

**LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E L'EREDITÀ DI EXPO.  
IL VALORE DEL CIBO A SCUOLA, TRA LOTTA AGLI SPRECHI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE  
Roma, 27 novembre 2015**

**Le dichiarazioni dei protagonisti**

**ANDREA OLIVERO**, Vice Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: “Ritengo che la Carta di Milano con il suo incipit: “Noi crediamo che tutti abbiano il diritto di accedere a una quantità sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente” rappresenti il segno distintivo della sfida lanciata da Expo 2015 e contenga in sé tutti i temi che sono stati affrontati oggi con passione e con un approccio coerente”, commenta **Andrea Olivero**, Vice Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. “Parlare di diritto al cibo, di educazione alimentare, di lotta agli sprechi ha una valenza ancora più forte se questo percorso parte dai bambini poiché i bambini sono veicolo di cultura con un’influenza diretta sulle scelte familiari. “Per tenere viva la riflessione sul cibo e la sua “sacralità”, occorre agire su più fronti: la corretta informazione, la consapevolezza del proprio ruolo per tutti gli operatori della filiera alimentare e un approccio multidisciplinare all’educazione alimentare che leghi il cibo ai valori di comunità e di appartenenza”.

**MARIA CHIARA GADDA**, Commissione Ambiente Camera dei Deputati: *“La legge per la limitazione degli sprechi procede con convinzione il suo esame in commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati, a breve sarà pronto il testo unificato che raccoglierà anche le numerose proposte giunte dai principali attori economici, dalle associazioni del terzo settore e dai molti che già oggi fanno della donazione una realtà. L’Italia non è fanalino di coda nel recupero delle eccedenze ai fini di solidarietà sociale, con le nostre 500.000 tonnellate donate. Con la legge in esame vogliamo fare chiarezza e rendere la donazione una scelta semplice e conveniente. L’iniziativa della Ristorazione collettiva di avviare un sistema di monitoraggio degli sprechi nelle scuole, va nella direzione giusta della prevenzione e della gestione di un tema tanto sentito dai cittadini”.*

**LEANA PIGNEDOLI**, Vice Presidente Commissione Agricoltura Senato: *“Negli anni di forte industrializzazione si è persa la consapevolezza della connessione tra cibo e agricoltura, tra alimentazione e salute, tra quello che mangiamo e la sua origine. Per questo ritengo importante inserire nella scuola un piano strategico di educazione al valore del cibo e smettere di considerare le mense una mera distribuzione di alimenti, ma un momento di grande valore sociale. A tal proposito ho depositato due ddl in Senato”.*

**GIORGIO ZANIN**, Commissione Agricoltura Camera dei Deputati: *“Accanto ai sempreverdi imperativi categorici domestici, occorre costruire nei ragazzi la consapevolezza della natura sistemica, il prima, il dopo e l’altrove del cibo. Pubblicità e didattica devono raccontare da dove vengono gli alimenti, il loro contenuto sociale e quale danno esplicito contenga l’atto di gettarli nel ciclo dei rifiuti senza consumarne il valore effettivo. Il packaging deve contribuire a realizzare in forma innovativa una distribuzione che assicuri la giusta misura e la conservazione, oltre alla funzionalità ecologica”.*

**GIUSEPPE RUOCCO**, Direttore generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute: *“Il Ministero della salute riconosce la rilevanza dei temi del Convegno in linea con l’impegno che la Direzione Generale ha portato avanti in ambito di educazione alimentare nelle scuole. A partire dall’Indagine conoscitiva sulla Ristorazione scolastica, recentemente pubblicata, le azioni del Ministero hanno visto la loro piena realizzazione con EXPO 2015 e i 60 incontri in VIVAIO SCUOLA dove sono stati affrontati tutti i temi dell’educazione nutrizionale per diffondere la cultura del corretto stile di vita. Come eredità dell’esposizione universale stanno prendendo il via una serie di progetti, in collaborazione con il MIUR, che verranno condotti nelle scuole italiane, su tematiche di impatto come le nuove tecnologie (smartphone) e i disturbi alimentari, nuove modalità per l’educazione alla salute utilizzando il cibo come materia di studio e la prevenzione del soffocamento da cibo”.*

**FELICE ASSENZA**, Direttore generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali: *“Il tema degli sprechi investe enormi aspetti di carattere sociale, ambientale ed economico e il recupero può rappresentare una opportunità alimentare per i più poveri.*

*Il Ministero delle politiche agricole sul tema degli aiuti alimentari agli indigenti ha una esperienza più che ventennale di gestione degli aiuti ai più bisognosi attraverso i fondi dell'Unione Europea e i fondi nazionali.*

*Per rafforzare gli interventi, il Ministero ha costituito un Tavolo di coordinamento e di confronto del quale fanno parte altre Istituzioni pubbliche competenti, le Organizzazioni Caritativevoli, i rappresentanti dell'industria, della distribuzione organizzata e della ristorazione. Il Tavolo gestisce il fondo nazionale per gli aiuti alimentari agli indigenti e ha anche il compito di studiare le problematiche relative agli aiuti alimentari e al recupero delle eccedenze.*

*Sul tema degli sprechi, sulla base degli approfondimenti del Tavolo, sono emerse una serie di criticità.*

*Il dato che emerge è che la generazione delle eccedenze non deve essere criminalizzata. A questo proposito non riteniamo che siano vincenti misure coercitive che penalizzano chi genera eccedenze e non fa donazioni alimentari.*

*La via da seguire è favorire al massimo le donazioni sia attraverso un cambiamento dell'approccio culturale sia rimuovendo gli ostacoli normativi che ad oggi limitano il fenomeno delle donazioni di alimenti.*

*In merito a quegli stadi della filiera in cui la generazione delle eccedenze può essere fisiologica, quali per esempio la ristorazione, sarebbe auspicabile approfondire maggiormente quali misure si potrebbero mettere in atto da una parte per diminuire gli sprechi e dall'altra per agevolare le donazioni. A questo proposito il ruolo del Tavolo di coordinamento del Ministero delle politiche agricole potrebbe avere un ruolo chiave per studiare la questione e le possibili soluzioni”.*

**MARCO LUCCHINI**, Direttore Generale Fondazione Banco Alimentare Onlus: *“Banco Alimentare è attivo dal 2003 nel recupero di pane e frutta dalle scuole. Auspichiamo di trovare presto una soluzione con i gestori dei servizi di ristorazione che consenta di recuperare anche i pasti, sempre nel rispetto dei criteri igienico-sanitari, perché l'educazione delle nuove generazioni parte anche dal fare esperienza che il cibo è un dono, che oggi non tutti possono avere”.*

**VALERIA DEL BALZO**, Docente in Scienza dell'Alimentazione presso l'Università Sapienza di Roma: *“I bambini oggi saranno gli uomini di domani ma lo saranno in buona salute ed in un ambiente ancora vivibile? Sì se avranno ricevuto una sana alimentazione accompagnata da uno stile di vita attivo; è necessario che fin dall'infanzia vengano adottate corrette abitudini alimentari. La ristorazione scolastica contribuisce attraverso la somministrazione di pasti adeguati per le diverse fasce di età a dare messaggi di una corretta alimentazione che il bambino acquisisce e può riportare alla famiglia”.*

**ANTONIO GAUDIOSO**, Segretario Generale Cittadinanzattiva: *“Per far partecipare i cittadini è necessario prevedere le diverse modalità per un coinvolgimento attivo al fine di esprimere un punto di vista autonomo così come i propri bisogni. Operativamente, un “caposaldo” specifico che può essere inserito è quello della consultazione, che già dovrebbe avvenire attraverso i comitati mensa. La consultazione va considerata una procedura obbligatoria ma non vincolante per l'ente appaltante. Condividendo che la ristorazione scolastica è un punto di incontro di differenti soggetti e differenti percorsi, manca completamente e può essere inserita una proposta formativa anche su aspetti come la lettura delle etichette alimentari e la sicurezza alimentare. Ovviamente, con un approccio adeguato ai destinatari finali, ma con l'obiettivo di, fin da piccoli, far maturare una consapevolezza su quello che si mangia e che si acquista. Sul tema è importante anche tenere conto del lavoro svolto principalmente dal Comune di Milano su una “food policy”, come uno strumento di supporto al governo della città sul tema dell'alimentazione e l'ambito della ristorazione collettiva è un punto cardine”.*