

lunedì 3 febbraio 2014

---

## SALUTE E MEDICINA

SUL SALUTE, BENESSERE E MEDICINA

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2014

### EDUCAZIONE ALIMENTARE: AL VIA PROTOCOLLO D'INTESA ANCI ANGEM

*Parte il progetto per la creazione di linee guida nazionali per l'affidamento delle mense scolastiche, attraverso la valorizzazione delle produzioni locali e il contrasto agli sprechi*

Roma, 3 febbraio 2014 – 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".