

**COMMISSIONE XIII  
AGRICOLTURA**

**RESOCONTO STENOGRAFICO  
INDAGINE CONOSCITIVA**

9.

**SEDUTA DI MERCOLEDÌ 19 MARZO 2014**

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE **LUCA SANI**

**INDICE**

	PAG.
<b>Sulla pubblicità dei lavori:</b>	
Sani Luca, <i>Presidente</i> .....	3
<b>INDAGINE CONOSCITIVA SULLA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI CON RIFERIMENTO ALL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI MILANO 2015</b>	
<b>Audizione dei rappresentanti dell'Associazione nazionale delle aziende di ristorazione collettiva (ANGEM) e dell'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione (Oricon):</b>	
Sani Luca, <i>Presidente</i> .....	3, 5
Gallinella Filippo (M5S) .....	5
Scarsciotti Carlo, <i>Presidente dell'ANGEM e portavoce dell'Oricon</i> .....	3
<b>ALLEGATO: Documentazione consegnata dai rappresentanti dell'Associazione nazionale delle aziende di ristorazione collettiva (ANGEM) e dell'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione (Oricon) .....</b>	<b>7</b>

**N. B. Sigle dei gruppi parlamentari: Partito Democratico: PD; MoVimento 5 Stelle: M5S; Forza Italia - Il Popolo della Libertà - Berlusconi Presidente: (FI-PdL); Scelta Civica per l'Italia: SCpI; Sinistra Ecologia Libertà: SEL; Nuovo Centrodestra: (NCD); Lega Nord e Autonomie: LNA; Per l'Italia (PI); Fratelli d'Italia-Alleanza Nazionale: (Fdi-AN); Misto: Misto; Misto-MAIE-Movimento Associativo italiani all'estero-Alleanza per l'Italia: Misto-MAIE-Api; Misto-Centro Democratico: Misto-CD; Misto-Minoranze Linguistiche: Misto-Min.Ling; Misto-Partito Socialista Italiano (PSI) - Liberali per l'Italia (PLI): Misto-PSI-PLI.**

PAGINA BIANCA

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE  
LUCA SANI

**La seduta comincia alle 9.10.**

**Sulla pubblicità dei lavori.**

PRESIDENTE. Avverto che la pubblicità dei lavori della seduta odierna sarà assicurata attraverso la trasmissione televisiva sul canale satellitare della Camera dei deputati e la trasmissione diretta sulla web-tv della Camera dei deputati.

**Audizione dei rappresentanti dell'Associazione nazionale delle aziende di ristorazione collettiva (ANGEM) e dell'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione (Oricon).**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca, nell'ambito dell'indagine conoscitiva sulla valorizzazione delle produzioni agroalimentari nazionali con riferimento all'Esposizione Universale di Milano 2015, l'audizione dei rappresentanti dell'Associazione nazionale delle aziende di ristorazione collettiva (ANGEM) e dell'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione (Oricon).

Avverto che abbiamo pochissimo tempo a nostra disposizione, in quanto è arrivata dall'Assemblea la comunicazione che alle 9.25 ci saranno immediate votazione. Mi scuso, quindi, preliminarmente con i nostri auditi, raccomandando loro di presentare una breve relazione. Non so se avremo lo spazio per alcune domande, ma eventualmente ve le inoltreremo per avere successivamente le risposte.

È presente l'ingegner Carlo Scarsciotti, Presidente dell'ANGEM e portavoce di Oricon, che ha sollecitato l'odierna audizione per illustrare il contributo della ristorazione collettiva sulle tematiche oggetto dell'Expo.

Ringraziandolo, insieme ai suoi collaboratori, per essere intervenuti, do subito la parola all'ingegner Scarsciotti.

CARLO SCARSCIOTTI, *Presidente dell'ANGEM e portavoce dell'Oricon*. Grazie, presidente e signori onorevoli membri della Commissione. Per noi è un'occasione importante essere auditi da voi su un tema così significativo per il sistema agroalimentare italiano e per il Paese. È la prima volta — ed è un'occasione ghiotta — che abbiamo la possibilità di far sentire la nostra voce ai più alti livelli delle istituzioni.

Con un pizzico di presunzione vogliamo dire che la ristorazione collettiva svolge una funzione sociale ed economica importantissima per il Paese, sugli aspetti sia della nutrizione sia della sicurezza alimentare. Spesso e volentieri il settore della ristorazione collettiva è considerato in maniera non appropriata come relativo a un luogo dove si consuma un pasto, una mensa, e molto spesso veniamo chiamati « mensaioli ». Non è così, poiché il settore ha una funzione sociale fondamentale per il sistema agroalimentare italiano.

Tra gli 80 mila dipendenti che lavorano nelle aziende di ristorazione collettiva abbiamo qualche migliaio di tecnologi alimentari, nutrizionisti e dietisti che ogni giorno si occupano di garantire sicurezza alimentare. Queste due parole molto semplici racchiudono un mondo incredibile fatto di garanzia sui livelli di assunzione raccomandati per gli aspetti nutrizionali, i LARN.

Questa è dunque per noi un'occasione irripetibile per veicolare, attraverso l'Expo, i messaggi di corretta alimentazione che vogliamo dare ai consumatori.

Dobbiamo lavorare per le prossime generazioni. Attraverso una corretta sicurezza alimentare riusciremo a evitare l'incremento di obesità e di malattie dovute a una scorretta alimentazione e quindi a ridurre la spesa pubblica per la salute.

Concludo questa premessa dicendo che, da italiano, mi indigno quando, accendendo la televisione, vedo che abbiamo due Italie: una che raccoglie le mele bacate al mercato e una che pensa soltanto a *Masterchef*, a cuochi guru e a diete modaiole. Questo è inaccettabile. Dobbiamo cominciare a parlare di corretta nutrizione. L'Expo è un palcoscenico importantissimo.

Per essere sintetico come mi è stato richiesto, mi limiterò ad alcuni messaggi molto veloci, riservandomi di consegnare un documento.

Citerò alcuni numeri, anche per dirvi chi siamo. Undici milioni di persone in Italia ogni giorno mangiano fuori casa; circa una su due si nutre nelle mense. Vi sono 890 mila bambini delle scuole materne e 690 mila nelle scuole elementari che ogni giorno mangiano a scuola; per alcuni di questi bambini — questo dato è in aumento — il pasto a scuola è il principale della giornata. Molti bambini la sera sono sottanutriti e la mattina non fanno colazione. Lo dico per trasferirvi qual è l'importanza sociale della ristorazione collettiva. Questi bambini mangiano nelle mense gestite da noi.

L'ANGEM dal 1973 rappresenta gli interessi delle aziende di ristorazione collettiva e servizi vari, promuovendo il valore economico e sociale del settore. In tal senso, abbiamo sviluppato, negli ultimi anni, il *Manuale della corretta prassi operativa*, in collaborazione con il Ministro della salute, per dare linee guida operative per garantire che i pasti erogati siano igienicamente sicuri, di buona qualità e nutrizionalmente validi.

Il tema dell'Expo è « Nutrire il pianeta. Energia per la vita », quindi dobbiamo parlare di nutrizione, non più di alimentazione.

Su questa spinta, nel 2012 abbiamo creato l'Oricon, di cui sono portavoce. L'Oricon è costituito dalle più grandi aziende del settore, alcune appartenenti all'ANGEM, ma anche da grandi cooperative nazionali, per diffondere sempre più programmi di educazione alimentare e spostarsi sempre più su temi di alimentazione.

Parliamo di sprechi, prima di arrivare al tema dell'Expo. Abbiamo partecipato alla Consulta degli *stakeholder* organizzata dal Ministero dell'ambiente per il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Devo dirvi che la ristorazione collettiva è già da anni sensibilizzata sugli sprechi, che io chiamo « sfridi », durante i processi di lavorazione. Gli sprechi sono dovuti a una non corretta definizione dei menu che noi proponiamo negli ospedali, nelle scuole, nelle caserme, rispetto alle esigenze effettive di nutrizione dei nostri consumatori.

Dobbiamo creare maggiore consapevolezza di che cosa è un'alimentazione sana. Qui mi riallaccio anche al messaggio dato dal ministro Martina durante una conferenza stampa sull'agroalimentare italiano: dovremo sviluppare, attraverso l'Expo, un programma importante di educazione alimentare. Signori, la ristorazione collettiva è una *pipeline* importantissima capillare sul territorio per veicolare i messaggi di educazione alimentare che servono per una corretta alimentazione sia dei bambini (quindi, le future generazioni) sia delle persone più mature.

Spesso e volentieri assistiamo a capitolati di gara malfatti, in cui — arrivo al discorso degli sprechi — ci sono eccessi nella definizione dei menu, delle grammature. Alcuni capitolati vengono compilati con un « copia e incolla », non vengono sentiti i nutrizionisti, e a quel punto abbiamo i famosi sprechi che restano nel piatto dei bambini.

L'educazione alimentare si pone come elemento fondamentale per l'Expo 2015 e noi siamo a disposizione in questo senso.

Per bilanciare in parte le aberrazioni che troviamo spesso nelle gare, abbiamo fatto un protocollo tra l'ANGEM e l'Associazione nazionale comuni italiani (ANCI) per sviluppare e garantire un programma di sicurezza alimentare e qualità nutrizionale per gli studenti delle scuole italiane. Il protocollo coinvolge anche ResTipica-ANCI, quindi prodotti tipici nazionali, l'Alleanza delle cooperative sociali, per sviluppare programmi di inclusione sociale, e la Fondazione Campagna Amica di Coldiretti e anche l'Oricon.

Il protocollo serve per creare uno *standard* a livello nazionale che si occupi più di nutrizione che di alimentazione *tout court* e che possa sviluppare nelle scuole campagne di educazione sia nutrizionale sia contro gli sprechi alimentari. Sempre più dobbiamo utilizzare il rapporto — che io chiamo magico — tra cibo, scuola e famiglia: l'educazione alimentare deve rivolgersi non solo ai bambini ma anche agli insegnanti e soprattutto alle famiglie. Prima parlavo di diete modaiole perché purtroppo molte famiglie italiane si arrogano la patente di esperti di nutrizione.

Per quanto riguarda il settore della salute, abbiamo sviluppato, con « Occhio alla ristorazione » del Ministero della salute, un progetto interregionale per il monitoraggio, la sorveglianza e la promozione della salute nella ristorazione collettiva, specialmente nella ristorazione sanitaria.

Mi avvio alla conclusione. Per l'Expo noi auspichiamo, innanzitutto, un approccio sistemico: non parlare soltanto di prodotti ma di sistema agroalimentare, al quale la ristorazione collettiva ritiene di appartenere. Noi siamo trasformatrici importanti del sistema agroalimentare italiano. Inoltre, auspichiamo di condividere, in quest'approccio sistemico, le criticità e le opportunità del settore. Ricordo che la ristorazione collettiva, come molti di voi sanno, è stato uno degli elementi di sviluppo più importanti per il settore biologico in Italia. In questo momento molte scuole, in Italia, utilizzano per l'80-90 per

cento prodotti biologici. Negli ultimi cinque anni sono aumentati del 50 per cento i comuni le cui scuole utilizzano prodotti biologici nelle mense.

Vorrei evitare che l'Expo diventi una vetrina di prodotti di nicchia, il cui impatto a livello nazionale è assolutamente limitato. Non sempre si possono garantire, su questi prodotti di nicchia — credetemi, lavoro da vent'anni nel settore — quantità adeguate. Quando si prevedono prodotti di nicchia, si devono considerare quantità che le aziende possono fornire impegnandosi con bandi di gara, con contratti, ma anche qualità garantita. Non possiamo percorrere scorciatoie sulla qualità, sia che si tratti di prodotti tipici locali forniti da piccoli coltivatori diretti, sia che si tratti di prodotti di grandi multinazionali. Inoltre, i prezzi devono essere in linea con il mercato. Si tratta di elementi imprescindibili per la ristorazione collettiva.

Vogliamo quindi evitare che l'Expo diventi una vetrina di prodotti di nicchia.

Ancora, il discorso del *made in Italy*, quindi della promozione dei prodotti locali in Italia, non è stato finora avvantaggiato da un difetto che abbiamo rispetto ai Paesi europei nello sviluppo di una logistica, anche in catena del freddo, che permetta la distribuzione di questi prodotti regionali a livello industriale, considerando i consumi della ristorazione collettiva.

Questo è ciò che auspichiamo.

**PRESIDENTE.** Grazie anche per la sintesi. Come le dicevo, purtroppo a breve sarò costretto a interrompere i lavori della Commissione perché i lavori dell'Assemblea incombono.

Do la parola ai colleghi che intendono intervenire, raccomandando la brevità.

**FILIPPO GALLINELLA.** Ringrazio l'ingegner Scarsciotti soprattutto per la pazienza e per averci anticipato l'invio di materiale. Eventualmente ci terremo in contatto, purtroppo oggi i tempi sono questi.

**PRESIDENTE.** Infatti, lo avevo anticipato in premessa.

Voglio però assicurarle, ingegnere, che la preoccupazione che lei esprimeva circa il fatto che l'Expo non diventi in sostanza una fiera delle produzioni agroalimentari è condivisa da questa Commissione. Lo scopo delle audizioni che stiamo conducendo va proprio nella direzione di aprire una riflessione più generale rispetto agli obiettivi di questo evento, che pone la centralità del tema « Nutrire il pianeta », quindi come si accede al cibo, come lo si consuma, che rapporto c'è fra cibo e uso del suolo (al riguardo, la Commissione sta lavorando ad altri importanti progetti di legge).

Sicuramente, nella vostra relazione i gruppi troveranno occasione — mi rendo conto che poteva essere questa mattina — per eventuali approfondimenti. Quanto lei ci ha detto, soprattutto sul rapporto del cittadino italiano con la ristorazione collettiva e sulla qualità di quest'ultima, è molto interessante.

A qualcuno di noi è capitato nella vita di fare il sindaco e si è dovuto barcamenare tra definizione dei capitolati, biologico, filiera corta e quant'altro. Soprattutto,

un tema potrebbe essere quello di caratterizzare la ristorazione collettiva intorno all'agroalimentare italiano. Su questo, magari, potrebbe svilupparsi anche una collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, per arrivare a un protocollo di intesa fra la vostra associazione e il Ministero stesso circa l'utilizzo di produzioni italiane rispetto all'attività che svolgete.

Spero che avremo modo di riprendere questi temi in altra occasione.

Autorizzo la pubblicazione in calce al resoconto della seduta odierna della documentazione consegnata dagli auditi (*vedi allegato*). Dichiaro conclusa l'audizione.

---

**La seduta termina alle 9.25.**

---

IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO RESOCONTI  
ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE

DOTT. VALENTINO FRANCONI

---

*Licenziato per la stampa  
il 30 maggio 2014.*

---

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO



Associazione Nazionale della  
Ristorazione Collettiva e Servizi Vari



### XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

#### Indagine conoscitiva sulla valorizzazione delle produzioni agroalimentari nazionali con riferimento all'esposizione universale di Milano 2015

#### AUDIZIONE 19 MARZO 2014

Signor Presidente e Onorevoli membri della Commissione,

Mi preme ringraziarvi per la possibilità di essere auditi presso la vostra commissione nell'ambito di un tema così importante per l'intero settore agroalimentare e per il nostro Paese. E' la prima volta che la Ristorazione Collettiva ha la possibilità di far sentire la propria voce, forte della rilevanza economica e sociale che l'intero settore riveste rispetto ai temi della nutrizione e della sicurezza alimentare.

Il settore della Ristorazione Collettiva molto spesso è considerato come mero luogo di consumo, denominato comunemente "mensa" e gli operatori vengono spesso definiti "mensaioli". Il settore non sempre viene considerato per il vero e alto valore sociale che esprime.

Tra gli 80.000 lavoratori delle aziende di Ristorazione Collettiva lavorano qualche migliaio di tecnologi alimentari, nutrizionisti e dietisti che ogni giorno si occupano con alta professionalità di verificare la sicurezza alimentare. Queste due parole così semplici racchiudono dei programmi di controllo relativi ai menù, che siano tali da rispettare i LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti), ma soprattutto consentono di garantire la sicurezza al consumatore finale. Quindi quando si parla di nutrizione il settore vuole esserci. La Ristorazione Collettiva rappresenta un'irripetibile occasione per veicolare, attraverso la nostra capillare organizzazione, in occasione di Expo 2015, i messaggi di corretta alimentazione direttamente ai consumatori. Dobbiamo lavorare oggi per preparare le nostre generazioni future ad alimentarsi meglio e ridurre le malattie derivanti da una errata alimentazione, che pesano in modo evidente sulla spesa pubblica.

Concludo la premessa sottolineando che è inaccettabile che ci siano due tipi di Italia: una che raccoglie le mele leggermente bacate alla chiusura dei mercati ed una che chiede pasti "modaioli" alla ristorazione scolastica.

Dobbiamo parlare a tutti di nutrizione vera, ed Expo è un palcoscenico ideale per educare la collettività.

#### 1. LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: UN SETTORE AD ALTO VALORE SOCIALE

**Ogni giorno undici milioni di persone pranzano fuori casa; di questi uno su due lo fa all'interno di una mensa.** Si tratta di lavoratori, studenti, ma anche degenti, anziani, militari e altro ancora. Solo nel 2012 sono stati erogati 1,6 miliardi di pasti. Per 890 mila bambini delle scuole materne e 690 mila bambini delle scuole elementari diventa cruciale l'alimentazione nelle mense scolastiche. Per questa fascia della popolazione italiana 5 pasti (su 21 complessivi della settimana alimentare) avvengono all'interno di un refettorio: garantire salute e consapevolezza alimentare delle giovani generazioni passa anche attraverso professionalità, competenze e impegno delle Aziende del settore della Ristorazione Collettiva. Nel settore trovano oggi lavoro circa **80 mila lavoratori**, di cui circa **l'80% sono donne**. L'85% degli addetti ha un'età inferiore ai 50 anni, mentre circa il 15% ne ha meno di 30. Il mercato in appalto viene stimato in 4,2 miliardi di Euro, pari a circa il 60% del valore complessivo; il restante 40% è autogestito.



Associazione Nazionale della  
Ristorazione Collettiva e Servizi Vari



### Stima 2013 Mercato Ristorazione Collettiva

Settori	Numero di unità	Totale pasti serviti (mln/anno)
LAVORO	4365	245
Scuole dell'infanzia	14980	222
Scuole primarie e secondarie di Primo Grado	7985	165,6
Scuole Secondarie di Secondo Grado	890	17,4
Università	210	36
ISTRUZIONE	24065	441
Ospedali Pubblici	650	197,1
Cliniche Private	547	53,4
SANITA'	1197	250,5
Case di Riposo	4920	334,5
Case di Assistenza	4335	72
WELFARE	9255	406,5
Esercito/Carabinieri/Polizia/Vigili del fuoco	1100	98
Penitenziari	300	68,7
Comunità religiose	1400	120
ALTRO	2800	286,7
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>	<b>41682</b>	<b>1630</b>

Fonte: Elaborazione Oricon su dati GIRA FOOD e ANGEM

Angem – Associazione delle Aziende della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Angem dal 1973 rappresenta gli interessi delle Aziende della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari, promuovendo il **valore sociale ed economico di un settore** in cui qualità del servizio offerto e responsabilità degli operatori sono sempre più elementi distintivi. Va in questa direzione la recente predisposizione del “Manuale della Corretta Prassi Operativa” nel settore della Ristorazione Collettiva, sviluppato dalle principali aziende del settore in collaborazione con il Ministero della Salute, che definisce le linee guida e prescrizioni operative per garantire che i pasti erogati siano igienicamente sicuri, di buona qualità e nutrizionalmente validi.

Oricon – Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione

Nel 2012 alcune Aziende aderenti ad Angem – unitamente ad altri grandi operatori del settore, anche appartenenti al mondo cooperativo – hanno costituito **Oricon** - Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione. Oricon nasce dalla volontà e dall’impegno di otto Aziende del settore, che insieme **rappresentano circa il 60% del mercato**, con la finalità di promuovere le questioni nutrizionali e contribuire al benessere collettivo attraverso la **diffusione di programmi di educazione alimentare** con particolare riferimento alle fasce più deboli della popolazione.



Associazione Nazionale della  
Ristorazione Collettiva e Servizi Vari



## 2. L'IMPORTANZA DEI PROGRAMMI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Le aziende della Ristorazione Collettiva da sempre sono impegnate per la **riduzione degli sprechi alimentari durante le fasi di trasformazione e somministrazione dei pasti**. Ad oggi, anche grazie alle procedure introdotte dalle Aziende, il settore ha quasi annullato gli sprechi, o meglio, gli sfridi di lavorazione derivanti dal processo produttivo. Queste evidenze sono state riportate alla consulta degli stakeholder del Ministero dell'Ambiente sul Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, di cui Angem e Oricon fanno parte, e rappresenta il primo passo condiviso verso una riduzione degli sprechi alimentari nei vari settori.

Persiste, tuttavia, uno spreco legato al consumo dei pasti, conseguenza di impostazione dei menù e quantità non corrette da un punto di vista nutrizionale (soprattutto per bambini e malati ospedalizzati) e **scarsa "consapevolezza alimentare"** soprattutto da parte dei consumatori e delle famiglie.

È importante evidenziare come nella Ristorazione Collettiva la quantità sia definita dai capitolati di gara, e non dipende dalle scelte dei singoli operatori. Nello specifico bisognerebbe porre una maggiore attenzione ai settori scolastici, riducendo le quantità in base alle effettive necessità dei bambini ed **educandoli al consumo di frutta e verdura**. Da un'indagine interna al settore, risulta infatti che proprio l'ortofrutta è in cima agli sprechi legati al consumo dei pasti e sono proprio i bambini delle scuole a non gradire tali alimenti. **L'educazione alimentare** deve essere integrata all'interno dei percorsi formativi allo scopo di rafforzare il rapporto cibo-scuola-famiglia.

Abbiamo molto apprezzato l'intervento del Ministro Martina che, nel corso della conferenza stampa del Ministero delle Politiche Agricole "*L'agroalimentare italiano per Expo 2015*", ha ribadito di voler avviare - in accordo con il Ministro dell'Istruzione, Stefania Giannini - un progetto sperimentale già a partire dal prossimo anno scolastico per un programma di educazione alimentare nelle scuole. Inoltre, in un'intervista del Corriere della Sera il Ministro Martina, in merito all'eredità di Expo, ha proposto di istituire un'ora di educazione alimentare nelle scuole; iniziativa che richiede dei fondi dedicati ma che potrebbe rivelarsi molto utile, non solo dal punto di vista della salute, ma anche dell'educazione a comportamenti corretti che andrebbero a impattare sulla prevenzione di malattie come diabete e obesità e quindi ridurre l'impatto della spesa pubblica per la salute per le future generazioni.

**L'educazione alimentare si pone quindi come elemento centrale dell'Esposizione Universale di Milano 2015. La Ristorazione Collettiva può e deve essere considerata un punto di osservazione privilegiato per osservare/monitorare stili e comportamenti alimentari, un canale di comunicazione esistente e diretto per veicolare messaggi e campagne di educazione alimentare nei confronti di bambini, genitori, studenti, insegnanti e tutti coloro che usufruiscono ogni giorno dei servizi della Ristorazione Collettiva.**

## 3. IL PROTOCOLLO CON ANCI PER VALORIZZARE I PRODOTTI AGRICOLI

Angem e Anci (Associazione Nazionale dei Comuni d'Italia) hanno sottoscritto recentemente un **protocollo d'intesa** con l'obiettivo di garantire sicurezza alimentare e qualità nutrizionale agli studenti delle scuole italiane. Il protocollo d'intesa, che prevede anche il coinvolgimento dell'Associazione di **Res Tipica- ANCI**, dell'**Alleanza delle Cooperative sociali**, della **Fondazione Campagna Amica/Coldiretti** e di **Oricon**, permetterà l'avvio di progetti comuni per l'emanazione di linee guida nazionali ai fini dell'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, la **valorizzazione delle produzioni locali**, la promozione di campagne informative sulla corretta nutrizione, con particolare riferimento a **campagne di educazione alimentare nelle scuole e di contrasto agli sprechi alimentari**, progetti di inclusione sociale di soggetti svantaggiati. La



Associazione Nazionale della  
Ristorazione Collettiva e Servizi Vari



collaborazione con ANCI e gli altri partners permetterà la definizione di linee guida nazionali a cui tutti i Comuni potranno attenersi, facendo sì che tutta la filiera possa offrire un servizio migliore a un prezzo competitivo. Solo attraverso una collaborazione a livello sistemico si possono valorizzare maggiormente i prodotti agricoli made in Italy.

#### 4. OKKIO ALLA RISTORAZIONE

Angem e Oricon hanno avviato un importante percorso con “Okkio alla Ristorazione”, un progetto Interregionale del Ministero della Salute per la sorveglianza, il monitoraggio e la promozione della salute nella ristorazione collettiva. Obiettivo del progetto è quello di migliorare l’offerta nutrizionale della Ristorazione Collettiva e l’adesione dell’utenza a stili nutrizionali più salutari. Okkio alla Ristorazione parteciperà ad Expo Milano 2015 per consolidare la centralità della nutrizione e dell’educazione alimentare, valori condivisi e supportati dall’intero settore della Ristorazione Collettiva.

#### 5. UNA MIGLIORE TUTELA DEL MADE IN ITALY

Per tutelare i prodotti nazionali bisogna valorizzare il sistema agroalimentare italiano attraverso una serie di azioni:

- a. Un approccio sistemico che preveda il coinvolgimento della Ristorazione Collettiva come parte integrante della filiera agroalimentare e che possa condividere criticità e opportunità del settore. In questa prospettiva è utile ricordare come la Ristorazione Collettiva sia stato il canale principale di sviluppo del biologico in Italia. Dal recente rapporto Bioreport si evidenzia come negli ultimi sette anni sia cresciuto del 50% il numero dei comuni con mense biologiche;
- b. Bisogna evitare che Expo diventi esclusivamente una vetrina di prodotti di nicchia (il cui impatto sull’economia nazionale è limitato) per cui non sempre si possono garantire quantità adeguate, qualità garantita e prezzi in linea con il mercato, elementi imprescindibili per la Ristorazione Collettiva;
- c. La distribuzione dei prodotti agricoli è caratterizzata dalla presenza di filiere transcontinentali sempre più competitive. Rispetto al mercato europeo, uno degli elementi di limitazione è la mancanza di un sistema di logistica anche in catena del freddo che permetta una distribuzione economica dei prodotti a carattere regionale.

PAGINA BIANCA

€ 1,00



\*17STC0003870\*