



Carne avicola biologica: nella ristorazione collettiva il futuro passa da filiera, nutrizione e nuove possibilità di utilizzo

Dalla normativa alle esigenze di approvvigionamento, dai dati sui consumi alle caratteristiche nutrizionali: il confronto tra imprese, istituzioni, ricerca e operatori mostra come valorizzare la carne avicola biologica nei menù della ristorazione collettiva.

Ancona, 8 ottobre – La qualità di un alimento destinato alla ristorazione collettiva nasce molto prima del momento del consumo. Parte dalla filiera produttiva, dalle modalità di allevamento e dai controlli, passa attraverso la conoscenza delle caratteristiche nutrizionali e arriva alle linee guida con cui vengono proposti i **menù**. Trae spunto da questa evidenza *Un alimento, molte prospettive. La conoscenza come chiave per valorizzare gli alimenti nella ristorazione collettiva*, l'incontro organizzato da **Sportello Mense BIO**, che si è svolto l'8 ottobre 2026 ad Ancona.

Moderato dalla conduttrice televisiva **Tessa Gelisio** l'appuntamento ha riunito rappresentanti del mondo del biologico, della ricerca, della nutrizione, della filiera avicola e della ristorazione collettiva. Ad aprire i lavori sono stati i saluti di **Maria Grazia Mammuccini**, presidente di FederBio, seguiti dall'intervento dei **Alessandra Mascioli**, CNR-ITIAM presso il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica - Direzione Generale Sostenibilità dei Prodotti e dei Consumi e da **Carlo Scarsciotti** presidente di ANGEM, Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva. L'analisi di **Sara Teghini**, advisor di Nomisma, si è invece focalizzata sui dati e sui trend del mercato biologico nella ristorazione collettiva. **Matteo Pincella**, biologo nutrizionista e chinesologo dello sport, ha affrontato il tema delle alternative al petto di pollo biologico, mentre il tema del rapporto tra alimentazione e salute è stato approfondito dalla nutrizionista **Renata Allewa**. Un dialogo corale che ha messo in relazione qualità, disponibilità e approvvigionamento delle materie prime, requisiti normativi e possibilità di costruire un'offerta alimentare varia e consapevole, con un'attenzione anche alla ristorazione scolastica.

Tra CAM, disponibilità e approvvigionamenti: la normativa della ristorazione collettiva

Ad aprire i lavori della giornata sono stati i saluti di **Maria Grazia Mammuccini**, presidente di FederBio, che ha sottolineato il ruolo strategico della ristorazione collettiva nella diffusione del biologico e nella costruzione di una domanda capace di sostenere filiere agricole più sostenibili. Un canale importante non solo per aumentare la presenza dei prodotti biologici nei menù, ma anche per creare un rapporto più stretto tra produzione, ristorazione e territori, valorizzando qualità, sostenibilità e identità delle filiere. Un percorso nel quale conoscenza, formazione e capacità di mettere in relazione i diversi attori del mercato diventano elementi essenziali per trasformare la crescita della domanda di biologico in opportunità concrete per produttori e consumatori.

Al centro del confronto il rapporto tra **requisiti normativi, capitolati e disponibilità delle materie prime**. Per il settore, il riferimento è il **D.M. 10 marzo 2020**, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 4 aprile dello stesso anno, che definisce i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. A offrire una lettura più ampia del ruolo dei **CAM** è stata **Alessandra Mascioli**, CNR-ITIAM presso il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica - Direzione Generale Sostenibilità dei Prodotti e dei Consumi, che ha evidenziato come i criteri ambientali minimi abbiano rappresentato un importante strumento per contribuire alla transizione ecologica e alla sostenibilità ambientale e sociale dei modelli di produzione e consumo alimentare. In particolare, i CAM per la ristorazione collettiva istituzionale hanno contribuito a valorizzare i prodotti biologici, con ricadute anche sul piano organizzativo, culturale e sulle economie locali, favorendo un'offerta alimentare di qualità.

Per quanto riguarda la **carne avicola**, i CAM prevedono una quota minima del **20% di prodotto biologico** e, nell'ottica di evitare sprechi alimentari, consentono l'utilizzo di tutte le parti edibili del pollo, anche attraverso preparazioni come gli hamburger, che non rientrano nella definizione di prodotti ricomposti. Quanto al livello di attuazione dei CAM, un monitoraggio a campione del **CNR** sulle gare bandite nel 2021, condotto utilizzando i dati della Banca dati nazionale dei contratti pubblici gestita dall'ANAC, ha rilevato l'introduzione di tutti i criteri obbligatori nel **57% delle gare**, corrispondenti al **95% dell'importo a base d'asta**, per un valore superiore a **2,9 miliardi di euro**. Tra i criteri premianti, quello relativo alla maggiore quota di prodotti biologici **a km 0 e da filiera corta** è stato utilizzato nel **77% dei casi**, mentre quello che premia una quota di prodotti biologici superiore ai minimi obbligatori nel **67%** delle gare. Dati che, secondo Mascioli, evidenziano anche l'impegno delle stazioni appaltanti e la consapevolezza dei benefici generati dall'applicazione dei CAM.



Sul rapporto tra **CAM, appalti pubblici e capacità produttiva della filiera biologica** si è soffermato anche **Carlo Scarsciotti**, presidente di Angem, richiamando la necessità di una maggiore coerenza tra gli obiettivi fissati dalla normativa e la reale disponibilità delle produzioni biologiche. Non è sostenibile chiedere alle mense ciò che la filiera non è in grado di garantire. Se i CAM fissano obiettivi superiori alla reale disponibilità delle produzioni biologiche, il rischio è trasferire sugli operatori responsabilità che non dipendono da loro. La sostenibilità non si misura dalle percentuali scritte nei capitolati, ma dalla capacità della filiera di rispettarle ogni giorno. Per questo gli operatori economici della ristorazione collettiva chiedono che la definizione dei CAM sia accompagnata da un costante confronto con il mondo produttivo e con chi gestisce la ristorazione collettiva. Da qui la necessità di un **costante confronto tra istituzioni, mondo produttivo e operatori della ristorazione collettiva**, affinché la domanda pubblica possa accompagnare la crescita della filiera senza precederla.

Il biologico tra consumi e nuove opportunità

A definire ulteriormente questo quadro contribuisce anche la lettura del **mercato del biologico**. **Sara Teghini**, advisor Nomisma, a partire dai dati dell'**Osservatorio SANA – Nomisma sul biologico**, ha illustrato le dimensioni e le principali tendenze di un comparto che nel 2025 ha raggiunto **6,9 miliardi di euro**, di cui oltre **1,35 miliardi generati dai consumi fuori casa**. Un canale sempre più rilevante anche come occasione di scoperta del biologico: negli ultimi 12 mesi **7 italiani su 10** hanno consumato alimenti o bevande bio fuori casa, mentre il 35% è frequent user.

La presenza del biologico è ormai significativa anche tra gli operatori (bar e ristoranti): tra le principali motivazioni legate all'inserimento del biologico ci sono la possibilità di offrire una **proposta distintiva per qualità (51%)**, mentre tra le principali motivazioni per il non utilizzo risulta il **costo troppo elevato (50%)**.

Nella ristorazione collettiva è soprattutto il **comparto della scolastica, che serve oltre 300 milioni di pasti all'anno nelle scuole**, a trainare l'utilizzo del bio: Nomisma ha stimato per Oricon una quota di materie prime provenienti da agricoltura biologica e da altre filiere controllate/certificate pari a circa il 50%, soprattutto per effetto dei CAM emanati nel 2020. Ciò nonostante, oltre la metà (54%) dei genitori ha dichiarato di non sapere che la mensa dei propri figli offre prodotti/piatti biologici.

Non solo petto: nutrizione e valorizzazione della carne avicola biologica

La scelta di una materia prima deve tenere conto di diversi aspetti, tra cui la necessità di costruire menù equilibrati, vari e adatti alle esigenze degli utenti. È in questa prospettiva che si è inserito il contributo di **Matteo Pincella**, biologo nutrizionista e chinesologo dello sport, dedicato alle *"Alternative avicole al petto di pollo biologico nella ristorazione collettiva"*. Il punto di partenza è la possibilità di andare oltre il petto di pollo, utilizzando anche altri tagli e preparazioni, come burger e polpette. Il petto rappresenta infatti circa il **28% della carne di un pollo biologico a lento accrescimento**: valorizzare anche le altre parti permetterebbe di impiegare al meglio la materia prima, ridurre gli sprechi e valorizzare il prodotto lungo tutta la filiera. I diversi tagli hanno caratteristiche differenti se li analizziamo dal punto di vista nutrizionale. La prospettiva è quella di considerare la **carne avicola biologica come una materia prima da valorizzare nella sua interezza**, tenendo insieme caratteristiche nutrizionali, sicurezza, varietà e funzionalità per chi organizza e gestisce il servizio.

Dalla filiera alla tavola: conoscenza, qualità e sostenibilità

La possibilità di allargare l'utilizzo della carne avicola biologica amplifica il ragionamento sulla sostenibilità della filiera. Lavorare su **tagli, formati e preparazioni differenti**, come polpette ed hamburger, permette di **valorizzare maggiormente la materia prima**, rispondendo a esigenze diverse della ristorazione e ampliando le occasioni di consumo senza perdere di vista l'efficienza nell'utilizzo delle risorse. Un approccio che mantiene al centro le garanzie associate alla produzione biologica certificata.

A completare il quadro sul versante scientifico è stato il contributo di **Renata Alleva**, nutrizionista specialista in Scienze dell'Alimentazione, dedicato a *Nutrire la salute: il valore del biologico*. Particolare attenzione è stata dedicata al ruolo delle **mense biologiche nell'alimentazione dei bambini**, dove la qualità degli alimenti e la provenienza delle materie prime assumono un'importanza ancora maggiore. La scelta di prodotti biologici può contribuire a ridurre l'esposizione ai pesticidi durante le fasi più delicate dello sviluppo, un tema al centro di numerosi studi sugli effetti dell'esposizione in età pediatrica. La scelta di prodotti provenienti da un'agricoltura più attenta agli ecosistemi e alla biodiversità si inserisce in una visione **One Health**, che considera strettamente interconnesse la salute delle persone, degli animali e dell'ambiente. La mensa scolastica può così diventare non solo un luogo in cui garantire un'alimentazione equilibrata, ma anche uno **strumento educativo**, capace di promuovere fin dall'infanzia una maggiore consapevolezza delle scelte alimentari e del loro impatto sulla salute e sull'ambiente.



Il dialogo ha coinvolto così i diversi attori della filiera: **chi produce, chi acquista, chi prepara, chi studia e chi definisce le regole del servizio**. Un confronto necessario per trasformare le caratteristiche della produzione biologica in possibilità concrete per la ristorazione collettiva, tenendo insieme qualità, disponibilità, varietà, valore nutrizionale e sostenibilità. Perché il percorso dal biologico alla tavola non passa soltanto dalla scelta di una materia prima, ma dalla capacità di **conoscerla e valorizzarla in tutte le sue possibilità di utilizzo**.

Segreteria organizzativa e ufficio stampa

ABSOLUT eventi&comunicazione

Cristina di Mauro - 389 1531284

Sveva Scazzina - 347 2363941

Tel_051 272523

ufficiostampa@absolutgroup.it

