ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

"OKkio alla ristorazione"
Per Guadagnare Salute

BOLOGNA, 23 FEBBRAIO 2015

IL PUNTO DI VISTA DELL'OSSERVATORIO RISTORAZIONE COLLETTIVA E NUTRIZIONE

Intervento di Carlo Scarsciotti
Portavoce ORiCoN

Buongiorno a tutti e un ringraziamento agli Organizzatori di questa giornata. Ad oggi ho partecipato a quattro dei vostri convegni, su cinque organizzati negli ultimi 18 mesi, e quindi mi sento ormai *embedded* nel progetto " Okkio alla Ristorazione "

Sono Presidente di Angem (l'Associazione nazionale che dal 1973 riunisce le aziende di Ristorazione Collettiva) e Portavoce di ORiCoN (l'Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione nato nel 2012 grazie alla volontà di sette aziende del settore) da un paio di anni e in questo periodo ho avuto più volte occasione di incontrare i promotori e alcuni membri del Comitato Scientifico del Progetto "OKkio alla Ristorazione"; incontri sempre interessanti e di stimolo per azioni e progetti e da condividere.

Le Aziende aderenti ad Angem e ORiCoN hanno accolto con favore il Progetto "OKkio alla Ristorazione" e i dati appena presentati ci indicano un percorso ben preciso: solo se tutti gli attori coinvolti - Istituzioni, Operatori, Società Civile - ognuno per la propria competenza, si uniranno potremo finalmente raggiungere un importante obiettivo:

una corretta nutrizione fa vivere meglio e più a lungo!

Alcune affermazioni talvolta sembrano lapalissiane… e certamente per noi che oggi ci troviamo riuniti in questo consesso, questa lo è.

E posso dire senza timore di essere smentito, che lo è per almeno altre 80.000 persone che tutti i giorni fanno sì che oltre 5,5 milioni di italiani consumino un pasto sano, equilibrato, igienicamente sicuro, fuori di casa: in una scuola, in un ospedale, in una casa di riposo, in un'azienda.

Sto naturalmente parlando degli operatori che lavorano nella Ristorazione Collettiva. Persone consapevoli del ruolo ad alto valore sociale che svolgono, soprattutto quando si tratta di nutrire quotidianamente oltre 1 milione e settecentomila studenti o il milione e mezzo di malati o anziani nelle strutture di assistenza protette. Persone che, di là dalla posizione o dalla mansione, hanno tutte in mente un traguardo ben preciso: **garantire ai propri clienti una sana e corretta nutrizione**.

A volte questo traguardo è più facile da raggiungere, a volte lo è meno.

Lo è meno quando ad esempio parliamo di ristorazione ospedaliera… Un settore dove l'attenzione dovrebbe essere altissima, e invece in alcune, molte realtà la nutrizione non è ancora percepita come parte integrante della cura. E le nostre aziende si trovano davanti a capitolati di gara che richiedono menù con intake calorici di 2500-2800 Kcal/giorno mentre i LARN prevedono un intake di 2000 kcal per un menù bilanciato. O magari alcuni Enti ospedalieri erogano il pasto durante l'orario della visita medica, così da una parte il paziente non mangia le pietanze ormai fredde, non riceve il corretto apporto nutrizionale; dall'altra restano sul vassoio, aumentando il bidone dei rifiuti (e tanti saluti alla lotta agli sprechi alimentari).

Dicevo però che a volte il nostro traguardo è più facile da raggiungere. Ed è questo il caso della ristorazione aziendale che, negli ultimi anni, ha visto la nostra clientela sempre più attenta e alla ricerca di alimenti *sani*. È questo un dato confermato anche dalle ultime ricerche del settore, come ad esempio "Health at a glance" dell'Ocse, che registra come per la maggior parte dei lavoratori europei e dei ristoratori/operatori della ristorazione collettiva, la pausa pranzo sia sempre più salutista. L'Italia, in particolare, è il primo paese in Europa per consumo giornaliero di frutta tra gli adulti e tra i primi 8 (sopra la media europea e prima di Francia e Spagna) per la percentuale di adulti che mangia quotidianamente verdure.
E il nostro è il Paese con la più bassa percentuale di obesità (10,5%) in Europa, dopo la Romania; seguono, a un po' di distanza, Belgio (14%), Francia (14,5%) e Spagna (17%).

Quello però che mi stupisce, o meglio mi indigna è che poi penso… Buona parte di questi lavoratori sono anche genitori… zii… nonni. Perché allora l'attenzione che hanno quando nutrono se stessi non è la stessa quando si tratta dei loro figli?, dei loro nipoti?
Forse non lo sapete… o forse lo sapete eccome…
In Italia, siamo circa 58 milioni di nutrizionisti, non più soltanto allenatori di calcio! Le nostre aziende registrano continuamente un incremento di diete speciali, che non sono legate ad allergie o a intolleranze certificate, né

a scelte etico-religiose, ma semplicemente a mode… Genitori, a volte membri delle commissioni mense, che impongono ai loro figli di 3 o 5 anni un menù vegano… credo sia da irresponsabili, oltre che assurdo, non dare a un bambino di 3 anni proteine derivanti da carne…
Per poi passare al paradosso che, a causa di un gap normativo, le scuole non sono obbligate a fare vidimare le tabelle dietetiche dal SIAN e preferiscono evitare di seguire un'alimentazione corretta per accontentare quei genitori che richiedono patatine fritte, cotolette e pizza ogni giorno perché così i propri figli rientrano a casa più contenti.

Solo con il coinvolgimento di tutti gli attori in gioco riusciremo a preparare le nostre generazioni future a nutrirsi meglio, così contenendo fenomeni ormai molto diffusi come obesità, ipertensione, disturbi cardiovascolari e diabete.

In conclusione del mio intervento vorrei spendere due parole su Expo2015 e su quello che Angem e ORiCoN organizzeranno a maggio 2015, il mese di inaugurazione.
Il 7 febbraio scorso sono stato invitato alla giornata Expo delle Idee, partecipando al Tavolo Tematico ***Educazione Alimentare: un investimento per il futuro***. Dopo tante polemiche, qualche scandalo, e decisamente un po' di ritardo, si è visto finalmente un *nutrito* gruppo di persone lavorare ai contenuti dell'Esposizione.

Angem aveva deciso da tempo di organizzare l'Assemblea Annuale di FoodServiceEurope, l'Organizzazione che riunisce tutte le Associazioni europee rappresentative della ristorazione collettiva, nell'ambito di Expo.

E ora, il nostro Osservatorio, ORiCoN, ha programmato alla fine di maggio la seconda edizione degli Stati Generali della Ristorazione Collettiva. Alcuni di voi hanno preso parte alla prima edizione, un evento a porte chiuse che si è tenuto lo scorso novembre a Roma, presso la Camera dei Deputati.
Questa volta abbiamo pensato ad un incontro *aperto*: avremo relatori e ospiti europei e il filo conduttore della giornata sarà la **nutrizione sostenibile**.
Perché la nutrizione sostenibile è possibile, partendo proprio dalle nostre mense: la presenza delle nostre strutture, così capillare sul territorio, rappresenta una formidabile occasione per veicolare messaggi per una corretta alimentazione; per contribuire all'educazione alimentare di studenti, docenti, famiglie; per favorire processi di inclusione sociale. Sono stufo di vedere la crescita di una fascia sociale, che forse qualche anno fa potevamo definire "ceto medio" , che aspetta la chiusura dei mercati rionali per raccogliere frutta, forse un po' bacata o foglie di verdura troppo verdi e chef stellati che si piccano di essere nutrizionisti occupando i vostri spazi

professionali e istituzionali molto spesso non avendone le competenze. Expo è "*nutrire il pianeta, energia per la vita*", Expo è un progetto di policy mondiale per coprire dei gaps nutrizionali tra obesi, in incremento, e denutriti.
Mi auguro che possiate tutti partecipare agli Stati Generali; le informazioni saranno a breve disponibili sui siti angem.it, oricon.it o seguendo l'account twitter @angem_ristcoll

Grazie e… Avanti tutta!