

## Appalti pubblici e schemi di qualità: come migliorare la sostenibilità del settore agroalimentare

Dal progetto di ricerca Strength2Food, a cui Coldiretti partecipa con il supporto di Ager, altre due guide strategiche rivolte a professionisti del settore agroalimentare per migliorarne la sostenibilità economica, ambientale e sociale. Oltre a quella sulle filiere corte (<https://bit.ly/3tg2iwF>), in cui è citata anche l'esperienza di Campagna Amica come best practice, il progetto ha elaborato la guida sugli appalti pubblici alimentari e sugli schemi di qualità dei prodotti agricoli. Da molto tempo si discute del ruolo che gli appalti pubblici alimentari possono svolgere per migliorare la sostenibilità, la nutrizione e l'economia di una nazione. Attraverso scelte politiche e strategiche, si può, infatti, migliorare l'alimentazione presso scuole, case di cura, ospedali, carceri per ridurre gli sprechi, affrontare problemi di malnutrizione e obesità, sostenere i produttori locali e incoraggiare un'alimentazione sana. Le pressioni sui budget e sulle tempistiche degli appalti pubblici spesso minano le pur presenti intenzioni di lavorare in modo sostenibile, rifornirsi a livello locale e soddisfare tutte le linee guida nutrizionali. Il progetto Strength2Food ha condotto un'indagine su alcuni servizi di ristorazione scolastica primaria in cinque diversi Paesi, elaborando quindi delle buone pratiche (raccolte nella guida disponibile qui <https://bit.ly/3uhDjdN>), che possono essere estese anche ad altri contesti in cui ci si avvale di modelli di ristorazione collettiva. Come la gestione degli scarti alimentari, da destinare ad impianti di digestione anaerobica, o il favorire approvvigionamenti locali, che generano anche un ritorno di investimento più alto per tutta l'economia locale. L'indagine ha evidenziato, in particolare, che una stretta collaborazione tra ristorazione e produttore locale genera particolari benefici per le scuole, perché consente la messa a punto di menù legati alla stagionalità, alla qualità del cibo e alla sicurezza delle sue origini. Ma anche la possibilità di organizzare visite nelle aziende agricole, contribuire ad una cultura del cibo per i bambini e le loro famiglie. Sul fronte degli schemi di qualità, la guida (disponibile qui <https://bit.ly/3eVidvd>) mette in luce soprattutto le esternalità positive che essi generano e le azioni da intraprendere per migliorarle ulteriormente. Si va, quindi, dalle esternalità socio economiche, come la migliore redistribuzione di valore lungo la filiera, il contributo all'economia locale, in termini sia di occupazione che di reddito generato, che vanno supportate e alimentate attraverso approcci collettivi e partecipativi tra gli attori della filiera, la prevenzione di forme di accentramento di potere economico e decisionale, la collaborazione con tutti gli stakeholder locali, considerando il potere dei prodotti certificati di diventare anche attrattiva turistica. Alle esternalità positive culturali, legate alla tutela del patrimonio gastronomico di un territorio e delle sue tradizioni, da comunicare, rendere visibili e oggetto di attività di educazione, rivolte anche alle giovani generazioni, per accrescere il senso di appartenenza ad un territorio, la consapevolezza dei consumatori e creare un ponte con il futuro. Le esternalità positive ambientali, infine, includono il benessere animale, la tutela della biodiversità, la gestione controllata dell'irrigazione e della fertilizzazione. Da tutelare e rafforzare attraverso un corretto bilanciamento tra soluzioni tecnologiche e pratiche tradizionali, una proficua collaborazione tra produzione e ricerca per monitorare la sostenibilità ambientale e sviluppare sempre nuove soluzioni, una appropriata informazione ai cittadini consumatori perché siano consapevoli del

Strength2Food sono la sintesi di una attività di ricerca e sperimentazione pratica i cui risultati sono raccolti in una serie di pubblicazioni disponibili sul sito web di progetto al seguente link <https://www.strength2food.eu/publications/> .