrazione che il cambiamento è possibile quando la buona politica sceglie di mettere al centro i cittadini, il cibo vero e il futuro del Paese.

5 AGOSTO 2026

PIÙ NOTIZIE, APPROFONDIMENTI E VIDEO SUL SITO WWW.ILPUNTOCOLDIRETTI.IT

IL PUNTO COLDIRETTI

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

SCATTATO IL PAGAMENTO DEGLI ANTICIPI PAC, BOCCATA D'OSSIGENO PER LE FILIERE IN DIFFICOLTÀ

COME RICHIESTO DA COLDIRETTI, PER LA PRIMA VOLTA PAGATI OLTRE 1 MILIARDO DI AIUTI GIÀ A LUGLIO



L'avvio del pagamento degli anticipi Pac per la prima volta a luglio risponde alle nostre richieste e rappresenta una boccata d'ossigeno per le aziende agricole strette nella morsa dell'aumento dei costi legato alle tensioni geopolitiche e degli effetti devastanti dei cambiamenti climatici, tra caldo record, grandine e incendi. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione dell'assemblea di bilancio della più grande organizzazione agricola d'Italia e d'Europa, che si è riunita a Roma al Teatro Eliseo alla presenza di centinaia di dirigenti provenienti da tutto il Paese, assieme al segretario generale Vincenzo Gesmundo, al presidente Ettore Prandini e al ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida.

SEGUE NELLA PAGINA SUCCESSIVA >>

Proprio il pagamento anticipato dei fondi della Politica agricola comune è stata una delle richieste fatte dal segretario generale Gesmundo e accolta dal ministro, seduto in platea. Una vera boccata d'ossigeno con i pagamenti, oltre 1 miliardo, che arriverebbero a luglio fino al 75% per il primo pilastro e all'85 per le misure dello sviluppo rurale – spiega Coldiretti –. Un ottenimento importante dopo le mobilitazioni di Coldiretti che hanno sbloccato la situazione a Bruxelles a cui è seguito l'impegno del governo e del ministro Lollobrigida e del direttore di Agea Fabio Vitale, per garantire liquidità alle aziende in una situazione critica per molte filiere.

L'alternanza di siccità e maltempo ha già causato danni per centinaia di milioni, con molti agricoltori che si sono visti cancellare dalla grandine l'intero raccolto, come sottolineato nel suo intervento dal presidente Prandini. A questo vanno aggiunti gli aumenti record dei costi di produzione, dai fertilizzanti all'energia, con un incremento medio di circa 200 euro ad ettaro a carico delle imprese agricole. Peraltro, la nuova crisi tra Usa e Iran su Hormuz ha visto una nuova impennata del gasolio, balzato da 1,19 euro al litro a 1,35 euro nel giro di due settimane, ma anche dell'urea. Durante l'incontro all'Eliseo, è stata più volte ricordata la necessità di una

stretta sui controlli avvalendosi anche delle nuove tecniche come la risonanza magnetica, la mappa genomica e la mappatura isotopica, fondamentali per contrastare le manovre speculative dei trafficanti, dall'olio al grano, che causano un calo dei prezzi pagati agli agricoltori, facendo leva sull'import di prodotti dall'estero di bassa qualità. Uno scandalo contro il quale Coldiretti si è mobilitata chiedendo l'apertura di tavoli di filiera e ottenendo un primo storico risultato con la circolare emanata dal Masaf che vieta di chiamare extravergine un olio ottenuto attraverso la miscelazione con l'olio vergine.



OLIO EXTRAVERGINE, IL DIVIETO DI MISCELAZIONE È UNA STORICA VITTORIA

EMANATA LA CIRCOLARE CHE FERMA LE MANOVRE DEI TRAFFICANTI PER ABBASSARE IL VALORE DEL PRODOTTO ITALIANO

Una storica vittoria contro i trafficanti di olio e contro chi specula sulla salute dei cittadini e il reddito degli agricoltori. Così Coldiretti e Unaprol commentano la circolare emanata dal Masaf che vieta la possibilità di miscelare l'olio vergine all'extravergine e che riprende le richieste di Coldiretti e Unaprol rilanciate durante le mobilitazioni con migliaia di agricoltori delle scorse settimane.

Come scritto nella circolare, secondo le nuove norme l'olio ottenuto dalla miscelazione tra extravergine e vergine non potrà avere sull'etichetta la denominazione 'Olio di oliva extravergine' così da difendere il settore da truffe e speculazioni.

Un passo importantissimo a cui ora dovrà seguire il rafforzamento del sistema dei controlli attraverso nuove metodologie analitiche, il potenziamento della rete dei laboratori e l'allineamento delle banche dati dogane, Icqrf, Agea per un potenziamento del Sian. Risonanza magnetica, mappa genetica e mappatura isotopica possono consentire di accertare con precisione l'origine dell'olio e devono poter essere utilizzate anche come prove in sede giudiziaria, per fermare definitivamente chi penalizza i produttori italiani pagandoli al di sotto dei costi di produzione.

La pratica della miscelazione, consentita sino ad oggi, permetteva di correggere i difetti di un olio vergine attraverso la miscelazione con una quota di extravergine, rispettando formalmente i parametri chimici previsti dalla normativa ma

svuotando di significato le analisi sensoriali del Panel Test e inducendo il consumatore a ritenere extravergine un prodotto che non lo è realmente. La modifica contenuta nella circolare riafferma così un principio fondamentale: un olio di categoria inferiore non può ottenere una classificazione più pregiata semplicemente attraverso operazioni di miscelazione.

La misura prevede tra l'altro che l'olio miscelato se già confezionato, potrà essere posto in commercio fino all'esaurimento delle scorte, ma nel caso dello sfuso dovrà essere riclassificato come "olio di oliva vergine" entro 30 giorni a partire dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. Un passo importante per gli olivicoltori italiani in un momento difficile per il settore.

Negli ultimi dodici mesi il prezzo dell'olio extravergine è diminuito di circa il 50%, mentre i costi sostenuti dalle aziende sono aumentati di oltre 200 euro per ettaro, secondo le elaborazioni del Centro Studi Divulga. Una dinamica che riflette gli squilibri della filiera: l'Italia produce circa 234 milioni di litri di olio extravergine d'oliva, a fronte di consumi interni pari a 461 milioni di litri, esportazioni per 318 milioni e importazioni che raggiungono i 545 milioni di litri ogni anno. Numeri che, secondo Coldiretti e Unaprol, dimostrano come una parte dell'olio estero venga commercializzata sfruttando impropriamente il richiamo all'italianità, con effetti negativi sia per i produttori sia per i consumatori.

