

<http://www.ilvelino.it/it/article/2014/02/03/educazione-alimentare-al-via-protocollo-dintesa-anci-angem/e73dd5b8-1bd4-45ae-9c5c-dc42efef40f4/>

lunedì 3 febbraio 2014

---

## Economia

### Educazione alimentare, al via protocollo d'intesa Anci Angem

Verso linee guida nazionali per affidamento mense scuole: sì a produzioni locali e contrasto sprechi

di **red/ban** - 03 febbraio 2014 13:46 fonte **ilVelino/AGV NEWS Roma**

Lavorare insieme per far sì che agli studenti delle scuole italiane siano sempre garantite sicurezza alimentare e qualità nutrizionale. Sono questi gli obiettivi principali del protocollo d'intesa siglato da ANCI (Associazione nazionale dei Comuni italiani) e Angem (Associazione nazionale delle aziende della ristorazione collettiva e servizi vari) e presentato oggi a Roma. "Una frontiera - commenta Andrea Ballaré, sindaco di Novara e presidente della commissione Attività produttive di Anci - su cui i Comuni italiani vogliono spendersi con decisione. La salvaguardia e la promozione delle tipicità alimentari si sposano con la tutela della salute dei nostri ragazzi". 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 (Osservatorio dedicato alla ristorazione e alla nutrizione creato da Camst, Cir Food, Compass Group Italia, Dussmann Service, Elixor, Gruppo Pellegrini, Sodexo), permetterà l'avvio di progetti comuni su: valorizzazione delle produzioni locali; 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; emanazione di linee guida nazionali ai fini dell'affidamento del servizio di ristorazione collettiva.

"La ristorazione collettiva è una realtà a forte impatto sociale, al servizio delle fasce più deboli del Paese. Per le nostre aziende, la sicurezza e la qualità alimentare si identificano non solo in termini di ingredienti usati per la preparazione degli alimenti, ma anche in materia di approvvigionamento, conservazione, preparazione e somministrazione, oltre che igienicità di locali, impianti e attrezzature, professionalità e continua formazione del personale", ha dichiarato Carlo Scarsciotti, presidente di Angem. "Molti Comuni hanno delle proprie linee guida per l'affidamento delle mense scolastiche; come spesso accade, ve ne sono di positive e di negative. La collaborazione con ANCI e gli altri partner 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".