Sicurezza Alimentare, Qualità dell'Ambiente, Garanzia per la Salute

Il Biologico nella Ristorazione Collettiva

Sabato 7 novembre 2009

Sala Botticelli – Palazzo dei Congressi
Roma EUR

IL BIOLOGICO PER UNA RISTORAZIONE DI QUALITÀ, SOSTENIBILE E CERTIFICATA

Paolo Carnemolla
Presidente Feberbio

La ristorazione collettiva pubblica deve ormai rispondere ad alcuni requisiti fondamentali, sanciti dalla normativa vigente o coerenti con gli orientamenti di un servizio che si colloca al centro di politiche pubbliche importanti come quelle per l'educazione, per la salute e per l'ambiente.

Le amministrazioni pubbliche che gestiscono questi servizi si trovano tuttavia spesso in condizioni strutturali e organizzative difficili, dunque hanno necessità di fare scelte in grado di garantire il raggiungimento degli obiettivi fissati con il minore sforzo organizzativo possibile. In tal senso i prodotti biologici possono rappresentare una soluzione ottimale per i seguenti motivi:

- l'assenza di residui di prodotti chimici di sintesi e di OGM, che consente di rispettare i requisiti di legge esistenti, in particolare per alcune categorie di fruitori;
- la formulazione di diete più equilibrate, attente a produzioni stagionali del territorio e idonee a tecniche di preparazione e cucina più salutistiche;
- l'integrazione con attività didattiche obbligatorie (educazione ambientale e alla salute) e complementari (es orti didattici, laboratori didattici e del gusto);
- la coerenza con le politiche pubbliche in materia di acquisti verdi e per la prevenzione sanitaria;
- la certificazione dei prodotti e dei fornitori e la possibilità di certificazione del servizio.

Anche il costo maggiore dei prodotti o una loro più difficile reperibilità può favorire scelte e comportamenti virtuosi nell'organizzazione del servizio, sia nella composizione più articolata ed equilibrata dei menù che nella riduzione degli sprechi e nella valorizzazione dei prodotti acquistati.

La possibilità di attuare politiche di acquisto che, per valorizzare la qualità dei prodotti biologici, si rivolgono in maniera preferenziale al territorio può inoltre favorire sia l'economia del territorio stesso che contribuire, attraverso la diffusione di coltivazioni e allevamenti biologici, ad un ambiente più salubre per tutta la comunità di riferimento per le amministrazioni che erogano il servizio di ristorazione.