



Mense scolastiche a km 0, nel Veneto è già legge

Mense scolastiche a km 0: un vantaggio per la salute dei consumatori, per l'ambiente e per i produttori locali. Nel Veneto è già legge.



Spesso si sente parlare delle **mense scolastiche** come luoghi dove si erogano pasti di qualità non eccellente, utili soprattutto a soddisfare le esigenze di allievi e insegnanti che mangiano fuori casa. Questo – in gran parte- è causato dall’uso di materie prime che non sono sempre di prima qualità, ma rispondono a esigenze di contenimento dei costi.

Una valida soluzione è stata individuata in **Veneto** dove la Coldiretti, con il progetto “**Chilometro Zero**”, ha convinto mense, cuochi e grande distribuzione a proporre ai consumatori preferibilmente prodotti stagionali del territorio. In seguito i contenuti e le finalità del progetto si sono concretizzati nella **legge regionale n. 3 del 22 gennaio 2010** che modifica il precedente testo del 25 luglio 2008 n. 7 (Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale).

La **legge regionale del Veneto n. 40 del 12 dicembre 2003** (Nuove norme per gli interventi in agricoltura), all’art. 2 comma 3 lettere a, b e d, già indicava i **prodotti a km 0 come “prodotti di qualità”**. Si ricordano anche le definizioni di “**prodotti tradizionali**”, ai sensi dell’articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 (Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole) e di “**prodotti stagionali**”, cioè messi in vendita o consegnati allo stato fresco per il consumo o la preparazione dei pasti nelle attività di ristorazione nel periodo di produzione tipico delle zone agricole.

Consumare prodotti con queste caratteristiche, provenienti dal territorio nel raggio di 30 km, ha numerosi vantaggi, soprattutto ambientali, nutrizionali, economici e... di gusto!

Oggi circa l’86% del trasporto di alimenti avviene su gomme, con notevole impatto ambientale; la legge veneta propone l’uso di “prodotti di comprovata sostenibilità ambientale” per i quali è dimostrato un ridotto apporto di emissioni di gas a effetto serra (GHG) rispetto ad altri prodotti equivalenti presenti sul mercato.

Inoltre i benefici nutrizionali nell'uso di prodotti stagionali è indubbio, in quanto gli ortaggi sono maturati al sole – un esempio sono i pomodori ricchi di licopene- contengono una maggiore quantità di vitamine e antiossidanti e quindi contrastano i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento delle cellule.

Un altro aspetto che fa propendere la scelta di molti consumatori verso i prodotti nazionali è che in Italia l'uso dei pesticidi è regolamentato per legge, al contrario dei prodotti importati da Paesi in cui c'è una maggiore tolleranza verso l'uso di queste sostanze sugli ortaggi.

La Regione Veneto promuove la valorizzazione qualitativa delle produzioni agricole a “chilometro zero”, favorendone il consumo e la commercializzazione, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi e assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.

Scegliere prodotti a filiera corta incentiva le aziende locali, quindi lo sviluppo del territorio e la vendita di prodotti sani, che non subiscono il rincaro dovuto ai costi di trasporto e degli intermediari.



A tal fine, la Regione, anche allo scopo di garantire una maggiore sostenibilità ambientale, con la presente legge disciplina interventi per incentivare l'impiego da parte dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica di prodotti agricoli a “chilometro zero” nella preparazione dei pasti; la novità consiste nel fatto che alle imprese esercenti attività di ristorazione, ospitalità e vendita al pubblico operanti nel territorio regionale che, nel corso dell'anno, si approvvigionino per almeno il 30 per cento, di prodotti agricoli a “chilometro zero”, venga assegnato, al fine di pubblicizzarne l'attività, un **apposito logo** da collocare all'esterno dell'esercizio e utilizzabile nell'attività promozionale.

Per quanto riguarda le mense scolastiche, sono sempre di più i gruppi di genitori che hanno costituiscono Comitati e organizzano petizioni e banchetti per la raccolta di firme in varie città italiane. Le richieste dei Comitati mensa sono vicine alle “**linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica**” emanate dal **Ministero della Salute** il 29 settembre 2010. Nel

provvedimento, nato per prevenire “le patologie cronico-degenerative di cui l’alimentazione scorretta è uno dei fattori principali di rischio”, si chiede al servizio mensa di privilegiare materie prime locali, che “abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali”. A ciò si aggiunge il contributo delle leggi regionali che promuovono, nelle Marche e nell’Emilia Romagna, l’utilizzo di prodotti biologici. I risultati sono visibili: attualmente ci sono “mense a Km 0” a Torino, Padova e Roma ma anche in comuni di minori dimensioni, come quello di Bagno a Ripoli, a 50 km da Firenze. Grazie all’incentivo della regione Toscana gli amministratori di questo comune di 25.000 abitanti riescono ad assicurare una mensa quasi completamente biologica.

Una bella iniziativa nella direzione della salute in cucina! Non resta che provare e... condividere le nostre esperienze.

© Articolo di Maria Elisa Stefanelli

Data di creazione

08/07/2016

Autore

redazione