

SEMPRE PIU' BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

FederBio, Federazione italiana Agricoltura biologica e biodinamica, e Città del Bio, l'associazione dei comuni e degli enti locali che promuove la qualità dei territori e delle produzioni, in un progetto di "economia della natura" che garantisca una migliore qualità della vita per tutti, hanno firmato un protocollo d'intesa per lavorare congiuntamente e creare una cabina di regia nazionale a favore dello sviluppo del biologico nella ristorazione collettiva, sia pubblica che privata.

La collaborazione tra le due realtà trova il suo punto di partenza nella grande opportunità che la ristorazione collettiva, scolastica e ospedaliera, rappresenta per le produzioni biologiche italiane e, parallelamente, nell'importante opportunità che il biologico garantisce a scuole, ospedali e ristoranti aziendali in termini di promozione della salute, della convivialità e dell'educazione alimentare.

FederBio e Città del Bio definiranno dunque un piano di lavoro per favorire lo sviluppo del biologico nelle mense di scuole e di ospedali e più in generale nella ristorazione collettiva attraverso: la costituzione di un gruppo di coordinamento nazionale che discuta delle problematiche della ristorazione; la costituzione di momenti di riferimento, regionali e nazionali, sul modello Sportello Mense Bio, per interagire con le amministrazioni comunali e intervenire qualora si manifestino situazioni di criticità per l'introduzione del bio nelle mense scolastiche; il monitoraggio dell'evoluzione dei prezzi di mercato delle referenze bio per la ristorazione collettiva; l'individuazione di strategie per il miglioramento dei servizi di ristorazione; la raccolta di esempi di buone pratiche in Italia e in Europa per creare un modello da standardizzare e da proporre; la raccolta di dati statistici sull'introduzione del bio nelle mense; la valorizzazione del ruolo delle derrate biologiche nei processi di implementazione degli Acquisti Verdi.