OSSERVAZIONI A "LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA OSPEDALIERA, SCOLASTICA E ASSISTENZIALE 2020" DEL MINISTERO DELLA SALUTE

AIAB ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Paola Trionfi – biologa nutrizionista, responsabile ristorazione AIAB

Monica Coletta – agronoma, Vice Presidente AIAB

Alba Pietromarchi - biologa ricercatrice FIRAB

Osservazioni alle

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA OSPEDALIERA, SCOLASTICA E ASSISTENZIALE 2020, del Ministero della salute

Senza avere la pretesa di integrare puntualmente in poche righe un documento che, con i limiti evidenziati, è stato costruito nel tempo e ha un impianto che giudichiamo positivo, segnaliamo alcuni punti che a nostro avviso risultano come vere e proprie incongruenze e mancanza, per cui auspichiamo una revisione critica a cui daremo, se possibile, il nostro contributo.

In generale alcuni passaggi del documento stridono con le recenti disposizioni sulle mense scolastiche biologiche e i fondi ad esse dedicate; speriamo quindi, che si tratti di sviste, non vogliamo neanche pensare a una marcia indietro.

Per semplificazione, di seguito riportiamo, per punti, alcune segnalazioni/osservazioni, relative al documento predisposto dal Ministero della salute in tema di Linee di indirizzo nazionale sulla ristorazione collettiva ospedaliera, scolastica e assistenziale 2020.

- **pag 4 razionale di partenza**

nella premessa si parla di accordo tra Ministero della Salute con Ministeri Ambiente (CAM applicazione GPP) e Agricoltura, mentre nelle pagine seguenti l'aspetto riguardante la sostenibilità della produzione alimentare non viene nemmeno preso in considerazione. Come se non fossero passati 10 anni.

- **Pag 9** si parla di proporre un vitto legato alla stagionalità e ai prodotti locali, non viene specificata la tecnica produttiva nemmeno per i nidi (bambini da 0 a 3 anni)
- **pag 12** nelle priorità non si accenna minimamente al collegamento e collaborazione con il mondo produttivo, auspicato locale. Chi se ne deve occupare? Com'è chiamato in causa?
- **pag 18** criteri premianti. L' agricoltura biologica è inserita *casualmente senza una reale priorità* rispetto ad altri alimenti la cui caratteristica è il legame con il territorio.

È da riformulare indicando prioritariamente le produzioni biologiche del territorio e comunque le produzioni agricole biologiche.

Gli allegati 6-7 a cui la pagina si riferisce dovrebbero dettagliare con attenzione il sistema delle certificazioni e delle denominazioni favorendo una conoscenza più approfondita del mondo delle produzioni certificate in particolare biologiche.

- **pag 31** la comunicazione nella ristorazione collettiva

La parte sulla comunicazione è trattata in modo sommario e non contribuisce a chiarire i *"collegamenti concettuali più diffusi ed errati"* come si propone.

In particolare, è gravissima la negazione del miglior profilo nutrizionale del cibo biologico.

È dimostrato che il cibo coltivato con metodo biologico e certificato ha un profilo nutrizionale migliore e quindi più salutistico.

Per la parte nutrizionale la ricerca scientifica evidenzia sostanzialmente un miglior contenuto di micronutrienti, vitamine, sali minerali, miglior composizione degli acidi grassi (per quanto riguarda carni, formaggi e latticini da produzione bio) elementi di pregio ad azione protettiva.

Le produzioni biologiche si caratterizzano per l'assenza documentata di residui chimici e pesticidi (i cui danni sono scientificamente documentati), l'azione positiva per l'ambiente e i cambiamenti climatici non costituiscono una motivazione sufficiente per indicare priorità nella scelta (cfr. dati dossier pesticidi).

Pertanto, che ci si debba indirizzare verso una scelta di produzioni biologiche ci sembra una opportunità da non perdere nella redazione di linee guida.

È una realtà e non mito da sfatare che le produzioni biologiche sono migliori a chi abbia attenzione alla complessità del valore nutrizionale, dell'assenza di residui e dell'impatto ambientale.

- **pag 37** MIUR

L'allegato 3 prende spunto dalle linee guida per l'educazione alimentare del MIUR facendo propri i principi di sostenibilità ecologica sociale ed economica e degli aspetti etici di produzione e consumo.

E' quindi stupefacente il poco risalto e la minima attenzione dati alle produzioni biologiche che si basano su un metodo rispettoso dell'ambiente e dell'agroecosistema certificato.

E questo è testimoniato dalla inconsistenza degli allegati 6 (I prodotti locali e tipici dei territori) e 7 (Qualità delle derrate alimentari)

- **pag 54** Scheda lista delle priorità nella ristorazione ospedaliera.

La tabella 1 riporta le macroaree contrassegnate da una posizione nella scala delle priorità e le indicazioni sul peso% delle stesse.

Nella macroarea Gestione, in "03 qualità delle materie prime (marchi e denominazioni d'origine, prodotti BIO), il bio senza specifica priorità (ordine) vale 13 punti.

- su un totale di 100 punti il BIO quindi conta 13 punti in compagnia di marchi (quali anche Barilla è un marchio) e denominazioni di origine (quali DOP, IGP tutte o solo quelle del territorio di riferimento?).

Segnaliamo poi:

- gli 8 punti dati a "07 aspetti di sostenibilità ambientale nell'acquisto delle materie prime" che sono incomprensibili e quindi imponderabili, non certificabili e non misurabili – non può certo bastare un'autocertificazione

- i 5 punti assegnati a "09 criteri etico colturali identitari (non ben descritti e identificati) che sono altrettanto incomprensibili e quindi imponderabili, non certificabili e non misurabili –, non può certo bastare un'autocertificazione

- i 3 punti su "11 ricaduta sulla popolazione locale", anche in questo caso se vogliamo parlare dalle parole ai fatti le linee guida dovrebbero dare spunti concreti

- infine 1 punto su "12 Valorizzazione dei prodotti a filiere locali" che deve essere misurato (distanza del produttore dal punto di recapito).

Stiamo parlando di un totale di 30 punti su 100, che potrebbe anche andare se correttamente esplicitato, attribuendo le giuste priorità.

Come detto in premessa, auspichiamo che quelle evidenziate siano sviste e non scelte che riportano indietro nel tempo, manifestando la piena disponibilità a collaborare per una sua revisione