

**L'UTILIZZO DEI PRODOTTI LOCALI NELLA  
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL  
COMUNE DI ROMA**

**Udine 28 Gennaio 2011**

**Paolo Agostini**

**ALBERT sas**

# I numeri del servizio di ristorazione scolastica a Roma

Erogato per

- bambini e ragazzi dai 3 ai 14 anni frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie per 150.000 pasti al giorno

Il territorio è suddiviso in 11 lotti, sono presenti 700 scuole ognuna con un proprio refettorio; solo l'8% dei refettori riceve pasti trasportati, le altre scuole hanno la cucina interna

- Il prezzo a base d'asta nell'appalto per un pasto è pari **€ 5,28**
- **Il prezzo medio di aggiudicazione per un pasto è stato di € 5,03**
- **Il volume di affari ammonta a circa 140 milioni di euro all'anno**

Fornite 150.000 colazioni, 150.000 pasti, 150.000 merende al giorno. Ciò si traduce in circa 27 milioni di colazioni, 27 milioni di pasti e 27 milioni di merende all'anno.

Il Comune di Roma, per l'indotto economico che crea, si colloca **tra le prime dieci realtà del settore agro-alimentare nazionale.**

# Obiettivi

- 1. Innalzamento della qualità dei menù, della sicurezza alimentare, dell'equilibrio tra i vari componenti nutrizionali con particolare attenzione alla lotta all'obesità**
- 2. Attuare un modello di produzione e consumo sostenibile anticipando la filosofia contenuta nella Direttiva Europea n.18/2004 recepita nella legge nazionale 163/2006, contemperando il principio di economicità ad esigenze sociali, nonché alla tutela della salute, dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile**
- 3. ELEVARE GLI STANDARD QUALITATIVI MANTENENDO CONTENUTI I COSTI**

Fornire il mangiare a scuola è anche una azione economica che può **generare nuovi mercati** per i produttori dell'alimento di qualità, troppo spesso ai margini del mercato globale.

# Metodo

## Condiviso

analisi del contesto e consultazione di tutte le componenti della catena di produzione e consumo del cibo: dai coltivatori alle aziende di trasformazione e trasporto dalle Organizzazioni Sindacali al mondo scolastico/utenza

## Impatto graduale

gli elementi di qualità sono stati introdotti gradualmente e in quantitativi via via crescenti.

ES:

- a. Prodotti locali: nel 2004 era prevista solo carne bovina, poi di anno in anno sono stati introdotti altri prodotti, fino ad arrivare al 26% delle derrate utilizzate nel menù
- b. Equo e solidale: 1 volta alla settimana fino ad arrivare all'utilizzo quotidiano

# STRUMENTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- Acquisto di prodotti locali. Il 26% delle derrate proviene da aziende situate in un raggio di 200 km da Roma
- Utilizzo di alimenti biologici (65%)
- sostegno alle Aziende aderenti al circuito del mercato equosolidale: il 14% delle derrate utilizzate provengono dal *fair trade*.

# Quantità dei prodotti locali consumati

Attualmente nelle refezioni romane **il 26%** in valore delle derrate utilizzate è di origine locale per un importo annuo pari a **€ 16.764.000**.

Di questa quota un **14%** è rappresentato dalla carne (**€ 9.017.400/anno**), un **6%** dalla frutta e verdura (**€ 3.873.300/anno**) e il restante **6%** (**€ 3.873.300/anno**) da latticini.



# Perché i prodotti locali

- Maggior controllo qualitativo sulla filiera produttiva
- Minor inquinamento
- L'utilizzo delle produzioni locali rappresenta un mezzo per promuovere quelle attività agricole-zootecniche che operano nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e che normalmente, sono svantaggiate dalle logiche del mercato globale

**VALORIZZAZIONE DI QUELLE AZIENDE MEDIO-PICCOLE  
SEMPRE PIU' AI MARGINI DEL MERCATO**

- LA LEGISLAZIONE  
COMUNITARIA NON  
PERMETTE DI PREMIARE NEGLI  
APPALTI PUBBLICI UN  
PRODOTTO PERCHE' LOCALE

## Utilizzo dei prodotti locali nelle mense

L'impiego di prodotti locali può essere previsto nei capitolati solo se:

- comporta dei vantaggi qualitativi o minori rischi sanitari per l'utenza
- implica vantaggi in termini di minor impatto ambientale, rispetto all'impiego dei prodotti del "libero mercato"
- i prodotti stessi sono tutelati da Norme Comunitarie (DOP, IGP, STG)

# Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

## Adozione di misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

Sono state introdotte **misure** di diverso tipo, sempre conformi alla legislazione comunitaria, che hanno favorito nelle mense l'utilizzo di derrate provenienti da produttori locali:

- **Introduzione nel menù di prodotti DOP - IGP tipici del Lazio e delle Regioni limitrofe:**

Mozzarella di bufala DOP

Pecorino Romano DOP

Ricotta Romana DOP

La produzione di latticini DOP ha coinvolto 26 allevatori e 6 trasformatori

Carne Bovina IGP. Impiegate razze antiche a lento accrescimento (Chianina, Marchigiana, Romagnola) che provengono da zone che distano non più di 200 km da Roma. Questo tipo di carne proviene da 33 diversi allevamenti

## STRUMENTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- sostegno agli allevatori di razze antiche a lento accrescimento con un valore nutrizionale superiore, tipiche dell'Italia Centrale: nelle scuole di Roma i bambini mangiano carne di Chianina, Marchigiana, Romagnola.  
(provenienti da 33 diversi allevamenti)
- Per facilitare gli allevatori è stato **garantito l'utilizzo di quasi tutte le parti dell'animale**, con bovini di età compresa tra 18 e 24 mesi.
- L'UTILIZZO DI QUESTE RAZZE E' UN ESEMPIO DI COME IL LOCALE PUO' SIGNIFICARE QUALITA? SENZA COMPORTARE COSTI ECCESSIVI

## Prodotti a “freschezza garantita”

- Gli studi scientifici affermano, che, nei prodotti ortofrutticoli la maggior freschezza, intesa come minor tempo fra la raccolta e il consumo, rappresenta **un elemento qualitativo**. Alcune sostanze come le vitamine idrosolubili, i composti anti ossidanti si denaturano in poco tempo. Queste sostanze, oltre ad essere importanti per preservare integro il prodotto stesso, hanno una funzione benefica per l'organismo umano.

## Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

- **Prodotti a “freschezza garantita”** (misura migliorativa, offerta dalle imprese – interessate circa 85 aziende)
- Introduzione di prodotti ortofrutticoli valutando i **Km effettuati e i tempi impiegati dal luogo di produzione e raccolta fino al luogo di consumo**. Si è introdotto il criterio delle food – miles, attraverso il quale sono state premiate le imprese che hanno offerto il minor numero di Km di percorrenza delle derrate “dal campo al piatto” ed il minor tempo dalla raccolta al consumo.

Oltre a garantire la freschezza degli alimenti, questo criterio rappresenta un esempio concreto e importante del ruolo che le istituzioni possono avere nel promuovere **sistemi di approvvigionamento a basso impatto inquinante** (infatti, attualmente il combustibile usato per il processo di trasporto del cibo è causa di inquinamento e di aumento del riscaldamento globale) che favoriscono la rilocalizzazione dell'agricoltura.

## Prodotti a “freschezza garantita”

- Il prodotti che l' Amministrazione ha indicato come migliorata, se offerti a freschezza garantita, sono:

**insalate**

**sedano**

**indivia**

**cavoli**

**bietola**

**fragole**

**zucchine**

**Ciliegie**



## Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

### Freschezza delle carni – Limiti imposti dal capitolato

- Le carni, sia rosse che bianche, devono essere consegnate entro 4 gg dal confezionamento
- La shelf life dei prodotti sotto vuoto è:
  - 20 gg per le carni rosse
  - 12 gg per le carni bianche
  - 12 gg per le monoporzioni destinate alle diete speciali

Queste misure, oltre a favorire l'impiego di carni locali, garantiscono l'integrità del prodotto, che, al momento dell'estrazione dall'involucro, deve avere caratteristiche idonee all'uso e non deve costituire una possibile fonte di inquinamento per la cucina e le sue attrezzature

# **STRUMENTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

## **Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali**

### **Stagionalità**

L'adozione di prodotti stagionali favorisce l'utilizzo di ortofrutta di provenienza locale

Es. nel menù di Roma le zucchine vengono impiegate solo nel periodo estivo, pur essendo questo ortaggio presente nei mercati tutto l'anno, spesso di provenienza estera.

Il principio della stagionalità è stato adottato per tutta la frutta e la verdura utilizzate nelle mense comunali

# L'IMPIEGO DI PRODOTTI LOCALI NON HA COMPORTATO NESSUN AUMENTO DI COSTO PASTO

Misure da associare:

- VERIFICHE ED EVENTUALI SANZIONI,
- CONTROLLO SCARTI NELLE MENSE,
- EDUCAZIONE ALIMENTARE

QUALI PRODOTTI  
UTILIZZARE NEGLI  
APPATI DEL FRIULI  
VENEZIA GIULIA?





































































