Approccio intersettoriale e sostenibilità del sistema di refezione scolastica

Giulio Barocco, Roberto Ferri, Manlio Palei, Clara Pinna

Direzione Centrale Salute, Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali
Area Prevenzione e Promozione della Salute

Introduzione

I sistemi di approvvigionamento delle derrate alimentari dedicati alla ristorazione delle collettività possono coniugare esigenze stringenti dei numerosi settori coinvolti. Il disegno progettuale si pone l'obiettivo di favorire le forniture di alimenti salutari e di prossimità nella ristorazione scolastica della Regione Friuli Venezia Giulia. In questa cornice vengono declinati i principi indicati in numerosi atti dell'OMS e tra questi merita richiamare:

- "Politica alimentare e nutrizionale per la scuola";
- "II° piano d'azione per la politica alimentare e nutrizionale 2007- 2012";
- "Carta di Tallinn",
- "Dichiarazione di Parma su Ambiente e Salute".

Il percorso, articolato attorno al circuito fattoria – scuola, è teso all'investimento in consapevolezza e condivisione dei criteri primari che muovono spontaneamente tutti i membri della collettività a compiere scelte sostenibili e lungimiranti sotto il profilo sanitario, ambientale e economico.

Metodi

Il patrimonio agro alimentare regionale rappresenta nel nostro territorio il legame che unisce intimamente cittadini, soggetti pubblici, privati e no profit, e contestualmente trasferisce fino ai nostri tempi i valori e i saperi che il cibo da sempre veicola. Sulla base di tali fondamenti e con riferimento al protocollo d'intesa tra Ministero della Salute e Ministero dell'Agricoltura, siglato nel programma "Guadagnare Salute", la Direzione Centrale Salute della Regione Friuli Venezia Giulia ha sottoscritto accordi e protocolli con:

- Direzione Centrale Agricoltura,
- ANCI FVG
- FederSanità ANCI FVG

Obiettivo comune è il miglioramento della qualità della ristorazione scolastica attraverso alcune azioni sinergiche. Nei documenti viene dato risalto alla garanzia d'accesso a prodotti biologici, tipici, tradizionali locali tenendo conto degli aspetti igienici, nutrizionali, ambientali, sociali, equi e solidali. Il supporto normativo a tali scelte viene garantito dalle leggi regionali 15/00 sui prodotti biologici e tipici e 4/10 sui prodotti agricoli regionali. Ulteriore sostegno è assicurato da Federsanità ANCI FVG che, tenendo conto dei vincoli stabiliti dal codice dei contratti pubblici, ha adottato "Le linee di indirizzo per la valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica". Il documento, elaborato dai responsabili dei servizi di refezione scolastica delle dieci municipalità regionali più rappresentative, guida gli oltre 200 comuni del Friuli Venezia Giulia negli approvvigionamenti di prossimità per i servizi mensa.

Risultati

Gli atti siglati dagli amministratori, i conseguenti impegni dei servizi comunali e dei rappresentanti della filiera hanno avviato un processo con effetto "domino" sul sistema di refezione collettiva scolastica regionale. I nuovi capitolati di gara dei Comuni di maggiori dimensioni accolgono gli insostituibili valori delle produzioni di prossimità.

Conclusioni

"Le linee di indirizzo per la valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica", edite da Federsanità ANCI FVG, costituiscono l'elemento strategico del nuovo circuito cibo - scuola – territorio regionale. Scelta elementare e facilmente replicabile, capace di agire positivamente sui determinati di salute sociali, ambientali ed economici delle comunità coinvolte. In questo modo si concorre efficacemente al guadagno di salute globale declinando i principi di "salute in tutte le politiche".