

La filiera corta entra a scuola, gli alunni mangiano a kmzero

Nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari a scuole e strutture pubbliche che abbiamo come utenti bambini e giovani sotto i diciotto anni di età deve essere garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

Questo l'emendamento approvato in Commissione nell'ambito dei lavori per la Conversione in legge del decreto-legge 12 settembre 2013, n. 104, recante Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca (A.C. 1574-A), licenziato dalla Camera il 31 ottobre 2013 e trasmesso al Senato per il successivo iter.

Nel dettaglio, l'articolo 4 del provvedimento contiene alcune disposizioni finalizzate a garantire la tutela della salute nelle scuole. Il comma 5 dell'articolo 4, in particolare, prevede che il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, al fine di favorire il consumo consapevole dei prodotti ortofrutticoli locali, stagionali e biologici nelle scuole, debba elaborare appositi programmi di educazione alimentare, anche in collaborazione con associazioni e organizzazioni di acquisto solidale.

Ai medesimi fini, il comma 5 bis, quindi, prevede che nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, i soggetti appaltanti devono prevedere che sia garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici.

La norma in corso di approvazione testimonia il valore aggiunto dei modelli di produzione e consumo basati sulla filiera corta, già da tempo promossi e diffusi da Coldiretti, come, ad esempio, i mercati di Campagna amica, che assicurano un rapporto diretto tra produttore e consumatore, freschezza, genuinità, salubrità e stagionalità dei prodotti.