

Più prodotti bio nelle mense: è legge

Secondo un recente decreto del Ministero dell'Ambiente il biologico nelle mense pubbliche dovrebbe essere presente in percentuali ben definite. Ecco un nuovo strumento da usare per pretendere maggiore qualità nei pasti quotidiani, dei bambini e non solo

Il 40% dei generi alimentari, tranne carne (15%) e pesce (20%), usati per la preparazione dei pasti nella ristorazione della Pubblica Amministrazione - scuole, università, strutture sanitarie e assistenziali, carceri, caserme - dovranno provenire da produzione biologica. È quanto prevede il Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (vedi box) emanato nell'ambito del *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*. Se la ristorazione biologica nel nostro Paese è nata ed è cresciuta a

partire dall'iniziativa locale di genitori, agricoltori, insegnanti, amministratori comunali, ora la situazione sta cambiando. "La forza di questi Criteri ambientali minimi (Cam) - spiega Paola Trionfi, responsabile per l'Aiab della ristorazione collettiva - è di accogliere e valorizzare i risultati di un'esperienza già in atto da oltre vent'anni, dandole un ulteriore impulso per il futuro".

Nel 2010 Bio Bank ha censito nelle scuole 872 mense e 1.053.000 pasti con prodotti biologici, mettendo l'Italia al primo posto al mondo in questo settore. "Il numero dei pasti

"Le Amministrazioni pubbliche non sono obbligate a inserire i Criteri ambientali minimi nelle gare d'appalto ma si dovrà tenere conto delle loro indicazioni".

- spiega Rosa Maria Bertino, autrice di *Tutto Bio*, la pubblicazione che ogni anno recensisce i dati utili sul biologico - comprende tutte le varie possibilità: bio tutto il menu, molti o alcuni prodotti bio, una sola portata bio". "Sulla base della mia esperienza e dei dati disponibili - commenta Paola Trionfi - la categoria che va per la maggiore è quella *con alcuni prodotti bio*, vale a dire un "paniere" composto mediamente di 3-4 prodotti". Le referenze previste dai Criteri ambientali minimi della ristorazione sono invece molte di più, e quindi sarà necessario incrementare notevolmente la loro presenza nei menu.

Un forte impulso al biologico in mensa

Ma le Amministrazioni pubbliche saranno obbligate a inserire i Cam al momento del rinnovo delle gare d'appalto? "No, non saranno obbligate a farlo - risponde Riccardo Rifici, responsabile dell'ufficio per i Consumi Verdi Pubblici del Ministero dell'Ambiente - però il decreto fornisce un'indicazione molto forte, che si aggiunge ad altre già esistenti per incentivare

Le nuove linee guida per le mense della Pubblica Amministrazione

Ecco più in dettaglio che cosa prevede il Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% da produzione biologica;
- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti Igp (Indicazione geografica tipica), Dop (Denominazione origine pro-

tezza) e Stg (Specialità tradizionale garantita) e da prodotti tipici e tradizionali.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% da produzione biologica;
- per almeno il 25% da prodotti Igp e Dop e da prodotti tipici e tradizionali.

Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20% da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Tutte le percentuali sono riferite al peso sul totale. I vari tipi di produzione (biologica, integrata, Igp e Dop, pesca sostenibile e altro) s'intendono a norma dei Regolamenti dell'Unione europea e altri nazionali e internazionali espressamente richiamati nel decreto.

consumi sempre più sostenibili dal punto di vista ambientale". **In ogni caso i Cam sono uno strumento efficace e potente nelle mani di genitori, agricoltori, insegnanti, amministratori per promuovere a livello locale i prodotti biologici nelle scuole** rendendo possibili, in alcuni casi, anche ricorsi contro gare d'appalto che non abbiano previsto l'inserimento dei Criteri ambientali minimi.

Abbassare i costi del servizio per inserire più biologico

Come influirà tutto questo sull'aumento dei consumi di prodotti biologici? "Man mano che i Cam saranno applicati - risponde Francesco Giardina, coordinatore del Sinab (Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica) - sicuramente si registrerà un aumento dei consumi dei prodotti bio anche se non è possibile sapere ora l'entità della crescita". E gli agricoltori biologici saranno in grado di rispondere a questo aumento della domanda? "Il processo sarà inevitabilmente graduale - risponde Paolo Carnemolla, presidente di Federbio (Federazione italiana agricoltura biologica e biodinamica) - e ciò consentirà al mondo della produzione di adeguarsi anche se dovrà fare un grosso passo avanti per organizzare meglio l'offerta dei prodotti e dei servizi".

Su tutto questo aleggia però l'ombra della crisi economica che si traduce anche in una riduzione delle risorse a disposizione delle amministrazioni locali. In queste condizioni non sarà certo facile sviluppare di molto la presenza di prodotti biologici nella ristorazione pubblica. "Fra le tante cose da fare, fondamentale è la riorganizzazione del servizio - prosegue Paolo Carnemolla - che deve partire, in primo luogo, dalla verifica delle risorse disponibili per coprire il costo del pasto e, in funzione del loro ammontare, passare poi alla definizione del menu e della modalità di erogazione, tenendo conto del fatto che in tante realtà è anche necessario migliorare la composizione del pasto dal punto di vista nutrizionale".



Nella pasta bio poche micotossine

In uno studio condotto dall'*Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali di Roma*, nel grano duro biologico è stata trovata una minore incidenza e un



minor livello di contaminazione da micotossina deossinivalenolo (Don) rispetto a quello convenzionale, che comunque era inferiore alla soglia stabilita dall'Ue. Le micotossine sono sostanze chimiche tossiche prodotte dal metabolismo di alcuni tipi di funghi. Il deossinivalenolo (Don) è fra le maggiori minacce che incombono sulla filiera produttiva del grano duro dove può svilupparsi in qualsiasi fase e, una volta prodotto, le molecole tossiche permangono sul frumento, sul semilavorato o sulla pasta e i normali processi impiegati nelle industrie alimentari non sono sufficienti a eliminarne la tossicità. Un grande risultato questo che deve far riflettere tutto il mondo dell'agricoltura e industria alimentare.

Il biologico promosso in serie A



L'Associazione calcio

Cesena ha convertito al biologico la dieta dei suoi calciatori adottando i prodotti di Alce Nero, fra le aziende leader del settore biologico. Frollini, nettari e composte di frutta, pasta di kamut e di grano, riso, cereali, pomodoro, sughi, olio, tutti bio e prodotti da Alce Nero, saranno impiegati per la preparazione dei pasti dei giocatori della squadra. Un'ulteriore conferma al fatto che una dieta a base di prodotti biologici è il migliore carburante per aumentare le performance del nostro organismo. Altro che doping!

Olio, clementine e arance bio contro la 'ndrangheta

Il Consorzio Goel - nato nel 2003 per combattere la disoccupazione e promuovere il cambiamento socio-economico della Calabria, dove la presenza della 'ndrangheta è ancora molto forte - insieme al Consorzio Ctm Altromercato, ha presentato a dicembre scorso tre prodotti biologici, olio extravergine d'oliva, clementine e arance con il nuovo marchio Goel bio e Solidale italiano Altromercato.

