



ORDINE DEL GIORNO N. 27

utilizzo di prodotti biologici nelle mense scolastiche

approvato dal Consiglio della Provincia autonoma di Trento nella seduta del 26 marzo 2009, in relazione ai disegni di legge n. 10 concernente "Disposizioni per l'assestamento del bilancio annuale 2009 e pluriennale 2009-2011 della Provincia autonoma di Trento (legge finanziaria di assestamento 2009)" e n. 11 concernente "Assestamento del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2009 e bilancio pluriennale 2009-2011 della Provincia autonoma di Trento".

Premesso che

la manovra finanziaria per il 2009, come mai in precedenza, rappresenta un imponente sforzo per fronteggiare la crisi economica che per la sua gravità richiede una mobilitazione straordinaria di risorse ed idee per evitare un tracollo dell'economia, con gravissime ripercussioni sulla vita sociale del paese;

per tale ragione numerose leggi di settore sono interessate a rifinanziamenti ed aggiustamenti normativi, stante anche l'urgenza di mettere a disposizione risorse nel minor tempo possibile; a tale proposito, il Capo IV (Disposizioni in materia di attività economiche), è dedicato in particolare alle attività commerciali, agricole e della ristorazione e ricettività alberghiera;

la valorizzazione di un settore di nicchia, quale l'agricoltura biologica, così come l'innovazione dell'offerta turistico-alberghiera e della ristorazione, attraverso la valorizzazione di nuove proposte (quali, ad esempio i menù a chilometro zero), anche con appositi marchi commerciali/promozionali può rappresentare un'idea innovativa ed utile per sostenere settori assai importanti per la struttura produttiva del territorio provinciale;

nella scorsa legislatura il Consiglio provinciale (mozione n. 19/2005 ed altri atti di indirizzo) ha sollecitato la Giunta provinciale a attivare azioni che garantissero ai prodotti biologici locali un mercato sicuro (ad esempio attraverso la proposta di menù biologici nelle mense pubbliche ed in quelle scolastiche) e, attraverso una costante e progressiva espansione dei consumi, consentisse agli agricoltori di procedere nel complesso iter di conversione aziendale verso produzioni con metodo biologico;

2.

anche la ristorazione tradizionale può dare un contributo importante. Nel vicino Veneto, ad esempio, la Coldiretti sta promuovendo fra i ristoratori l'idea di offrire in modo privilegiato (anche attraverso l'esposizione di pannelli ed altri materiali informativi che indicano la proposta di menù a chilometro zero) i prodotti dell'agricoltura locale (non solo quelli biologici), in alternativa a quelli che comportano l'importazione da regioni lontane o addirittura da paesi stranieri;

l'agricoltura trentina ha indubbiamente un'offerta ampia di generi alimentari: dalla filiera del latte e derivati alla zootecnia, fino alla variegata offerta di frutta e verdura, oltre, ovviamente, alle bevande: da vini pregiati alle acque minerali di assoluta qualità. Questo pacchetto di prodotti, adeguatamente promossi, potrebbe garantire in un periodo di crisi (verrebbe da dire, soprattutto in un periodo di crisi) quel tanto di innovazione indispensabile per rimanere sul mercato e continuare ad essere attrattivi per consumatori e turisti, attenti sì all'entità della spesa, ma non disposti a rinunciare alla qualità dei consumi;

senza indulgere in illusorie soluzioni protezionistiche è evidente che la promozione dei prodotti locali (sia da agricoltura biologica che tradizionale) consente di contenere i costi di trasporto e conservazione che incidono non poco sul prezzo finale della merce. Indirettamente la riduzione dei trasporti su gomma assicura un beneficio per la qualità dell'aria, riducendo le emissioni da traffico pesante, aspetto non secondario in un territorio a vocazione turistica,

IL CONSIGLIO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

impegna la Giunta provinciale

1. ad intensificare l'utilizzazione di prodotti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche e nelle mense pubbliche;
2. a promuovere azioni con le categorie economiche interessate per sviluppare una rete di punti di ristorazione che privilegino o affianchino all'offerta tradizionale i cosiddetti "menù a chilometro zero", anche attraverso opportune azioni di sensibilizzazione della clientela.

Il Presidente

- Giovanni Kessler -

I Segretari questori

- Renzo Anderle -

- Pino Morandini -

- Alessandro Savoi -