



ODG N. 9
APPROVATO

COMUNE DI REGGIO EMILIA

*All'attenzione del Sindaco Luca Vecchi
Alla Giunta del Comune di Reggio Emilia
Al Presidente del Consiglio Comunale*

Reggio Emilia, lì 19/12/2022

ODG AL BILANCIO 2023-2025 – MENSE SCOLASTICHE BIO PROMOZIONE, SOSTEGNO ED IMPLEMENTAZIONE

Premesso che

il ruolo del biologico nelle mense delle scuole resta strategico per la sua portata educativa verso i più piccoli e attraverso di loro verso gli adulti e l'intera comunità. Il valore fondamentale dell'alimentazione biologica, soprattutto nelle scuole è l'investimento sulla salute dei bambini. Già nel 2005 l'Organizzazione mondiale della sanità ha ammonito: "In quanto soggetti in via di sviluppo i bambini sono particolarmente vulnerabili all'impatto dell'inquinamento: la loro capacità di respirare, mangiare e bere più degli adulti rispetto alla loro massa corporea, fa sì che ingeriscano in maggior misura sostanze potenzialmente tossiche". Diossine, pesticidi, nitriti e nitrati dei fertilizzanti azotati sono tra le sostanze più nocive. Sullo stile di vita purtroppo avanza anche in Italia il problema dell'obesità infantile. Ad affermarlo è il Global Burden of Disease 2015, pubblicato sulla rivista scientifica The Lancet a fine 2016, che confronta i progressi nel perseguire obiettivi di sviluppo connessi alla salute in 188 Paesi.

Considerato che

le mense che utilizzano prodotti biologici, a km 0 e stagionali contribuiscono in maniera diretta e profonda nello sviluppo di un territorio agricolo gestito con metodologie sostenibili, in linea con gli obiettivi del Green Deal Europe per il raggiungimento della neutralità climatica al 2050, il quale attiva, per l'agricoltura, la strategia Farm to Fork (F2F), un piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione, dei paesi membri, verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

Gli obiettivi fondanti del Farm to fork sono:

- Garantire una produzione alimentare sostenibile;

- Favorire una filiera alimentare sostenibile dall'inizio alla fine: dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso sia al dettaglio), e anche i servizi accessori, come l'ospitalità e la ristorazione;
- Promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane;

visto che

la carta dei servizi del comune di Reggio Emilia al punto 5.2.1 Qualità organizzativa e valenze educative recita quanto segue:

“La scelta condivisa con le scuole è quella di ricreare nella comunità, in continuità con la famiglia, un ambiente “domestico”, capace di generare comportamenti attenti nella relazione con gli altri, abitudini alimentari corrette e sani e sostenibili stili di vita.

Il servizio nelle scuole mira pertanto a intrecciare le diverse competenze di tutti gli attori coinvolti nel momento del pranzo, per offrire, reciprocamente a ciascuno, un'ulteriore occasione educativa e ai bambini, in particolare, un'ampia gamma di autonomie.”

Rilevato che

Dal 2012 l'Amministrazione Comunale ha iniziato ad introdurre in modo sistematico e non occasionale o sperimentale materie prime biologiche nei due menù annuali (quello autunno – inverno e quello primavera estate) del servizio di pasti da asporto per i bambini delle scuole primarie a tempo pieno.

L'introduzione è stata graduale negli anni cercando di individuare le necessarie mediazioni tra la diffusione degli alimenti bio, l'appetibilità ed il gradimento da parte dei bambini.

Fino a prima della modifica del servizio in epoca Covid e di nuovo da questo anno scolastico (quindi nel periodo di vigenza di questo e dello scorso capitolato di appalto) gli alimenti bio introdotti in modo stabile nel menù sono:

Pasta di semola , Riso, Orzo, farro e miglio, Legumi secchi (piselli, fagioli, ceci, fave, soia), Carne bovina, Uova, Pomodori pelati (polpa e passata di pomodoro), Carote, Limoni.

Considerando la ricorsività di questi alimenti nel menù settimanale si è calcolato che la diffusione della materia prima biologica sulla complessiva offerta settimanale incida per circa il 60%.

Nelle scuole d'infanzia del Comune di Reggio Emilia (stesso capitolato d'appalto, lotto differente) i prodotti biologici sono:

Insalata, Mele, Carote, Limoni pari a circa il 25% dell'offerta alimentare complessiva.

La media ponderata della diffusione del biologico nelle scuole di competenza comunale è quindi circa del 40%.

Valutato infine che

Il comune, nei difficili anni della pandemia Covid ha sperimentato, con esiti positivi, progetti educativi ed esperienziali sul cibo come quello della “scuola diffusa” che ha portato i ragazzi a scoprire realtà agricole locali e a sperimentare nuove forme di socialità e di sostenibilità fondamentali per la creazione di conoscenze sull'origine di ciò che viene loro proposto nei pasti quotidiani;

in collaborazione con CIRFOOD, Officina Educativa, servizio del Comune di Reggio Emilia, e l'università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo il progetto "Nutriamo la scuola" ha evidenziato come il momento del pasto deve diventare sempre più parte integrante del percorso educativo e veicolare stili di vita, l'attenzione e il rispetto dell'ambiente, degli animali e della terra,

Tutto ciò premesso si impegna sindaco e giunta :

- ad aumentare nelle annualità 2023/2025 la percentuale di prodotti biologici, biologici della filiera provinciale reggiana nelle mense scolastiche 0/6.
- ad inserire nuovi prodotti della filiera corta biologica e di stagione non compresi nei menù attuali,
- ad implementare progetti educativi scolastici sul biologico nel cibo e come strumento di rispetto dell'ambiente, sugli stili di vita sani e sul rapporto sostenibile con il nostro territorio agricolo comunale e provinciale.
- a rafforzare ed implementare la pausa pranzo nelle mense scolastiche come strumento fondamentale con cui promuovere buone abitudini, comportamenti alimentari corretti in una fascia di età in cui le consuetudini alimentari sono ancora in fase di acquisizione e strutturazione e possono contribuire a determinare un buono stato di salute ed degli stili di vita sostenibili per il nostro ambiente;

I consiglieri comunali
Paolo Burani (Europa Verde)

Sessione: LUNEDI 19 DICEMBRE 2022 ORE 15:30
Note: LUNEDI 19 DICEMBRE 2022 ORE 15:30

APPROVATO

Titolo: ODG N. 9 A PROPOSTA DI DELIBERA N. 3
Note:
Apertura (Data/Ora): Lunedì 19/12/2022 20:45:18
Chiusura (Data/Ora): Lunedì 19/12/2022 20:45:43
Tipo: Favorevoli/Contrari/Astenuti/dnpv
Maggioranza: Relativa
Valore numero legale: 17
Numero legale: Non raggiunto
Aventi diritto: 33
Modalità: Palese

Presenti al voto: 27
Favorevoli/Si: 17
Contrari/No: 5
Astenuti: 5
dnpv: 0
Non votanti: 0
Assenti: 6

Gli Scrutatori: _____

Favorevoli/Sì

Aguzzoli Claudia Dana; Bertucci Gianni; Burani Paolo; Cantergiani Gianluca; Castagnetti Fausto; Corradi Davide; Ferrari Giuliano; Ferretti Paola; Ghidoni Riccardo; Iori Matteo; Mahmoud Marwa; Montanari Fabiana; Perri Palmira; Piacentini Lucia; Ruozi Cinzia; Soragni Paola; Vergalli Christian

Contrari/No

Bassi Claudio; Panarari Cristian; Rinaldi Alessandro; Sacchi Stefano; Salati Roberto

Astenuti

Aguzzoli Fabrizio; Benassi Giacomo; De Lucia Dario; Ferrarini Filippo; Genta Paolo

dnpv

nessuno

Non votanti

nessuno

Assenti

Braghiroli Matteo; Melato Matteo; Pedrazzoli Claudio; Varchetta Giorgio; Vecchi Luca; Vinci Gianluca
