

Ristorazione scolastica, si punta su prodotti locali e filiera corta

Il Ministero della Salute ha recentemente pubblicato le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica". Elaborate in accordo con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità da un gruppo di esperti nel campo nutrizionale e dalle Regioni, rientrano in un percorso strategico globale di miglioramento della qualità della vita dei cittadini attraverso l'alimentazione, a partire dalle fasce più deboli (come ad esempio i bambini), che consumano fuori casa i loro pasti.

Tra i temi presi in considerazione, la ristorazione come sistema gestionale, il ruolo e la responsabilità delle varie istituzioni coinvolte, i criteri per la definizione del capitolato, gli aspetti nutrizionali, le caratteristiche del menù, la valutazione della qualità nutrizionale. Il documento - definito dal sottosegretario Martini "una pietra miliare per la tutela della salute delle giovani generazioni" - se correttamente implementato, può contribuire a migliorare la qualità dei pasti nelle scuole, sia dal punto di vista della sicurezza alimentare, che dall'appropriatezza nutrizionale, per ridurre i preoccupanti tassi di sovrappeso ed obesità infantile e giovanile, in forte crescita nel nostro Paese.

Tra i vari aspetti che si segnalano nel documento, oltre alla preferenza dei prodotti stagionali, si sottolinea la preferenza dei prodotti della filiera corta, per quanto riguarda la valutazione della qualità dell'offerta, cioè "l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola". Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, le linee guida prevedono la possibilità per le mense scolastiche di attribuire punteggi diversi per le diverse provenienze, premiando i prodotti locali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menu secondo criteri di coerenza.

Per cogliere appieno le possibilità offerte dalle nuove linee guida ministeriali, per i produttori e per i consumatori, occorre che la pubblica amministrazione faccia quanto è necessario, sul piano amministrativo, prevedendo nei capitolati d'appalto delle mense scolastiche gli orientamenti stabiliti a favore dei prodotti locali, chilometro zero e filiera corta.