

La mensa biologica

**situazione, obblighi e opportunità
per la ristorazione scolastica
in Veneto**

Iniziativa finanziata dal
“Piano regionale di intervento per il rafforzamento e lo sviluppo dell’agricoltura biologica”
D.G.R.V. n. 4184 del 28.12.2006



“Fondo per lo sviluppo dell’agricoltura biologica e di qualità”



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Approfondimenti:

<http://bioveneto.venetoagricoltura.org>

Autore

Roberto Pinton

Pubblicazione edita da

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale e Agroalimentare

Viale dell’Università, 14 – Agripolis – 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049.8293711 – fax 049.8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale e Agroalimentare

Coordinamento Editoriale

Alessandra Tadiotto, Isabella Lavezzo

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049.8293920 – Fax 049.8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, foto, disegni ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

PROMUOVERE LA QUALITÀ DEL VENETO: L'AGROALIMENTARE BIOLOGICO CHE CI DISTINGUE



Il Piano regionale di sviluppo dell'agricoltura biologica approvato dalla Giunta regionale del Veneto ha l'obiettivo di innescare processi virtuosi lungo le filiere che caratterizzano la specifica produzione. Tra i cinque Progetti operativi adottati vi sono anche le attività per la promozione del settore, e inoltre importanti azioni di comunica-

zione ed informazione dirette agli utenti.

Con i suoi 1.600 operatori che agiscono a livello territoriale, la realtà del comparto biologico risulta essere tra le più interessanti in ambito nazionale.

Diverse sono le esperienze pionieristiche e le aziende venete che oggi possono vantare in questo ambito numeri da leader. Molte anche le eccellenze di prodotto ottenute dalle aziende che ricevono premi e riconoscimenti nei più accreditati concorsi internazionali. Sempre più numerosi anche i prodotti tipici del territorio che oggi vengono realizzati solo con materie di qualità biologica. Ma non possiamo dimenticare una cosa: il settore biologico ha nel suo DNA l'uso di pratiche volte a proteggere il patrimonio ambientale unico nel suo genere e questo dimostra un'attenzione particolare con una sensibilità di coltivare il nostro futuro. Abbiamo in tutto questo riconosciuto un patrimonio prezioso, una ricchezza di aziende che proteggono la nostra terra e i suoi prodotti.

Franco Manzato

*Vice Presidente della Regione Veneto e
Assessore alle Politiche
dell'Agricoltura e del Turismo*

DAL PIANO REGIONALE UN IMPEGNO PER LA PROMOZIONE DELLE MENSE BIOLOGICHE



Veneto Agricoltura, l'azienda della Regione Veneto per l'attività di ricerca, sperimentazione e informazione in ambito agricolo, forestale ed agroalimentare, ha sviluppato le azioni di sostegno all'Agricoltura Biologica in attuazione dello specifico Piano regionale di intervento e rafforzamento del settore voluto e approvato dalla Giunta Regionale del Veneto.

Lo abbiamo fatto attraverso analisi economiche, studi su alcune criticità tecniche, attività dimostrative, formazione e comunicazione.

Una speciale attenzione abbiamo voluto riservarla alla promozione dell'uso di prodotti da agricoltura biologica nella ristorazione pubblica e scolastica in particolare.

Una scelta conseguente non solo ad una precisa indicazione legislativa (la L.R. 6/2002), ma perché convinti che l'affermazione di un diffuso impiego di questi alimenti nella ristorazione collettiva permette di perseguire diversi ma convergenti obiettivi. Dal punto di vista alimentare, nutrizionale ed educativo si conferma l'impegno per una sana, sicura e corretta alimentazione fin dalle prime fasce di età, che sono quelle peraltro più sensibili e a rischio. Dal punto di vista dei consumi, l'utente, che sia un alunno di una scuola e di conseguenza il genitore, un paziente ospite di un ospedale o un lavoratore nella mensa aziendale, se in queste situazioni conosce positivamente le produzioni biologiche sarà indotto a consumarne anche in ambito domestico. Dal punto di vista delle imprese agricole e agroalimentari le forniture alla ristorazione collettiva offrono l'opportunità di garantire significative quantità e programmazione delle produzioni.

Questa pubblicazione presentando le diverse valenze della produzione e degli alimenti di origine biologica offre anche alcune utili indicazioni sia agli enti gestori di mense scolastiche e ospedaliere, pubbliche e private, tenuti all'utilizzo quotidiano di prodotti biologici, sia agli utenti dei servizi di ristorazione scolastica e ospedaliera, che hanno il diritto a pasti con ingredienti biologici. Una sintesi dell'indagine svolta da Veneto Agricoltura tra i Comuni del Veneto e le testimonianze esemplificative di due tra i diversi comuni virtuosi, completano un quadro informativo che ci auguriamo possa essere un contributo per l'affermazione di una agricoltura e di una alimentazione di qualità.

Paolo Pizzolato
*Amministratore Unico
di Veneto Agricoltura*

ALIMENTI PER IL BENESSERE	7
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA	8
I VALORI NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI BIOLOGICI	10
IL LATTE BIOLOGICO? MIGLIORE (GRAZIE ALL'ERBA)	11
L'ALIMENTAZIONE BIOLOGICA E LA SALUTE	13
OBBLIGHI DI LEGGE	16
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA PER L'AMBIENTE	19
BENESSERE ANCHE PER GLI ANIMALI	21
IL MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI	23
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NEL VENETO	24
LA RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL VENETO	27
L'uso di prodotti biologici	28
Considerazioni conclusive	33
DUE TESTIMONIANZE DAI COMUNI DEL VENETO	35
La mensa biologica in una media città di provincia: Legnago (Vr)	35
Campolongo Maggiore (Ve): in un piccolo Comune una mensa bio 100% e "sostenibile"	37



Il benessere, inteso nelle sue varie accezioni, si mantiene con un'alimentazione varia ed equilibrata, ma anche con l'attenzione ai suoi componenti.

La ricerca ha dimostrato ormai senza dubbio che i vegetali coltivati con le tecniche moderne, che pure garantiscono raccolti quantitativamente più elevati, hanno purtroppo un contenuto di vitamine e sali minerali di gran lunga inferiore a quello che avevano cinquant'anni fa, a causa di quello che è noto come "effetto diluizione".

Frutta e verdura sono sì di dimensioni maggiori, ma fondamentalmente perché contengono più acqua: il loro valore nutrizionale è infatti proporzionalmente più basso che in passato. Non è una questione squisitamente tecnica, al contrario ha dei risvolti importanti sulla salute.

Secondo le analisi ufficiali dell'Usda (il Ministero statunitense per l'agricoltura), i broccoli che nel 1950 presentavano 12,9 milligrammi di calcio, nel 2003 ne presentavano solo 4,4 mg, con una perdita secca di due terzi. Ma il dato è generale: per tutta l'ortofrutta e i cereali si registra un declino statisticamente significativo per numerosi nutrienti (non solo calcio, ma anche proteine, fosforo, ferro, riboflavina, acido ascorbico...)¹. C'è da interrogarsi se sia casuale l'aumento esponenziale nello stesso periodo dell'osteoporosi, responsabile del maggior numero di ricoveri ospedalieri delle donne di oltre 45 anni (più del diabete, dell'infarto e del cancro al seno).

Per cercare di supplire all'impoverimento dei valori nutrizionali del cibo moderno è nato sì un florido mercato di integratori alimentari, ma è chiaro che le compresse non possono sostituire una dieta naturale, sana e variata.

¹Vedasi, tra gli altri, Donald R. Davis, Melvin D. Epp e Hugh D. Riordan, "Changes in USDA Food Composition. Data for 43 Garden Crops, 1950 to 1999", in *Journal of the American College of Nutrition*, Vol. 23, No. 6, 669-682 (2004).

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il regolamento CE n. 834/2007, che stabilisce le norme sulla produzione biologica valide per tutta l'Unione Europea, definisce l'agricoltura biologica come *“un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione conforme alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali”*.

Il metodo di produzione biologico, continua il regolamento, *“esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale”*.

In questo paio di frasi (e non è così frequente), l'Unione Europea ha distillato l'essenza del concetto della produzione biologica, che non ha un approccio semplicemente sostitutivo (non si limita, infatti a utilizzare sostanze naturali in luogo dei fitofarmaci di sintesi chimica, che so-



no del tutto esclusi), ma globale: l'azienda agricola va considerata come un universo composito di suolo, specie vegetali coltivate e spontanee, animali allevati e selvatici, siepi ed elementi di naturalità (che non solo sono piacevoli alla vista, ma offrono anche un prezioso rifugio agli insetti utili e agli altri predatori degli organismi nocivi) che interagiscono tra loro e con l'uomo.

È una produzione che rifiuta gli allevamenti in batteria, dove gli animali trascorrono tutta la loro vita in spazi eccessivamente ristretti, ma garantisce loro accesso al pascolo, ampio spazio nei ricoveri coperti per potersi muovere in libertà, alimentazione vegetale (negli allevamenti biologici non si sono mai alimentati gli animali con le farine di carne responsabili del morbo di mucca pazza, né con mangimi OGM) e salute.

Che non agisce indiscriminatamente con diserbanti sulla flora spontanea dei campi ed elimina con insetticidi tutto ciò che vola, perché è consapevole dell'importanza fondamentale dell'equilibrio ecologico.

Che ha la massima cura del grande patrimonio rappresentato dal suolo, la cui fertilità tutela e incrementa attraverso l'uso degli scarti vegetali e del letame opportunamente compostato, senza ricorrere ai fertilizzanti chimici di sintesi, che solo apparentemente consentono raccolti più ricchi.

Il tutto all'interno di un sistema di controllo coordinato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che dopo averne verificata competenza, indipendenza e terzietà, autorizza gli Organismi nazionali di controllo a procedere alle regolari ispezioni nelle aziende agricole, di trasformazione e di commercializzazione.

A maggior garanzia dell'affidabilità del sistema, gli organismi di controllo (che per poter essere autorizzati dal Ministero devono essere accreditati alla norma ISO65/UNI EN 45011) sono anch'essi sottoposti alla vigilanza delle Regioni nel cui territorio operano.

I regolamenti europei prevedono che l'Organismo di controllo effettui almeno una volta all'anno un'ispezione fisica presso tutti gli operatori (in realtà in Italia se ne effettua il 27% in più: nel 2008 le 49.654 aziende biologiche sono state sottoposte a 63.060 visite ispettive, con prelievo e analisi di 5.500 campioni).

Dopo ogni visita è compilata una relazione di controllo, che viene sottoposta alla valutazione di una commissione di certificazione composta da rappresentanti dell'area tecnico-scientifica, degli operatori della filiera, delle associazioni dei consumatori e dell'ente pubblico. Solo dopo l'accertamento della conformità alle specifiche normative i prodotti vengono muniti di certificazione.

I VALORI NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Un'equipe di 50 ricercatori dell'Inra² (*Istitut National de la Recherche agronomique*, il primo istituto di ricerca agronomica d'Europa e il secondo al mondo), delle unità di ricerca *Nutriments Lipidiques et Prévention des Maladies Métaboliques* e della Facoltà di medicina delle Università Aix-Marseille 1 e 2 ha lavorato per due anni a una ricerca voluta dall'Afssa (*Agence française de sécurité sanitaire des aliments*) sulla qualità nutrizionale e la sicurezza alimentare dei prodotti biologici, con una review della letteratura scientifica internazionale.

Il lavoro (*"Nutritional quality and safety of organic food. A review"*)³, pubblicato nel 2009 dalla rivista scientifica *Agronomy for Sustainable Development* si conclude con le parole: *"La nostra analisi della letteratura scientifica disponibile evidenzia che le piante coltivate col metodo biologico tendono a presentare un maggior contenuto di sostanza secca, di alcuni minerali (ferro, magnesio) e di micronutrienti a effetto antiossidante (fenoli, resveratrolo), mentre i prodotti di origine animale presentano un maggior contenuto di acidi grassi polinsaturi. Rispetto alla sicurezza alimentare, la grande maggioranza (dal 94 al 100%) degli alimenti biologici non contiene alcun residuo di pesticidi; gli ortaggi biologici contengono significativamente meno nitrati (circa la metà di quelli presenti nei prodotti non biologici), mentre il livello delle micotossine è analogo ai prodotti convenzionali. L'analisi critica della letteratura scientifica indica che l'agricoltura biologica così come oggi sviluppata, è in grado di fornire prodotti di alta qualità, con alcuni importanti miglioramenti in termini di presenza di micronutrienti a effetto antiossidante, di assenza di residui di fitofarmaci tossici e di accumulo di nitrati"*.

² www.inra.fr.

³ il testo (in inglese) è disponibile a pagina www.federbio.it/download.php?id=228.

IL LATTE BIOLOGICO? MIGLIORE (GRAZIE ALL'ERBA)

La superiorità nutrizionale dei prodotti biologici non si limita all'ortofrutta: da maggio 2003 a febbraio 2004 il Danish Institute of Agricultural Sciences (DIAS) ha condotto studi sul contenuto di sostanze antiossidanti nel latte di allevamenti biologici e convenzionali. Lo studio si è focalizzato sulle vitamine liposolubili (in particolare sulla vitamina E, alfatocoferolo) e sulla composizione degli acidi grassi. I risultati indicano che nonostante non utilizzi integrazioni di alfa-tocoferolo sintetico, l'allevamento biologico dà latte con contenuti più elevati di alfa-tocoferolo naturale rispetto al latte convenzionale. Più elevato anche il contenuto di carotenoidi, con il valore del beta-carotene da doppio a triplo.

Ciò dipende dalle differenze nell'alimentazione del bestiame: mentre negli allevamenti convenzionali si usano grandi quantità di mangimi industriali e insilati di mais, in quelli biologici si ricorre al pascolo su erba, nutrizionalmente più ricca⁴.

La ricerca condotta da Veneto Agricoltura e dal Dipartimento di Scienze Animali dell'Università degli Studi di Padova sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali del latte biologico conclusasi nel 2008 ha rilevato che il latte bovino biologico presenta un profilo acido molto positivo per gli aspetti nutrizionali, con un più favorevole rapporto fra acidi grassi saturi e insaturi, un miglior apporto di acidi grassi omega-3, omega-6 e di CLA rispetto al latte convenzionale. Si tratta di acidi grassi indispensabili per la produzione di energia, per la formazione delle membrane cellulari, per il trasferimento dell'ossigeno nel sangue e per la sintesi di emoglobina, oltre che per il corretto equilibrio ormonale: la loro carenza è causa di astenia, dermatiti, deficit immunitario, ritardo della crescita, sterilità.

Un altro studio effettuato all'Institute of Grassland and Environmental Research dell'Università del Galles ha dimostrato che le vacche alimentate con foraggio di trifoglio rosso (che nei pascoli biologici si utilizza come alternativa alla fertilizzazione chimica) producono latte con un livello notevolmente più alto di acidi grassi polinsaturi rispetto a quello prodotto negli allevamenti conven-

⁴ Jacob Holm Nielsen (Food science Research, Centre Foulum): Produktionsmetodens betydning for mælkens indhold af pro-antioxidanter. Workshop om sundhed og økologiske produktionsmetoder, 2005.

zionali. Gli acidi grassi omega-3 servono a mantenere un cuore sano, a combattere gli effetti dell'artrite e favoriscono un buon sviluppo del cervello nel feto. I ricercatori hanno prelevato campioni di latte da 10 stalle biologiche e da 8 convenzionali lungo l'inverno 2002/2003, quando ambedue le tipologie utilizzavano foraggi essiccati. Un'analisi degli acidi grassi contenuti nel latte ha dimostrato che i valori degli acidi alfa-linolenici arrivavano allo 0,43% nel latte convenzionale, ma a ben 0,72% in quello delle stalle biologiche, con un incremento del 60%⁵.

⁵ Dewhurst R.J., Fisher W.J., Tweed J.K.S. e Wilkins R. J. (2003). Comparison of grass and legume silages for milk production. Production responses with different levels of concentrate. *Journal of Dairy Science*, vol. 86, pp. 2598-2611.



L'ALIMENTAZIONE BIOLOGICA E LA SALUTE

Nel 2005 l'Organizzazione mondiale della sanità ha avvertito: *“In quanto soggetti in via di sviluppo i bambini sono particolarmente vulnerabili all'impatto dell'inquinamento: la loro capacità di respirare, mangiare e bere più degli adulti rispetto alla loro massa corporea, fa sì che ingeriscano in maggior misura sostanze potenzialmente tossiche”*. Tra le sostanze più nocive troviamo diossine, pesticidi, nitriti e nitrati dei fertilizzanti azotati.

Lo studio del 1999 “Monitoraggio biologico dell'esposizione ad antiparassitari organofosforati nei bambini italiani” realizzato dall'Istituto di pediatria preventiva e neonatologia dell'Università di Siena e dal Dipartimento di Tossicologia occupazionale e Igiene industriale dell'Usl scopriva nelle urine di tutti i bambini *“valori di residui significativamente più elevati”* rispetto agli adulti, residui che si riducevano drasticamente quando fosse stato consumato anche un solo pasto biologico al giorno.

Nel 2000 al forum organizzato dal Petrini Institute i pediatri concordavano sul fatto che l'alimentazione a base di prodotti biologici soddisfa in misura completa ed equilibrata i fabbisogni nutrizionali del bambino.

Al congresso 2002 della Società italiana di nutrizione umana si raccomandava fortemente il biologico: *“è un cibo pulito, controllato e ben si adatta al delicato metabolismo dei bambini e degli adolescenti. Grazie al metodo produttivo contiene meno acqua ed è più ricco di elementi essenziali nella crescita come vitamine, sali minerali e fibre”*.

Sempre nel 2002 il Centro di alimentazione infantile per la prevenzione delle malattie dell'adulto dell'Ospedale Macedonio Melloni di Milano, scriveva nelle conclusioni dell'esperienza clinica condotta sul divezzamento con prodotti biologici: *“I vantaggi che si possono ottenere nei bambini con un utilizzo regolare e costante nel tempo dei prodotti biologici sono sicuramente enormi. Rispetto agli alimenti convenzionali, i prodotti biologici forniscono un apporto significativamente maggiore di molte componenti nutrizionali, una qualità migliore per altre e un minore apporto di pesticidi, antibiotici, nitrati, OGM e additivi”*.

Nel 2003 il Dipartimento di salute ambientale della School of public health and community medicine dell'Università di Washington concludeva lo studio “Esposizione a pesticidi organofosfati da parte di bambini in età prescolare con alimentazione convenzionale e biologica” con le parole *“Lo studio ha rilevato che i bambini con dieta prevalentemente biologica presentano livelli di esposizione ai pesticidi organofosfati significativamente inferiori a quelli che*

consumano prevalentemente alimenti convenzionali (...) Il consumo di prodotti biologici costituisce un mezzo relativamente semplice a disposizione dei genitori per ridurre l'esposizione dei loro bambini ai pesticidi".

Nel "Chemical trespass: pesticides in our bodies and accountability" del 2004, analisi dei dati del Center for disease control degli Stati Uniti, si dichiarava: "*I bambini sono i più vulnerabili, e sono esposti ai maggiori livelli di organofosfati, deleteri per il sistema nervoso*"; lo studio dimostrava nella fascia d'età tra i 6 e gli 11 anni l'esposizione agli organofosfati in misura 4 volte superiore a quella ritenuta "accettabile" dall'Agenzia statunitense per la protezione ambientale.

Nel 2005 una ricerca della Emory University ha rivelato che nell'urina di chi consuma prodotti alimentari convenzionali si individuano residui degli antiparassitari organofosfati *malathion* e *chlorpyrifos* (possono comportare disordini neurologici negli animali e nell'uomo), che scompaiono dopo pochi giorni con un'alimentazione a base di cibi biologici. I ricercatori indicano espressamente che acquistare alimenti biologici diminuisce il carico corporeo di pesticidi per l'intera famiglia.

Dalla ricerca condotta dalla Divisione di nutrizione umana, di Immunologia e dal Dipartimento di medicina sperimentale e bioscienze dell'Università di Tor Vergata, dall'Istituto nazionale per la dieta mediterranea e la nutrigenomica, dal Dipartimento di scienze e tecnologie agro-forestali e ambientali dell'Università di Reggio Calabria e dall'Istituto di medicina interna dell'Università Cattolica del Sacro

Cuore di Roma, partner dell'importante progetto "La sostenibilità dell'agricoltura biologica. Valutazioni economiche, ambientali e sulla salute umana" finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, è emerso che l'effe-



to sull'organismo dei prodotti di origine biologica rispetto ai convenzionali è decisamente più salutare, nota importante per la prevenzione di numerose patologie. I dati hanno dimostrato che una dieta mediterranea equilibrata esclusivamente con prodotti biologici, apportando una maggiore quantità di principi antiossidanti e migliorando lo stato infiammatorio dei consumatori, può garantire un'efficace azione antiossidante, utile per favorire una buona attività metabolica e rallentare i processi infiammatori e cronico-degenerativi⁶.

L'autorevole Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Inran), con finanziamento del Ministero delle politiche agricole, ha svolto il progetto pluriennale di ricerca "Determinanti di qualità dell'agricoltura biologica".

Nella nota con cui presentava i risultati, l'Inran scrive *"Per tre anni frutta (pere, pesche e susine) e frumento prodotti sia con tecniche bio che convenzionali su campi sperimentali e vicini, sono stati analizzati al momento della raccolta e messi a confronto. Un dato caratterizza in particolare le produzioni bio: la presenza più massiccia di antiossidanti, molecole preziose per la nostra salute, dal momento che aiutano a prevenire cancro e malattie cardiovascolari"*.

Proseguendo, la nota sottolinea che: *"Le pere williams biologiche contengono meno fibra, ma più zuccheri, più vitamina C e più antiossidanti rispetto alle pere convenzionali. Inoltre sono più morbide e succose e meno soggette agli attacchi di muffe e funghi, in grado, quindi, di conservarsi meglio. Le pesche bio Regina Bianca contengono più antiossidanti e una maggiore concentrazione di ferro e calcio (importanti per la crescita dei bambini) rispetto a quelle convenzionali. E risultano anche più gustose, dolci e profumate. Le susine biologiche della varietà "Shiro/Goccia d'oro" si distinguono per la maggiore concentrazione di fosforo, potassio e zinco. Non vi sono differenze, invece, nel contenuto di antiossidanti".* E ancora: *"In collaborazione con l'Istituto di Agrumicoltura di Catania, le arance di 14 aziende biologiche sono state comparate con arance di altrettante aziende convenzionali. Le arance bio sono risultate più ricche di antiossidanti"*.

"Insomma – è la conclusione – la qualità è servita e garantita, senza pesticidi e fertilizzanti aggiunti".

A questi dati dobbiamo aggiungere che i prodotti biologici non solo sono soggetti a un sistema di controllo europeo che non ha eguali nel panorama agroalimentare, ma anche, come si conviene a degli alimenti, sono anche *più buoni* (lo dice il 72,7% dei consumatori)⁷.

⁶ L. Di Renzo, D. Di Pierro, M. Bigioni, V. Sodi, F. Galvano, R. Cianci, L. La Fauci, A. De Lorenzo "Is antioxidant plasma status in humans a consequence of the antioxidant food content influence?" European Review Medical Pharmacological Science, vol. 11, 2007.

⁷ Observa, 2007.

OBBLIGHI DI LEGGE

Le Direttive 1996/5/CE e 2003/13/CE stabiliscono che per la produzione di alimenti poi destinati a lattanti e bambini alcune sostanze antiparassitarie siano del tutto vietate, e che per le altre non debbano essere presenti residui in quantità superiore a 0,01 mg/kg (cioè non più di un grammo di residuo su 100 tonnellate di alimenti: praticamente zero)⁸.

Il legislatore comunitario ritiene che l'eventuale presenza sugli alimenti di residui di fitofarmaci in quantitativi considerati privi di rischio per un consumatore adulto debba essere accuratamente evitata nei prodotti destinati a lattanti e bambini. La quantità di sostanze contaminanti ritenuta tale da poter nuocere alla loro salute è inferiore, e ciò per diversi motivi: rispetto a un adulto un bambino assume quantità relativamente maggiori di cibo per chilogrammo di peso corporeo, sono maggiori sia il turnover metabolico che il rischio di accumulo; per la naturale immaturità biochimica la capacità dei bambini di disintossicarsi differisce da quella degli adulti.

Sia il legislatore nazionale che quello regionale hanno ben tenuto presenti queste problematiche. Il comma 4 dell'articolo 59 della **Legge 23 dicembre 1999 n. 488** ("Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e plu-



riennale dello Stato”, cioè la legge finanziaria 2000) impone l’uso quotidiano di prodotti biologici agli enti che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere, stabilendo che: *“Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l’utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell’Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell’articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all’elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti”.*

L’inderogabilità di questa norma è stata ribadita da diverse sentenze dei Tribunali amministrativi regionali⁹.

La Regione del Veneto non è stata da meno. La **legge regionale 1 marzo 2002, n. 6** (*“Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza”*), dopo aver precisato l’impegno della Regione per la tutela della salute quale fondamentale diritto dell’individuo e per la promozione di tutte le azioni necessarie a prevenire i possibili rischi alla salute derivanti dal consumo di alimenti contenenti sostanze indesiderate, all’articolo 3 prevede che in tutte le mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza, gestiti in qualsiasi forma da soggetti pubblici o anche privati, debbano essere somministrati esclusivamente:

- prodotti con certificazione che non derivino da OGM né contengano OGM;
- prodotti biologici;
- carne bovina proveniente da un sistema di identificazione e di registrazione degli animali in conformità alla normativa europea emanata durante la crisi dell’encefalopatia spongiforme bovina.

La stessa legge impone agli enti gestori anche l’obbligo di comunicare agli utenti, con mezzi idonei e adeguati, la provenienza degli alimenti somministrati, al fine di favorire la giusta informazione del cittadino.

Inoltre la Regione, nelle sue “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” (disponibili nella sezione “Mense bio” del sito <http://bioveneto.venetoagricoltura.org>), sposa deci-

⁸La direttiva europea “baby food” per alcune sostanze (Cadusafos, Demeton-S-metile, Etoprofos, Fipronil, Propineb) fissa come limite massimo addirittura 1 grammo su 500 o mille tonnellate di alimenti.

⁹Tar Sardegna, sentenza n. 412/2000; Tar Lombardia, sentenza n.1297/2002; Tar Friuli Venezia Giulia, sentenza n. 412/2004; Tar Puglia, sentenza 1811/2005 e n. 610/2006.

samente il criterio della qualità già espresso nella legge nazionale n.488/1999, fornendo alle Amministrazioni l'indicazione di prevedere nell'aggiudicazione degli appalti un punteggio più elevato (da 60 a 70 punti) agli elementi qualitativi rispetto a quelli puramente economici (da 30 a 40 punti). In altre parole, il contratto non andrà necessariamente al fornitore che avrà presentato l'offerta al prezzo più basso, ma a quella "economicamente più vantaggiosa", cioè con il miglior rapporto qualità/prezzo, valutabile in base a elementi come la quantità di prodotti biologici e tipici, la certificazione di qualità ISO 9001 e/o ISO 22000 (sicurezza alimentare), la qualificazione del personale, la tipologia delle attrezzature, la realizzazione di progetti di educazione alimentare ecc.

Ogni **Amministrazione pubblica** e ogni **Ente privato** che gestisca in **qualsiasi forma** mense prescolastiche e scolastiche, di ospedali, luoghi di cura e di assistenza, sono quindi **tenuti**:

- a prevedere **espressamente** nel contratto d'appalto l'**uso giornaliero** di prodotti biologici, tipici e tradizionali¹⁰ (*obbligo da legge n. 488/1999, art. 59 comma 4*);
- a prevedere **espressamente** nel contratto d'appalto l'**uso esclusivo di prodotti biologici**, di derrate **non OGM**, di carne bovina etichettata in conformità al Regolamento CE n. 1760/2000, tutti muniti di apposita certificazione (*obbligo da legge Regione Veneto n. 6/2002*);
- a prevedere **espressamente** nel contratto d'appalto l'attribuzione di **valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti** offerti (*obbligo da legge n. 488/1999, art. 59 comma 4*);
- **a informare gli utenti** sulle caratteristiche delle derrate impiegate (*obbligo da legge Regione Veneto n. 6/2002*).

Oltre alla Regione del Veneto, altre Regioni hanno adottato proprie norme in materia: il Friuli Venezia Giulia, l'Emilia Romagna (dove, in particolare, dai nidi d'infanzia alla fine delle scuole elementari devono essere forniti soltanto prodotti biologici), la Toscana, il Lazio, le Marche e la Basilicata.

Oggi sono oltre un milione i pasti con ingredienti biologici forniti quotidianamente nelle mense scolastiche italiane (140.000 solo nella città di Roma).

L'entità in Veneto della ristorazione collettiva con prodotti biologici è analizzata nel capitolo "La ristorazione scolastica nel Veneto".

¹⁰ I prodotti tradizionali sono definiti dall'art. 8, comma 1 decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, recante "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole", successive modifiche e integrazioni.

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA PER L'AMBIENTE

Come ogni attività umana, anche l'agricoltura ha un impatto ambientale. È del tutto evidente che lo sviluppo di un metodo agricolo che non utilizzi sostanze chimiche di sintesi e adotti una bassa densità di animali per ettaro ha minor impatto sul suolo, sulle acque superficiali e di falda, sulla qualità dell'aria e sulla biodiversità.

Dalla ricerca finanziata dal Ministero britannico per l'agricoltura e condotta dagli scienziati del British Trust for Ornithology del Centre for Ecology & Hydrology di Lancaster e dalla Wildlife Conservation Research Unit dell'Università di Oxford risulta che le aziende biologiche presentano un maggior tasso di biodiversità. *“Abbiamo rilevato che i campi biologici contengono dal 68 al 105 per cento in più di specie vegetali e dal 74 al 153 per cento in più di piante spontanee rispetto alle aziende non biologiche. Le aziende biologiche contengono dal 5 al 48 per cento in più di ragni, dal 16 al 62 per cento in più di uccelli nel primo inverno e dal 6 al 75 per cento in più di pipistrelli. Le indicazioni...sono che l'agricoltura biologica è associata con livelli elevati di biodiversità. Aumentare la superficie coltivata con metodo biologico può contribuire a ristabilire la biodiversità nei paesaggi agricoli”*¹¹.

Gli stessi benefici ambientali sono rilevati anche dai ricercatori italiani. Da una recente ricerca in Lombardia emerge che *“Nelle aziende biologiche i Carabidi sono stati catturati durante tutto l'anno; ciò dimostra che gli individui presenti non hanno dovuto spostarsi per cercare ambienti più adeguati e che l'habitat creato dal metodo di conduzione biologico si può ritenere sufficientemente equilibrato.*

Questo tipo di gestione esercita un effetto positivo su tali artropodi dovuto anche all'inerbimento, che determina una notevole diversificazione dei microclimi, un aumento dei litofagi, offrendo quindi fonti di cibo sufficienti e habitat idonei allo svernamento di molte specie. Nelle aziende convenzionali, invece, le catture sono risultate povere di specie utili e sono state

¹¹ R.J. Fuller, L.R. Norton, R.E. Feber, P.J. Johnson, D.E. Chamberlain, A.C. Joys, F. Mathews, R.C. Stuart, M.C. Townsend, W.J. Manley, M.S. Wolfe, D.W. Macdonald e L.G. Firbank, “Benefits of organic farming to biodiversity vary among taxa”, Biology Letters, agosto 2005.

nulle per tutte le stagioni autunnale ed invernale. Le aziende biologiche hanno una ripartizione più uniforme e vicina a quella di un ambiente naturale ed equilibrato¹²».

«I maggiori costi del cibo biologico sono giustificati dal risparmio in termini di collettività e dai benefici sociali».

«In agricoltura convenzionale ci sono, per esempio, diserbanti che inquinano le falde acquifere».

«[Il biologico rappresenta] una logica e una filosofia nei confronti della terra che andrebbe comunque e sempre sostenuta se vogliamo ancora avere speranza in un futuro che si preannuncia drammatico dal punto di vista ambientale».

Francesco Bertolini, professore di Istituzioni e governo dell'ambiente alla Scuola di direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano

Non ricorrendo a fertilizzanti, erbicidi, insetticidi e anticrittogamici di sintesi, l'agricoltura biologica non ne disperde nell'ambiente (nel quale comprendiamo il vero patrimonio rappresentato dalle acque superficiali e di falda). Non utilizzandoli, riduce anche uso di petrolio e risorse fossili necessarie al loro processo produttivo. Risultato? Risparmio di energia, minore inquinamento, riduzione di emissioni di CO₂ con conseguente minore riscaldamento globale.

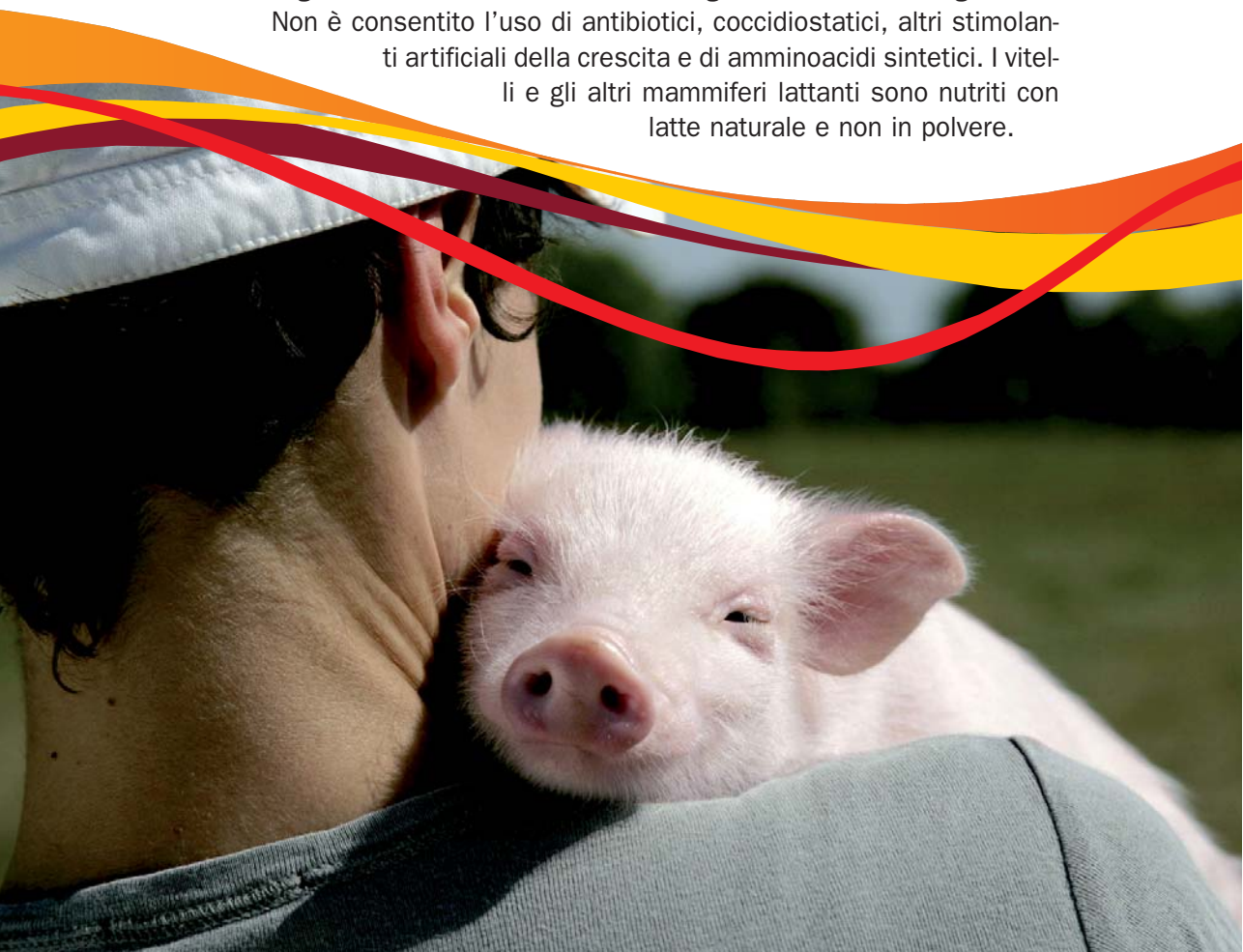
¹² F.R. Eördegh, D. Lupi, G. Quarta Colosso, Università di Milano, Facoltà di agraria, Istituto di entomologia agraria: "Monitoraggio della carabidofauna e stafilinofauna in aziende orticole a conduzione biologica e convenzionale", 2003.

BENESSERE ANCHE PER GLI ANIMALI

Gli animali biologici nascono e sono allevati in aziende biologiche. Le pratiche zootecniche, compresa la densità degli animali, e le condizioni di stabulazione garantiscono la soddisfazione delle esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali, che hanno in permanenza accesso a spazi all'aria aperta, di preferenza pascoli. Nella scelta delle razze e delle linee genetiche si tiene conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali, della loro vitalità e resistenza alle malattie, privilegiando la rusticità alla produttività.

Il numero di animali è limitato al fine di ridurre al minimo il pascolo eccessivo, il calpestio del suolo, l'erosione o l'inquinamento provocato dagli animali o dallo spandimento delle loro deiezioni. È vietato tenerli legati o in isolamento, la riproduzione non è indotta da trattamenti con ormoni o sostanze simili. L'alimentazione deriva principalmente da piante coltivate dall'azienda in cui sono tenuti gli animali o da altre aziende biologiche della stessa regione.

Non è consentito l'uso di antibiotici, coccidiostatici, altri stimolanti artificiali della crescita e di amminoacidi sintetici. I vitelli e gli altri mammiferi lattanti sono nutriti con latte naturale e non in polvere.



La prevenzione delle malattie è realizzata grazie alla selezione delle razze e dei ceppi, alle pratiche zootecniche, alla somministrazione di mangimi di qualità, all'esercizio, a un'adeguata densità degli animali e a idonee condizioni di stabulazione e d'igiene (sono vietati gli allevamenti in batteria e la stabulazione fissa).

Solo quando i rimedi omeopatici, gli oligoelementi e i prodotti fitoterapici risultino inefficaci, si può ricorrere a medicinali veterinari allopatici, con particolari restrizioni relative ai cicli di trattamento e raddoppio dei tempi di carenza¹³.

¹³ Regolamento CE n. 834/2007 e Regolamento CE n. 889/2008.



IL MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Il mercato biologico non è assolutamente una piccola nicchia per amatori. Secondo l'Osservatorio permanente sui consumi condotto dal sociologo Giampaolo Fabris per Sana (il salone del naturale di Bologna) la percentuale di chi acquista regolarmente prodotti biologici è salita dal 22% del 2008 al 26% di quest'anno. Basta qualche numero: solo nei super e ipermercati nel 2008 gli italiani hanno speso ogni giorno 80.000 euro per acquistare 232 mila uova biologiche, 64 mila euro per portare a casa 13 tonnellate e mezza di yogurt biologico, 40.500 euro per acquistare 25.000 litri di latte fresco bio e altri 12.000 per 8 mila brick di latte UHT¹⁴.

Secondo i dati del panel AcNielsen per Ismea (l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), solo nella grande distribuzione che, pur sensibile al biologico, offre comunque una gamma limitata a poche centinaia di articoli, nel primo semestre del 2009 gli acquisti di prodotti biologici confezionati hanno fatto registrare un incremento del 7,4% rispetto al 2008. Tra i settori che hanno evidenziato la crescita maggiore si segnalano l'ortofrutta fresca e trasformata (+37,8%), le uova (+24%), le bevande (+11,6%), il miele (+10,4%)¹⁴.

Il dato è impressionante, se si pensa che nei primi sei mesi del 2009 le vendite di prodotti alimentari nel complesso sono state praticamente ferme (+0,2% rispetto al 2008), quelle di vini Doc e Docg sono calate del 4% e quelle dei prodotti Dop e Igp del 1,8%¹⁴: in un periodo di tensione economica, il biologico è l'unico comparto in crescita dell'intero agroalimentare.

E se questa è la crescita nella grande distribuzione, nei negozi specializzati in prodotti biologici (la cui gamma può superare le 4.000 referenze) l'incremento è più che doppio: in un campione di 260 le vendite da gennaio a luglio 2009 segnano un +16,5% rispetto allo stesso periodo del 2008¹⁵.

A sostegno (e in conseguenza) di tale sviluppo, la disponibilità di prodotti biologici presso grossisti e distributori è quindi più che soddisfacente e non si può certo sostenere che la reperibilità sia problematica.

¹⁴ Fonte: AcNielsen.

¹⁵ Fonte: AssoBio.

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NEL VENETO

L'attenzione della Regione del Veneto nei confronti dell'agricoltura biologica è precedente anche a quella dell'Unione europea: la legge regionale "Norme relative all'agricoltura biologica e all'incentivazione della lotta fitopatologica" porta il n. 24 del 1990, quando il primo regolamento europeo su questa materia risale al giugno del 1991.

Il Veneto può vantare la presenza di numerosi pionieri del settore: già nella prima metà degli anni '80 erano attive alcune tra le prime cooperative agricole biologiche italiane e da Padova si coordinarono le diverse organizzazioni di produttori e consumatori per elaborare "Cos'è biologico", il disciplinare che, prima della normativa comunitaria, costituì lo standard di riferimento del biologico italiano.

Sebbene non sia tra le regioni italiane con il maggior numero di aziende agricole biologiche (superano di poco il migliaio), è al secondo posto nazionale per numerosità delle aziende di trasformazione e distribuzione.

La superficie destinata a coltivazioni biologiche (compresa quella in conversione) supera i 15.000 ettari, un quarto dei quali concentrato nella provincia di Verona, seguita nell'ordine da Treviso, Padova, Vicenza, Belluno, Venezia e Rovigo.

Quasi due terzi delle superfici e oltre due terzi delle aziende insistono nelle aree di pianura, con tutti gli orientamenti produttivi tipici della regione.

Circa il 27% della Sau è a orientamento cerealicolo, seguono le colture industriali (oltre il 15%); prati permanenti e pascoli, prevalentemente nelle aree montane e pedemontane, coprono circa il 15%. Seguono le coltivazioni foraggere per il bestiame (14%), i vigneti (oltre il 9%), i frutteti (oltre l'8%), le coltivazioni orticole (oltre il 3%) e, via via, tutte le altre.

Al di là della relativamente contenuta entità delle superfici, il Veneto conta alcuni tra i campioni del panorama biologico nazionale e internazionale.

Tabella 1 – L'agricoltura biologica nel Veneto, 2008 (aziende)

	Agricoltori	Imprese di trasformazione	Importatori
VENETO	1.039*	509	10
Totale Italia	44.556	5.047	51

* di cui 109 svolgono anche attività di trasformazione dei propri prodotti e 28 anche quelle di trasformazione e importazione

Fonte: Regione del Veneto - Direzione Produzioni agroalimentari

Tabella 2 – L'agricoltura biologica nel Veneto, 2008 (superfici)

Produzione	Superficie (ettari)
Cereali	4.312
Colture proteiche, leguminose da granella	87
Piante da radice	27
Colture industriali	2.443
Orticole*	502
Foraggi e altri seminativi	2.171
Uva da vino	1.428
Frutta**	1.293
Agrumi	0
Frutta a guscio	27
Olivo	233
Altre colture permanenti	298
Prati e pascoli	2.381
Terreni inutilizzati	152
Maggese in rotazione	144
Totale	15.498

*= comprende fragole e funghi coltivati

**= comprende i piccoli frutti

Fonte: Regione del Veneto - Direzione Produzioni agroalimentari

Il comparto viticolo, con le aree di eccellenza del Lison Pramaggiore (l'area omogenea vitata biologica maggiore al mondo), del Prosecco e delle Doc veronesi è abbonato alle medaglie dei metalli più preziosi nei più prestigiosi concorsi mondiali.

Una posizione di assoluto rilievo sul mercato hanno anche le produzioni ortofrutticole (per le quali il tessuto produttivo, oltre a gestire canali che vanno dalla vendita diretta in azienda all'export, è integrato con strutture distributive di dimensione europea in provincia di Verona e Treviso).

Al massimo livello anche quelle lattiero-casearie: al concorso Biocaseus, tenutosi nel febbraio 2008 con il patrocinio della Regione e la supervisione del Laboratorio di analisi sensoriale dell'Istituto per la qualità e le tecnologie agroalimentari di Thiene, che fa capo a Veneto Agricoltura, si sono aggiudicati la vittoria nelle diverse categorie un formaggio molle prodotto nell'altopiano del Cansiglio, un erborinato di capra vicentino, una caciotta di capra e una mozzarella trevigiane. Le performance sono ancora più significative se si considera che non si trattava di un concorso regionale, ma internazionale.

Le eccellenze riguardano anche produzioni di minor peso quantitativo: nel 2007 un olio extra vergine biologico veronese ha incassato la medaglia d'oro della *Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft*.

Nel territorio regionale hanno poi sede il maggior produttore nazionale del comparto confetture/marmellate (che, caso unico al mondo, è leader assoluto del mercato: la confettura più acquistata in Italia, più delle grandi marche tradizionali e più delle marche del supermercato, è infatti biologica), la maggior impresa di distribuzione di generi alimentari vari, la maggiore nel condizionamento e distribuzione di ortofrutta, la maggior catena di supermercati specializzati (70 punti vendita sull'intero territorio nazionale, due all'estero, due ristoranti), due delle maggiori imprese nazionali nel comparto carne e derivati, attive anche sul mercato estero, uno dei maggiori allevamenti di ovaiole, il maggior operatore europeo nel settore dei legumi e alcune tra le principali imprese nazionali nel settore dei prodotti da forno, del comparto bevande no dairy a base di cereali, della pasta fresca, del lattiero-caseario.

Oltre ai big noti a livello internazionale e presenti sui principali mercati esteri (fino agli Stati Uniti e al Giappone), il biologico veneto conta su una fitta rete di imprese agricole con spacci di vendita diretta, fattorie didattiche e agriturismi.

Il Veneto è tra le regioni di maggior rilievo anche nel consumo dei prodotti biologici. Non tutti hanno ancora notificato l'attività ai fini del controllo, ma in regione hanno sede 146 negozi specializzati: con una popolazione residente di 4.527.000 abitanti, significa un punto vendita ogni 31.000 abitanti, una frequenza pari a quella del Piemonte e quasi doppia rispetto alla Lombardia, regioni alle quali comunemente si attribuisce il primato nel consumo.

Consapevole dell'elevata qualità delle produzioni biologiche venete e della forte vocazione al mercato del proprio sistema produttivo, la Regione ha avviato con Veneto Agricoltura un Progetto di supporto al comparto con iniziative di formazione, attività di dimostrazioni e studio delle tecniche produttive, promozione e comunicazione. In questo Progetto rientra l'azione a favore del consumo dei prodotti da agricoltura biologica nelle mense pubbliche, nell'ambito del quale è stata realizzata la presente pubblicazione.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL VENETO

All'epoca del censimento 2001, la popolazione veneta in età da mensa scolastica era di 609.894 individui (il 13,46% dei residenti).

Ripartendo questo totale in fasce d'età, 250.927 risultavano sotto i 6 anni, 200.913 di età tra i 6 e i 10 anni e 158.009 tra gli 11 e i 14.

Le dimensioni dei 581 Comuni veneti sono articolate: si va dal picco superiore di Venezia (271.073 abitanti al censimento) a quello inferiore del Comune di Laghi (128).

Quasi un terzo dei Comuni (il 29,3%) ha meno di 2.500 residenti; ritenendo che buona parte di questi non eroghi il servizio di mensa, non fosse altro per il numero presumibilmente ridotto degli utenti, questa indagine si è concentrata sui Comuni di maggiore dimensione, somministrando il questionario a un campione dei 113 con oltre 10.000 residenti, applicando un correttivo alle province di Belluno (allargando il campione ai Comuni con più di 5.000 abitanti) e Rovigo (estendendo l'indagine a quelli con più di 7.000 abitanti).

In questo modo il campione (che rappresentava il 19,4% dei Comuni veneti) toccava il 60% della popolazione, mantenendosi sopra il 40% dei residenti in ciascuna provincia.

Hanno aderito all'iniziativa 66 Comuni (il 58,41% degli interpellati) con una rappresentanza del 35% dei residenti nel Veneto.



L'uso di prodotti biologici

La frequenza dell'utilizzo di almeno alcuni prodotti biologici è quotidiana in poco meno di due terzi del campione (60,61%); in poco più di un quinto (21,21%) è ripetuta più volte alla settimana.

In cinque comuni (9,09%) la frequenza è inferiore, mentre sono quattro (6,06%) quelli che non li utilizzano mai.

Non si può che trarre la conclusione che se due terzi dei Comuni adempiono al dettato della legge n. 488/1999, specularmente, il 39,39% è ancora inadempiente.

Tabella 3 – Frequenza dell'utilizzo di prodotti biologici

Provincia	ogni giorno	più volte a settimana	1 volta a settimana	1 o 2 volte al mese	non li utilizza	non risponde
Belluno	2	1			1	
Padova	6	3			1	
Rovigo	1	1				1
Treviso	7	2				1
Venezia	6	2			2	
Verona	9	3	1			
Vicenza	9	2	2	2		1
Veneto	40	14	3	2	4	3
%	60,61%	21,21%	4,55%	3,03%	6,06%	4,55%

Un Comune segnala l'utilizzo quotidiano di prodotti biologici negli asili nido e più volte a settimana nelle altre scuole; complice il fatto che non in tutti i Comuni sono presenti le diverse tipologie scolastiche, l'uso quotidiano nelle scuole elementari interessa 39 Comuni (e 32.650 bambini), quello nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole medie 35 (con rispettivamente 11.082 e 14.647 utenti). In 28 Comuni sono presenti asili nido in cui prodotti biologici sono serviti ogni giorno a 2.097 bambini.

Il 24,4% dei Comuni attribuisce il proprio mancato utilizzo di prodotti biologici a motivi economici, assumendo che il costo del servizio di mensa sia superiore a quello richiesto per pasti realizzati con derrate convenzionali. Al di là dell'ovvia considerazione che valutazioni puramente economiche non giustificano il mancato rispetto della normativa, l'esame del costo dei pasti con ingredienti biologici sembra relegare tale giustificazione tra i luoghi comuni.

Tabella 4 – Tipo di scuole e numero di utenti

Grado	Numero di Comuni	Numero utenti	Percentuale
Asili nido	28	2.097	3,47%
Scuole dell'infanzia	35	11.082	18,32%
Scuole elementari	39	32.650	53,99%
Scuole medie inferiori	35	14.647	24,22%
Totale		60.476	100,00%

Il ventaglio dei costi del servizio mensa è infatti assai articolato. Il 7,5% dei Comuni sostiene un costo inferiore ai 3 euro per pasto, nel 20% dei casi il costo è minore di 3,50 euro, per 19 Comuni su 40 (il 48,1% di quelli che l'hanno indicato) il costo del servizio non supera i 4 euro. Stante l'estrema diversificazione delle modalità di fornitura del servizio (gestione diretta con cucina e personale proprio, appalto con l'utilizzo di strutture comunali, appalto con pasti veicolati realizzati in centri cottura esterni, ecc.) e dei capitolati (maggior o minor enfasi sulla stagionalità, maggior o minor frequenza della carne, ecc.), l'operazione rischia di essere puramente aritmetica, ma il costo medio sopportato dai Comuni veneti che utilizzano quotidianamente prodotti biologici risulta di 4,10 euro (con il picco minimo di un costo inferiore a 3 euro per 3 Comuni e quello massimo superiore a 5,21 euro per altri cinque). Va inoltre considerato che il costo della derrate incide in misura contenuta sul costo compless-



sivo del servizio di ristorazione: il range va dal 20 al 35%, mentre la quota maggiore di costi è legata complessivamente a personale, energia, materiali di consumo, ammortamenti, spese generali, ecc.

I prodotti biologici utilizzati con maggior frequenza (nell'85% dei Comuni) sono gli ortofrutticoli (in qualche Comune solo la frutta), l'aggregato pane/pasta e l'olio, seguiti dai derivati del pomodoro (nel 40% dei Comuni).

Tabella 5 - Costo di un pasto nei Comuni che utilizzano quotidianamente prodotti biologici

Costo del servizio	numero di Comuni	percentuale
non risponde	1	2,5%
inferiore a 3 euro	3	7,5%
da 3 euro a 3,30 euro	3	7,5%
da 3,31 euro a 3,50 euro	2	5,0%
da 3,51 euro a 3,70 euro	2	5,0%
da 3,71 euro a 4,00 euro	9	22,5%
da 4,01 euro a 4,20 euro	5	12,5%
da 4,21 euro a 4,50 euro	4	10,0%
da 4,51 euro a 4,70 euro	2	5,0%
da 4,71 euro a 5,00 euro	4	10,0%
da 5,01 euro a 5,20 euro	0	0,0%
da 5,21 euro a 5,50 euro	5	12,5%
Oltre 5,50 euro	0	0,0%
Totale	40	100,0%

Tabella 6 – Tipologia dei prodotti biologici utilizzati quotidianamente

Provincia	Ortofrutta	Pane pasta	Latte e derivati	Carne e derivati	Olio	Cereali	Pelati passata	Uova	Altro
Belluno	1	2			1		2		
Padova	4	4			3	3	2	1	3
Rovigo	1	1	2		2	2	2	2	1
Treviso	7	5			4				1
Venezia	4	4	1		1	1	2	1	1
Verona	12	6	4	1	5	4	3	2	1
Vicenza	5	7	3		1	2	5	2	2
Veneto	34	29	10	1	17	12	16	8	9
%	85,0%	72,5%	25,0%	2,5%	42,5%	30,0%	40,0%	20,0%	22,5%

Tabella 7 – Motivazioni del mancato utilizzo di prodotti biologici

Prezzo	Irreperibilità	Formati non idonei	Scarsa sensibilità utenza	Complessità gestione	Difficile valutare	Altro	Non sa
7	5	5	2	0	3	7	3
24,14%	17,24%	17,24%	6,29%	0,0%	10,34	24,14%	10,34%

Oltre all'aggregato "altri motivi", non meglio dettagliato, la principale motivazione per giustificare il mancato utilizzo risiede nel prezzo (citato dal 24,14% dei rispondenti alla specifica domanda) che, come già rilevato, non sembra legittimare l'inadempienza alla legge n. 488/1999 né alla legge regionale n. 6/2002.

Seguono l'irreperibilità dei prodotti o l'irreperibilità dei prodotti nei formati adatti. Anche tali motivazioni sembrano precarie: il fatto che oltre il 60% dei Comuni (in tutte le province) utilizzzi quotidianamente prodotti biologici e che un altro 21,21% lo faccia più volte a settimana sembrerebbe infatti dimostrare che la reperibilità di prodotti e formati non rappresenta una particolare criticità.

A pochi chilometri da tre Comuni veronesi che hanno addotto tale giustificazione ha sede uno dei maggiori fornitori italiani di ortofrutta e generi vari alla ristorazione collettiva biologica nazionale. Neanche la difficoltà di valutazione intrinseca addotta da 3 rispondenti sembra particolarmente sostenibile: a norma di regolamento comunitario e di leggi nazionali, ogni lotto di prodotti biologici è infatti scortato da



idoneo documento di certificazione che ne attesta la conformità allo standard biologico.

Nessuno dei Comuni inadempienti ha addotto a giustificazione maggiori complessità nella gestione del servizio; di scarso rilievo percentuale la poca sensibilità degli utenti riferita da due Comuni della provincia di Padova; la presenza in ambedue i Comuni – nonostante le dimensioni non metropolitane – anche di più punti vendita specializzati in prodotti biologici sembrerebbe peraltro attestare l'esistenza di una certa domanda dei consumatori anche a livello locale.

In relazione all'immediato futuro, il 73,46% dei Comuni esprime molto o abbastanza interesse (in misura identica) all'introduzione di prodotti biologici nell'anno 2010; per contro, un solo Comune (in provincia di Vicenza) non esprime alcun interesse.

Tabella 8 – Interesse all'introduzione di prodotti biologici entro il 2010

	Molto	Abbastanza	Poco	Per niente
Belluno	1	3		
Padova	3	3	3	
Rovigo	1		1	
Treviso	1	5	1	
Venezia	1	2	3	1*
Vicenza	4	3	0	1
Verona	7	2	3	
Veneto	18	18	11	2*
% sui rispondenti	36,73%	36,73%	22,45%	4,08%

* (in quanto l'appalto scadrà nel 2011)

Circa tre quarti dei Comuni non si limita all'erogazione del servizio di mensa, ma cura anche lo svolgimento, direttamente o indirettamente, di progetti didattici e d'informazione.

Tabella 9 – Attività didattica e formativa

Attività				Destinatari			
Educazione alimentare	Igiene sicurezza alimentare	Prodotti tipici	Nessuno	Studenti	Famiglie	Insegnanti	Personale
37	19	14	22	31	26	21	15
40,22%	20,65%	15,22%	23,91%	33,33%	27,96%	22,58%	16,13%

L'adesione dei Comuni all'offerta di forme di supporto a tali attività è plebiscitaria: il 97,38% è molto o abbastanza interessato, con ciò indicando a Veneto Agricoltura e alle altre strutture regionali una precisa priorità.

Tabella 10 – Interesse a disporre di supporto a iniziative didattiche e formative

	Molto	Abbastanza	Poco	Per niente
Educazione alimentare	72,31%	26,15%	1,54%	0,0%
Igiene e sicurezza alimentare	75,38%	23,08%	1,54%	0,0%
Prodotti biologici, tipici e tradizionali	61,90%	33,33%	4,76%	0,0%
Media	69,86%	27,52%	2,61%	0,0%

Considerazioni conclusive

I risultati dell'indagine (condotta da luglio a novembre 2009), nonostante la vastità del campione (i comuni rispondenti sono più del 50% di quelli con oltre 10.000 abitanti e rappresentano l'11,36% del totale dei Comuni della regione) e la sua entità (i Comuni rispondenti rappresentano una quota del 35,48% dei residenti in Veneto), vanno assunti come orientativi.

È infatti lecito supporre che siano stati maggiormente indotti a offrire la propria collaborazione all'iniziativa i Comuni che in diversa misura già utilizzano prodotti biologici, e che, al contrario, se ne siano astenuti o abbiano aderito in quota minore quelli consapevoli della non conformità alla normativa.

La fotografia di un Veneto in cui il 60,61% dei Comuni utilizza quotidianamente prodotti biologici per la ristorazione dei loro piccoli cittadini può quindi essere troppo rosea, contando su una base di dati forniti prevalentemente dalle amministrazioni più virtuose.

Rimane comunque valida la considerazione che il 39,39% dei Comuni non fornisce con frequenza giornaliera prodotti biologici all'utenza del proprio servizio di ristorazione scolastica.

L'indagine si è concentrata sulla ristorazione scolastica pubblica e non ha preso in esame né la realtà della ristorazione ospedaliera né quella delle scuole private (il cui peso in Veneto è significativo). Nonostante l'utilizzo quotidiano di prodotti biologici sia posto come obbligo in carico agli enti pubblici gestori della prima dalla normativa nazionale e da quella regionale, e nonostante la legge regionale ponga tale obbligo a carico anche dei soggetti privati gestori di mense prescolastiche, scolastiche e di strutture

di cura e di assistenza, un'analisi assolutamente empirica della situazione suggerire una realtà di diffusa non conformità.

Oltre a elaborare un insieme di iniziative tese ad accompagnare le amministrazioni locali al rispetto della norma, sembra opportuno avviare anche un'indagine conoscitiva sui segmenti qui non esaminati, per poi determinare le opportune iniziative.

La prima è comunque già individuata nella predisposizione di una task force e dei pacchetti informativi sollecitati dai Comuni in merito a educazione alimentare, igiene e sicurezza alimentare, caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari, che saranno accessibili, insieme ad altro utile materiale, sulle pagine dedicate alle "mense bio" del sito <http://bioveneto.venetoagricoltura.org>.

Si ringraziano i Comuni che hanno collaborato all'indagine:

Belluno, Feltre, Ponte nelle Alpi, Santa Giustina
Padova, Abano Terme, Albignasego, Cadoneghe, Camposampiero, Montegrotto Terme, Piove di Sacco, Ponte San Nicolò, Trebaseleghe, Vigodarzere
Rovigo, Badia Polesine Porto Viro,
Treviso, Castelfranco Veneto, Mogliano Veneto, Montebelluna, Pieve Di Soligo, Preganziol, Roncade, Susegana, Vedelago, Vittorio Veneto
Camponogara, Caorle, Cavallino Treporti, Cavarzere, Concordia Sagittaria, Dolo, Mirano, Portogruaro, Scorzè, Spinea
Verona, Bovolone, Bussolengo, Cerea, Grezzana, Isola della Scala, Legnago, Negrar, Pescantina, San Bonifacio, San Giovanni Lupatoto, San Martino Buonalbergo, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca di Verona, Zevio
Bassano del Grappa, Caldogno, Cassola e Mussolente, Chiampo, Cornedo Vicentino, Dueville, Lonigo, Marostica, Montecchio Maggiore, Rosà, Tezze sul Brenta, Thiene, Valdagno

DUE TESTIMONIANZE DAI COMUNI DEL VENETO

LA MENSA BIOLOGICA IN UNA MEDIA CITTÀ DI PROVINCIA: LEGNAGO (VR)

Legnago è per abitanti (25.488) il terzo comune della provincia di Verona. Le scuole pubbliche presenti nel territorio comunale sono 6 istituti per l'infanzia (con circa 350 utenti), 8 primarie (circa 650 utenti) e 3 secondarie di 1° grado, per un totale di circa 135.000 pasti annuali, a cui si aggiungono quelli degli insegnanti (circa 11.200).

Ne parliamo con il sindaco Roberto Rettondini.

Da quando avete introdotto i prodotti biologici nelle mense scolastiche del Comune?

“I prodotti bio sono stati introdotti nel 2003. L'impostazione dei menu tiene conto della stagionalità; sono forniti menu differenziati per le intolleranze (celiachia, ecc.) e motivi religiosi; all'azienda che si è aggiudicata l'appalto è stato affidato un progetto di educazione alimentare rivolto agli studenti”.

Come avete impostato il capitolato d'appalto?

“Il capitolato cita espressamente la legge regionale n. 6/2002, e prevede l'uso quotidiano di prodotti biologici (frutta, verdura, pasta, yogurt, legumi, cereali, succhi di frutta, confetture e marmellate, circa il 60% delle derrate) Vengono inoltre utilizzati prodotti tipici (formaggi, prosciutto), che rappresentano circa il 10% del totale”.

Avete previsto un sistema particolare di controlli?

“I pasti sono realizzati presso il Centro Polifunzionale per le Imprese di San Pietro (di proprietà comunale), posto a disposizione dell'aggiudicataria, che li consegna con “legame fresco-caldo” nei luoghi di utilizzo. Oltre ai controlli effettuati dalla Commissione mensa, il Comune affida a un tecnico l'incarico delle verifiche igienico-sanitarie presso il centro di produzione dei pasti e quelli di distribuzione, che di norma sono quattro all'anno. Per quanto riguarda i prodotti biologici non è mai emersa alcuna criticità. Sulle tavole delle nostre scuole arrivano tutti i giorni prodotti freschi e genuini. Ho visitato personalmente le cucine e posso affermare che la professionalità degli operatori, la cura e la pulizia dei locali sono davvero notevoli”.

Qual è la valutazione delle famiglie sull'uso di prodotti biologici?

“I genitori sono chiaramente a conoscenza dell'uso di prodotti biologici per la produzione dei pasti (a fine settembre si è tenuto un incontro pubblico con utenti, associazioni di categoria, aziende fornitrici e stampa locale, seguito da un buffet biologico) e con i loro rappresentanti prendono parte con gli insegnanti alla Commissione mensa. Le famiglie sono giustamente molto attente all'alimentazione dei loro figli e chiedono prodotti sani e naturali, il più possibile privi di coloranti, conservanti e altri additivi chimici. L'introduzione del biologico nelle scuole rappresenta, quindi, la risposta a una loro specifica richiesta. Certo, bisogna essere consapevoli che il biologico non sempre coincide con la perfezione estetica. Una mela convenzionale è di solito grande e lucida, mentre quella biologica può essere più piccola e opaca, ma ha sicuramente dalla sua parte un inconfondibile profumo di mela”.

Quanto ha inciso sul costo del servizio la scelta del biologico?

“Dopo l'ultima revisione prezzi, il costo del pasto è di 4,75 euro iva esclusa; la quota a carico delle famiglie varia a seconda del reddito I.S.E.E. da 1,04 a 3,99 euro”.

Un altro elemento che caratterizza il menu di Legnago è la previsione di prodotti a chilometro zero: dal 15 settembre 2009 agli oltre 1.000 alunni che utilizzano il servizio di mensa vengono forniti frutta e verdura, latte, formaggi e uova di produzione locale cioè provenienti nel raggio di 50 km.

“Sì, questa scelta mira a migliorare l'eco-sostenibilità del servizio mensa attraverso la riduzione dell'impatto ambientale dei trasporti, e a valorizzare agricoltura tipica e fornitori locali, che producono con alti livelli di salubrità e di qualità. La principale regola della buona salute è quella di mangiare in modo sano ed equilibrato, portando in tavola alimenti caratterizzati da qualità, stagionalità e freschezza, caratteristiche che vengono esaltate dalla fornitura locale. Preferire i prodotti di origine regionale e di filiera corta diventa anche una scelta etica e rappresenta per gli studenti legnaghesi un passo verso una maggiore consapevolezza delle problematiche ambientali, del benessere e dell'attenzione al proprio territorio. Perché i bambini possano apprezzare i prodotti biologici e tipici serve comunque un'educazione di base anche in famiglia”.

CAMPOLONGO MAGGIORE (VE): IN UN PICCOLO COMUNE UNA MENSA BIO 100% E “SOSTENIBILE”

Campolongo Maggiore, un piccolo Comune della provincia di Venezia con 10.200 abitanti e un servizio mensa per 800 studenti tra asili, scuole elementari e medie. Ne parliamo con Paolo Marconi, ora consigliere comunale delegato alla Pubblica Istruzione, ma nel 1999 animatore del gruppo di genitori che ha sollecitato l'amministrazione comunale a introdurre nelle mense scolastiche lo scodellamento e quindi l'eliminazione della monoporzione sigillata in contenitori di plastica e l'introduzione di alimenti provenienti da agricoltura biologica.

Come e da chi è nata la volontà di inserire prodotti biologici nella mensa scolastica?

“L'avvio del cambiamento è merito di un gruppo di genitori “biosensibili” che ha promosso e sostenuto negli anni l'obiettivo di offrire un'alimentazione sana e di qualità, ma è stato un processo per tappe, sempre basato sul coinvolgimento di tutti i soggetti in causa: genitori, insegnanti, amministratori, le ditte fornitrici e ovviamente i bambini, che sono i veri “consumatori”. Per citare un solo aspetto, ricordo che per due volte l'anno i familiari possono pranzare in mensa con i bambini e fornire osservazioni e suggerimenti scritti”.

Come è gestito oggi il servizio mensa?

“La ditta fornitrice assicura circa 43.000 pasti all'anno che vengono preparati in un centro cottura distante pochi chilometri con una linea di cottura biologica dedicata e certificata. Dal 2001 il 100% delle materie prime (frutta, verdura, carne, dolci, ecc.) sono prodotti da agricoltura biologica (a eccezione di limitate deroghe): un menù caratterizzato da una forte stagionalità e da prodotti del mercato equo e solidale, DOP e IGP. È molto frequente la presenza di verdura cruda e pinzimonio. Da ottobre 2009 è stata introdotta la settimana vegetariana che si ripete ciclicamente, una ogni cinque settimane”.

La vostra non è solo un mensa bio al 100%, ma anche pienamente “sostenibile”.

“Sì, abbiamo lavorato molto sulla riduzione degli sprechi e sulla qualità complessiva del servizio. Nel 2003 siamo passati dalla monoporzione sigillata allo scodellamento con stoviglie monouso (piatti, posate e bicchieri in plastica) e da settembre 2006 usiamo le stoviglie durevoli, lavate presso le mense. Questo cambiamento ha concorso a creare un servizio familiare, che favorisce il piacere di stare in mensa, e ha liberato i cibi dagli odori anomali rilasciati dai contenitori in plastica. Infine, da gennaio 2005 abbiamo eliminato

l'acqua in bottiglia di plastica a favore di quella di rubinetto. Il servizio è molto gradito dagli alunni, con una notevole riduzione degli avanzi di cibo. E quel che resta nei piatti è disponibile per gli animali domestici, mentre gli avanzi interi utilizzabili entro poche ore (pane confezionato, frutta fresca, yogurt) sono a disposizione per la merenda pomeridiana nella scuola e il resto del cibo 'pulito' è restituito alla ditta".

Un servizio di qualità, ma quanto costa?

"Il costo a carico delle famiglie è di 4,00 euro a pasto, mentre a carico dell'amministrazione sono 2,05 euro/pasto. Il costo complessivo del servizio è superiore di circa il 15% a quello di analoghi servizi con alimenti da agricoltura convenzionale".

Quali sono i vostri prossimi obiettivi?

Allo studio abbiamo ulteriori novità: la merenda di mezza mattina con pane fresco e frutta non confezionata, l'introduzione di prodotti biologici a filiera corta e l'appalto in rete con altri Comuni. Vogliamo migliorare per promuovere la cultura della salute e del cibo buono, giusto, sicuro.



*Finito di stampare
nel mese di gennaio 2010
da T. Zaramella real. graf. snc, Selvazzano (PD)*

Stampato su carta certificata



“Ecolabel”

Licens nr.: DK/11/1