

Trento, 2 marzo 2004

Al
Presidente del Consiglio provinciale
SEDE

Interrogazione a risposta scritta n. 79

Attuazione delle linee guida per l'organizzazione dei servizi di ristorazione scolastica

Nonostante studi del Ministero della Salute e di altri importanti organismi dimostrino come la gran parte della frutta, degli ortaggi e di altri prodotti alimentari non contengano residui chimici ovvero ne contengano in misura inferiore ai limiti di legge, è dimostrato come i prodotti da agricoltura biologica – pur avendo valori nutrizionali pressoché simili ai prodotti “convenzionali” – evidenzino l'assenza di antiparassitari ed altre sostanze chimiche altrimenti presenti, sia pure, come detto, entro i livelli di legge. Ciò ha portato negli ultimi anni molte famiglie a preferire l'uso di prodotti da agricoltura ed allevamento biologico, pur a fronte di un relativo maggior costo di mercato per l'acquisto di questi prodotti rispetto a quelli convenzionali. Inoltre, l'agricoltura e l'allevamento biologici rispettano maggiormente gli equilibri dell'ecosistema ed il benessere di piante ed animali. Molte Regioni e molti Comuni hanno condiviso questo tipo di scelte, indirizzando l'acquisto dei prodotti ad uso delle mense – in particolare di quelle scolastiche e dei bambini più piccoli – verso i prodotti biologici. Secondo uno studio Nomisma e Biobank condotto nel 2003, i Comuni che hanno iniziato ad indirizzare il servizio mensa verso il biologico sono passati da poche decine a 561, per un totale di 785 mila pasti al giorno. Il record spetta all'Emilia Romagna con 111 Comuni, seguita da Lombardia, Toscana, Veneto, Friuli e Piemonte. In diverse regioni sono state varate regole specifiche per sostenere l'uso del biologico nelle mense scolastiche. Sempre in Emilia, secondo la stessa indagine, nelle mense scolastiche si serve frutta biologica nell'80% dei casi, secondi e contorni nel 75% dei casi e nel 30% dei casi si serve un pasto completo biologico.

Anche la Provincia Autonoma di Trento si è allineata a questo indirizzo. Nella primavera del 2003 l'Amministrazione provinciale ha inviato agli Enti gestori le linee guida per la predisposizione del bando di gara per i servizi di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'obbligo e secondarie di secondo grado nel territorio della Provincia di Trento.

Tali linee guida prevedono fra l'altro di riservare una quota del 25% dei prodotti ortofrutticoli utilizzati a quelli provenienti da coltivazioni biologiche, vietando inoltre l'uso di cibi contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), invitando infine ad utilizzare, ove possibile i prodotti tipici (DOP e IGP). Tale intervento, incontrando il favore di numerosi Comitati di genitori che si erano in precedenza attivati per l'introduzione di cibi biologici nelle mense scolastiche, ha il pregio di rappresentare un sostegno al consumo, innovando parzialmente una prassi che prevede invece interventi a sostegno della produzione.

Ciò premesso, si interroga il Presidente della Giunta provinciale per conoscere se:

1. la direttiva in questione sia stata adottata da tutti i Comprensori fin dall'anno scolastico in corso (2003-2004);
2. se sia già stata fatta una prima valutazione sull'efficacia dell'intervento, e, in caso di risposta positiva, quali siano i risultati di tale valutazione;

3. se sia ipotizzabile un aumento generalizzato della quota di “biologico”, anche a fronte della notizia oltremodo positiva che alcuni Comprensori, che da tempo avevano introdotto nelle mense cibi biologici, hanno già previsto quote attorno al 50%, portando così anche le mense trentine sui migliori livelli nazionali.

Roberto Bombarda