



**L'ESPERIENZA DELLE MENSE  
SCOLASTICHE  
E DEGLI AGRITURISMI BIOLOGICI  
IN EMILIA-ROMAGNA**

**Silvia Zamboni – Giornalista ambientale**

1

**ITS Ignazio Calvi - Finale Emilia (Modena) - 03 aprile 2019**



Questo progetto è finanziato con il sostegno della Commissione Europea. Questa pubblicazione riflette esclusivamente le idee degli autori e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso venga fatto delle informazioni qui contenute.

# LE MENSE SCOLASTICHE BIO IN ITALIA

- Dall'esperienza-pilota avviata dal comune di Cesena nel 1986 ad oggi **sono circa 1300 i comuni italiani in cui le scuole servono alimenti biologici** (fonte: *Focus Bio Bank – Mense scolastiche 2018*, giugno 2018).
- Da aggiungere una sessantina di scuole steineriane.
- Italia paese leader europeo.
- Non c'è soglia di accesso per rientrare nel censimento Bio bank: basta una sola referenza bio “perché il passaggio al bio è di per sé graduale” (Rosa Maria Bertino, Bio Bank)
- Dal 2004 al 2017 l'incidenza nazionale media degli alimenti biologici sul totale servito è passata dal 23% al 50%.
- Il 94% dei comuni appalta il servizio a società specializzate nella ristorazione collettiva.
- Nei nidi, dotati per lo più di cucine proprie, permane la preparazione diretta dei pasti, per cui il comune si limita a fornire le materie prime bio.

# MENSE SCOLASTICHE BIO/ COSTI

## Problema:

- poiché un pasto bio costa in media il 20% in più di uno convenzionale, **la crisi economica sta frenando la corsa delle mense bio**: l'incremento registrato tra il 2016 e il 2017 è + 1,8%, contro +28% tra 2010 e 2011 e +16% tra il 2007 e il 2008

## Contromisure (fonte: Daniele Ara, FederBio):

- **ridurre i costi generali e gli sprechi di cibo**
- **investire di più sulla materia prima biologica**, che incide solo per il 30-35% contro il 65-70% delle altre voci di spesa
- **adeguare il regime alimentare/il menù alle esigenze del biologico:**
  1. **+ consumo di proteine vegetali** (meno carne) per ridurre la carne
  2. **- consumo di alimenti trasformati** (no tortelloni, sì pasta al pomodoro)

# MENSE SCOLASTICHE BIO/ COSTI

## Problema:

- l'impatto economico delle rette scolastiche sulle famiglie

## Contromisure:

- Cfr. **misure precedenti per ridurre costi di produzione**
- **attivazione nel 2018 di un fondo di 44 milioni di euro** (stanziato dal decreto interministeriale 18 dicembre 2017 numero 14771), pari a 10 milioni di euro all'anno fino al 2021 (più 4 per il 2017) per attività promozionali e ridurre i costi a carico dei genitori. Per usufruirne l'utilizzo di prodotti bio nelle mense certificate deve andare dal 70 al 100%

# MENSE SCOLASTICHE BIO/ COSTI E FORNITURE

## Problema:

- a fronte dell'aumento costante dei consumi privati, la concorrenza con questo canale è un problema per le mense scolastiche bio: quando l'offerta bio non è in grado di reggere il passo della domanda, per i produttori è più remunerativo vendere sul mercato privato anziché alla ristorazione scolastica

## Contromisure:

- uscire dal canale che rifornisce il mercato specializzato, contrassegnato da prezzi più elevati
- intervenire con politiche di sviluppo rurale che mettano in moto filiere produttive (come i **biodistretti di prossimità**) economiche e in grado di fornire in maniera costante le società a cui i comuni appaltano la ristorazione scolastica

# BIO E KM. ZERO: NON SEMPRE E' POSSIBILE

- E' giusto **favorire il prodotto locale bio**, ma **senza forzature ideologiche**
- **Evitare situazioni paradossali**, come capitolati che prescrivevano l'uso di olio extravergine prodotto in...Piemonte.
  - **Costruire un sistema regionale/nazionale di fornitura**: d'inverno l'ortofrutta bio arriva dal Sud Italia, nei mesi da ottobre ad aprile, quando la richiesta delle mense scolastiche è massima, le mense del Nord Italia non riescono a rifornirsi solo sul mercato locale.
  - **Agrumi e banane**, fondamentali in una dieta scolastica, sono geograficamente caratterizzati (no km.zero)

# MENSE SCOLASTICHE/ DIETA MEDITERRANEA CON ALIMENTI BIO

**Le motivazioni per l'avvio delle mense sperimentali bio a**

**Cesena (fonte: dottor Maurizio Iaia, pediatra referente per la dietetica di comunità a Cesena, promotore mense scolastiche bio):**

- **adottare la dieta Mediterranea**, più sana, che prevede aumento del consumo di cereali, legumi, frutta e verdura fresche e riduzione di carne rossa, educando bambini e genitori a seguirla anche a casa, in un contesto culturale contrassegnato, al contrario, da un alto consumo di alimenti di origine animale;
- per il principio di prudenza, **utilizzare alimenti biologici per non incrementare l'esposizione dei bambini (organismi in via formazione) ai residui, nell'ortofrutta, dei fitofarmaci di sintesi chimica**, il cui impiego era allora molto più elevato di oggi;
- tutti gli studi esistenti sottolineano il **beneficio di un consumo regolare di frutta e verdura, anche non bio, per ridurre il rischio di insorgenza sia di tumori sia di malattie cardiovascolari e cronico-degenerative**. Una dieta equilibrata che contempli il consumo di ortofrutta può prevenire, sia pure non da sola, l'obesità infantile, riducendo il rischio di patologie ad essa collegate come ipertensione, diabete, tumori

# SPRECHI

- A 32 anni dalla sperimentazione, **dai nidi alla terza media nelle mense viene servito un menù bio all'80%, con alcune referenze (come legumi, cereali e derivati, verdura, frutta, carne bovina, pollo, uova) bio al 100%**, mentre **latte e formaggi lo sono per il 30%**; il pesce non è bio per indisponibilità di forniture regolari.
- Nell'ambito di un **progetto europeo**, ha preso il via una **sperimentazione per ridurre lo spreco di cibo basata sull'attivazione di meccanismi di autoregolazione** dei bambini: al momento dell'impiazzamento possono scegliere, in base alla fame, fra tre tipologie di porzioni che vanno da quella mini alla normale. Il bambino che rifiuta le verdure può così cominciare dalla porzione-assaggio per passare gradualmente alla porzione normale: inutile servire piatti interi con il risultato che il cibo finisca tra i rifiuti. **E riducendo i rifiuti, si contengono anche i costi.**

# AGRICOLTURA BIO, AGRITURISMI BIO E CLIMA

- **Agricoltura convenzionale intensiva soprattutto se intensiva incrementa cambiamenti climatici** a causa di elevate emissioni di gas serra
- **Agricoltura, viceversa, anche vittima dei cambiamenti climatici** (eventi meteo estremi, siccità, alluvioni, desertificazione, ecc...)

# AGRICOLTURA, CIBO & CLIMA: ALLEANZA PER SALUTE

- In gioco c'è anche la salute di noi consumatori rispetto al cibo che consumiamo: la salute dei campi come può contribuire a migliorare la salute del clima e la nostra?
- Occorre ridurre l'impatto della produzione agroalimentare intervenendo sia con la ricerca scientifica, sia sui processi produttivi, sia sulle scelte e le diete alimentari dei singoli consumatori.
- **L'agricoltura biologica**, che mette al bando fertilizzanti di sintesi chimica e pesticidi, intende rispondere su tutti i livelli: salute del clima, salute del suolo, salute dei consumatori.

# AGRITURISMI BIOLOGICI / SDG ONU 2030

- **Obiettivo 6/ Acqua**
- **Obiettivo 7/ Energia (efficienza + rinnovabili)**
- **l'obiettivo 8/ Modello Economia**
- **Obiettivo 12/ Produzione e Consumo**
- **Obiettivo 13/ Clima**
- **Obiettivo 15/Biodiversita' e Suoli**

# L'ABC DELL' AGRITURISMO BIO SOSTENIBILE

- Offerta di **cibo biologico di produzione propria**, ove possibile integrato con prodotti bio a km. **Zero/del commercio equo e solidale**
- Uso di **energia pulita da fonti rinnovabili**
- **Energia termica di fonte solare**
- **Uso efficiente dell'elettricità**, impiego di **lampade led a basso consumo**
- **Uso razionale dell'acqua: raccolta e riutilizzo dell'acqua piovana per irrigazione (no acqua minerale in bottiglia di plastica); fitodepurazione acque di scarico**
- **Raccolta differenziata dei rifiuti**
- Struttura realizzata seguendo la **bioarchitettura**
- **Promozione della mobilità sostenibile /accessibilità con mezzi pubblici**
- Impiego di **detergenti ecologici**
- **Materiali green da riciclo** (esempio carta x brochure, carta igienica)

# I VALORI DELL' AGRITURISMO BIO

- Negli ultimi anni si è affermata una tendenza al **recupero e rilancio anche economico del territorio rurale** veicolata dalle parole d'ordine: protezione dell'ambiente, difesa e valorizzazione dello spazio naturale, qualità ambientale e alimentare dell'offerta agro-turistica capace di generare sviluppo ambientalmente ed economicamente sostenibile.
- A questo risultato ha contribuito anche **l'evoluzione della domanda turistica, che evidenzia una crescente consapevolezza ecologica**, la richiesta di qualità ambientale a contatto con la natura e fuori dai circuiti del turismo di massa, di quiete (riposo).
- Questa **ricerca di natura va di pari passo con quella di un'offerta alimentare sana e genuina** preferibilmente bio, legata alle tradizioni locali, home-made, con prodotti a “metro zero”, ovvero prodotti il più possibile dall'azienda ospitante e da quelle del territorio.
- Lo testimoniano i numeri: **il 25% dei 21.000 agriturismi in funzione in Italia , ovvero oltre 5.000, è bio** (una percentuale nettamente superiore al rapporto tra agricoltura convenzionale e bio).

# Grazie per la vostra attenzione !

[zambonisilvia@tiscali.it](mailto:zambonisilvia@tiscali.it)

[www.silviazamboni.it](http://www.silviazamboni.it)

ITS *Ignazio Calvi* - Finale Emilia (Modena) - 03 aprile 2019

