

Mense sicure, ma sulla qualità più controlli

MONITORAGGIO COSTANTE.

Per Aldo Savoia, responsabile del Servizio igiene degli alimenti dell'Asufc, è fondamentale verificare che in tavola arrivi quanto previsto dal contratto

Alessandro Di Giusto

Nelle mense ogni giorno mangiano migliaia di persone e per molti scolari sono garanzia di almeno un pasto equilibrato nell'arco della giornata. Ne abbiamo parlato con un "tecnico" del gruppo di lavoro che ha predisposto le apposite linee guida approvate dalla Giunta regionale, il medico chirurgo **Aldo Savoia**, che guida il Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale.

Come si è arrivati alle nuove linee guida?

"La Regione si è dimostrata molto sensibile su questo tema, tanto da creare un tavolo di lavoro interdisciplinare al quale partecipano esponenti della sanità e funzionari pubblici coinvolti nella gestione del servizio di ristorazione collettiva. Siamo arrivati a un documento che rappresenta una sorta di guida alla redazione dei capitolati d'appalto per tutte queste tipologie. Le linee guida fungono da ponte tra gli obiettivi tipicamente sanitari - come sicurezza alimentare, qualità igienica e nutrizionale - ed elementi di qualità del servizio sui quali forniscono una serie di suggerimenti per individuare l'offerta economicamente più

vantaggiosa, ovvero la migliore in termini di rapporto qualità-prezzo, dove la prima componente concorre al 70% del punteggio in sede di gara. In tal senso, risultano molto importanti i criteri premianti: l'ente appaltante può decidere per esempio se vuole alimenti solo biologici, cibi derivanti dal commercio equo e solidale o provenienti da produzioni locali.

Con queste Linee guida abbiamo realizzato la cornice, ma il quadro lo decide chi appalta

Abbiamo realizzato una cornice in cui sarà chi appalta a decidere con quali colori comporre il quadro. Abbiamo anche fornito dei suggerimenti per effettuare la verifica del servizio, come il ricorso a un sistema informatizzato di controllo della tipologia delle derrate usate, così da capire subito se il capitolato è stato rispettato".

Quanto possiamo stare tranquilli in termini di salubrità e qualità del servizio mensa in regione?

"Le ditte della ristorazione collettiva sono oggi strutturate in modo da scongiurare l'accadere di episodi di malattie trasmissibili per via alimentare. Sulla qualità che possiamo definire igienica,



Aldo Savoia

non c'è molto da preoccuparsi. Quando parliamo delle altre qualità però, il discorso si fa più articolato. Il sistema della ristorazione collettiva è evoluto rispondendo ad esigenze quasi contrapposte. Consumiamo sempre più spesso il pranzo fuori casa. Come utenti, vorremmo mangiare in mensa come se fossimo a casa; tuttavia, per motivi economici, dobbiamo affidarci alle capacità organizzative di ditte che possono sopperire solo in parte alle carenze logistiche e strutturali dei contesti in cui vogliamo sia consumato il pasto. Uso l'esempio dei pasti in monoporzione, consumati nelle aule scolastiche: sarà sempre perdente in termini di qualità organolettica e di servizio in senso lato, rispetto alla preparazione espressa e alla cottura in una cucina annessa alla mensa.

Mi è capitato di vedere i bambini delle primarie mangiare verdura e legumi grazie all'abilità dei cuochi che promuovevano le loro pietanze in mense spaziose e colorate. Vuole mettere la differenza con un anonimo vassoietto di plastica modello 'pranzo in aereo' da mangiare sul banco?".

È possibile trovare un equilibrio in tal senso?

"Non è facile, ma è l'obiettivo che il sistema della ristorazione collettiva deve perseguire. Molte amministrazioni stanno ripensando questo modello e si organizzano con piccole cucine per preparare almeno i primi in sede, o con piccole cucine centralizzate per ridurre i tempi di percorrenza. Questa strada è più costosa, ma permetterebbe anche una più puntuale verifica della rispondenza di quanto

effettivamente offerto dalle ditte rispetto a quanto previsto dal contratto. Le linee guida aiuteranno a redigere un capitolato puntuale, suggerendo i criteri premianti che il decisore politico vorrà privilegiare, e a strutturare un sistema di rendiconto e verifica del servizio".

I controlli come sono effettuati?

"A diversi livelli: noi come Servizio ci occupiamo del rispetto dei requisiti minimi strutturali e gestionali le amministrazioni devono controllare, quando esternalizzano il servizio, che le clausole del contratto siano rispettate, come avviene per qualsiasi altro appalto. Nella ristorazione collettiva, poi più che un controllo occasionale serve un monitoraggio costante, con la verifica degli aspetti merceologici e della qualità del servizio in toto, da quello che viene servito a come lo si fa".

CHILOMETRI ZERO

Arriva l'elenco delle imprese locali per fornire prodotti alle cucine

Più prodotti agricoli nelle mense, se poi arrivano del territorio è molto meglio. Proprio sulla base di questo principio la Regione ha deciso di affidare ad Agrifood Fvg il compito di istituire e tenere aggiornato l'elenco delle imprese agricole e agroalimentari locali che abbiano i requisiti per la fornitura ai servizi di ristorazione collettiva, come le mense scolastiche, gli ospedali e le case di riposo. Questo elenco sarà poi a disposizione degli enti pubblici e anche dei soggetti privati interessati. La novità, introdotta dalla recente legge di assestamento, prevede che "al fine di agevolare gli enti pubblici della Regione nella progettazione delle gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva" Agrifood Fvg "può istituire e aggiornare gli elenchi georeferenziati delle imprese agricole e agroalimentari con sede operativa in Friuli Venezia Giulia e delle imprese che commercializzano prodotti agricoli e agroalimentari che, anche ai fini del rispetto dei criteri premiali previsti dai Criteri ambientali minimi (Cam) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, soddisfino requisiti attinenti, in particolare, alla produzione a chilometro zero, alla filiera corta, alla produzione di prodotti biologici, tipici e tradizionali e alla sostenibilità ambientale". Gli elenchi saranno pubblici e resi fruibili sia ai committenti sia agli esecutori dei servizi di ristorazione collettiva ovvero sia alle amministrazioni locali o alle imprese con servizio mensa sia alle ditte che offrono il servizio in gare di appalto o in contratti di fornitura. Allo stesso tempo le imprese (agricole, di trasformazione o commercia-

lizzazione) regionali potranno qualificarsi come fornitrici per precisi prodotti di cui si conoscerà sia origine sia quantità disponibile tutto l'anno.

"Quello affidatoci dall'amministrazione regionale è un compito molto importante sotto due aspetti - commenta il presidente di Agrifood Fvg **Claudio Filipuzzi** -. Infatti, da una parte intende dare maggiori garanzie su qualità, provenienza e sostenibilità dei prodotti che vengono conferiti nelle mense; dall'altra, intende valorizzare ancora di più le produzioni locali e l'impegno di tante imprese del Friuli Venezia Giulia che stanno investendo su questi stessi requisiti. Entrambi questi obiettivi, per altro, sono in netta continuità con l'altro progetto strategico che la Regione ci ha affidato e che è la gestione del marchio loSonoFvg".

Un servizio sperimentale analogo è già oggi fruibile dal cittadino sul sito di Agrifood Fvg

dove è possibile cercare un preciso prodotto locale in una banca dati che contiene le informazioni di 600 imprese produttrici. Scelto sulla piattaforma il prodotto, è possibile individuare dove acquistarlo direttamente da un produttore nelle vicinanze della propria posizione oppure vedere la scheda del produttore e contattarlo per l'acquisto. Inoltre se si tratta di un alimento marchiato loSonoFvg (o del prodotto di un'impresa marchiata) si può trovare in che negozio tra i 60 aderenti è in vendita. Agrifood Fvg anticipa, infine, che tra non molto sarà inoltre possibile anche acquistare direttamente il prodotto e vederselo portare a casa.



Claudio Filipuzzi

