

Quanti sono gli italiani che quotidianamente consumano un pasto fuori casa? E quanti lo fanno in una mensa? E chi avrebbe mai immaginato che un bando di gara pubblico potesse prevedere un menù con carne di suino dop, prodotto che non esiste.

Ma non solo: nella Ristorazione Collettiva si spreca cibo? Ed è possibile recuperarlo e destinarlo agli indigenti? Sono queste solo alcune delle riflessioni che, nel 2012, hanno portato le più importanti Aziende del settore della Ristorazione Collettiva e che operano in Italia a dare vita a Oricon.

Con un chiaro intento: informare Istituzioni e opinione pubblica sulle attività e il lavoro che si svolge *dietro le quinte* di una mensa, sia essa scolastica, sanitaria, aziendale o commerciale.

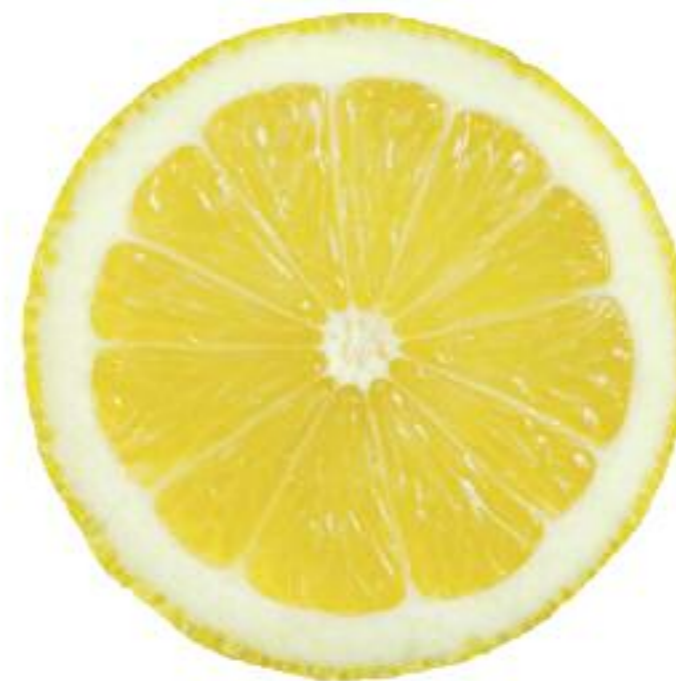
Un lavoro solo apparentemente semplice, basato invece su grandi professionalità, quali nutrizionisti, dietisti, tecnologi alimentari e personale operativo che tutti i giorni operano per un unico obiettivo: garantire la sicurezza alimentare e una sana e corretta nutrizione.

*“Solitudo animo  
quod cibus corpori est”*

SENECA

# *in* FIERI

SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA  
RISTORAZIONE COLLETTIVA



*In fieri* è la Collana di Oricon.  
Ideata nell'anno di Expo, ogni numero, monografico, tratta di temi legati alla ristorazione collettiva: nutrizione, sicurezza e igiene alimentare, sviluppo e prospettive del settore.

ADERISCONO A ORICON: CAMST, CIR FOOD,  
COMPASS GROUP ITALIA, ELIOR,  
GRUPPO PELLEGRINI, SODEXO

IDEAZIONE E TESTI  
*FB & Associati*

PROGETTO GRAFICO  
*Emanuele Ragnisco - Mekanografici Associati*

# *in* FIERI

SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA  
RISTORAZIONE COLLETTIVA





EDITORIALE

## NUTRIRE LE PERSONE: QUESTA LA NOSTRA MISSIONE E LA NOSTRA VALENZA SOCIALE

*In fieri è una Collana dedicata alla ristorazione collettiva. Realizzata da Oricon nell'anno di Expo, i quaderni, monografici, si occuperanno di nutrizione, sicurezza alimentare, sviluppo e prospettive del settore.*

Raccogliere il grano è il risultato di mesi di duro lavoro. Insegnare ai bambini a nutrirsi meglio, ad apprezzare sapori nuovi è preparare gli adulti di domani. Avere rispetto per il cibo, stare a tavola e socializzare è conoscere il nostro prossimo. Il contadino, l'educatore, il ristoratore... ognuno inizia il proprio lavoro con la consapevolezza di avviare un percorso che non terminerà. Perché è solo... *in fieri*. E giorno dopo giorno ricominciano, con lo stesso impegno ma anche lo stesso entusiasmo. Ed è così che ci sentiamo noi oggi. Dopo tre anni di attività, Oricon ha raggiunto risultati importanti e che sono riassunti in questo numero inaugurale de *In fieri* e dedicato alla prima edizione degli Stati Generali della Ristorazione Collettiva (2014). Siamo solo all'inizio e, così come il contadino, l'educatore, il ristoratore, ogni giorno sappiamo di dovere ricominciare... con la passione di sempre.

Buona lettura!

Carlo Scarsciotti PRESIDENTE ORICON

# QUANDO SI PARLA DI NUTRIZIONE NON POSSONO ESISTERE DUE *ITALIE* DIVERSE

In Italia, 11 milioni di persone ogni giorno pranzano fuori casa: di questi, uno su due lo fa all'interno di una mensa.

Lavoratori, studenti, ma anche degenti, anziani, militari...

Nel 2013 sono stati preparati 1,6 miliardi di pasti destinati, tra gli altri, a 890 mila bambini delle scuole materne, 690 mila studenti delle scuole elementari e a quasi 1 milione e mezzo di malati o anziani che vivono in strutture di assistenza protette.

*Nutrizione, alimentazione sana, sicurezza alimentare*: aspetti imprescindibili che dovrebbero essere garantiti in qualsiasi società organizzata, dove la ristorazione collettiva è riconosciuta come settore ad alto valore sociale, oltre che economico.

Gli ultimi anni sono stati drammatici. È dal 1929 che non si viveva una crisi economica di tale portata, ogni famiglia lo sa molto bene. E anche il biennio 2015/2016 rimane una drammatica incognita.

Ciò che colpisce, però, è soprattutto il divario sociale che il Paese sta vivendo: se da una parte, infatti, attendere la chiusura dei mercati rionali per portarsi a casa una mela invenduta (perché bacata) è prassi normale, non fa più notizia, dall'altra esiste invece la convinzione, inseguendo format televisivi o la *spettacolarizzazione* dell'alimentazione, che sia necessario spendere tanto per mangiare bene. Dobbiamo dare un taglio a questo spettacolo e parlare di diritti umani e di disponibilità di cibo e nutrienti per tutti.

È questa anche l'anima di Expo, evento di estrema importanza e visibilità per l'Italia e che per sei mesi *accenderà i fari* sul nostro settore. Fari che non dovremo spegnere al termine della manifestazione ma, al contrario, sfruttare per stimolare un dialogo costruttivo su alimentazione, diritti, equità sociale. Una equità sociale che non sempre ritroviamo, in particolare nella ristorazione scolastica: da una parte genitori che non riescono a pagare la retta per fare mangiare il figlio, dall'altra un incremento costante di diete speciali. O, per meglio dire, *mode*.

Perché non si tratta di diete speciali, legate a particolari patologie, quali ad esempio allergie o intolleranze alimentari, né a scelte etico-religiose, opzioni da sempre previste dalle aziende che si occupano di ristorazione collettiva. Sono più semplicemente diete dettate dalla moda del momento ma che, in termini di efficienza di produzione, aumentano il costo del pasto.

E di molto, considerando che per la loro preparazione è necessario prevedere personale e aree dedicate.

Ma... siamo davvero tutti consapevoli, nella patria della dieta mediterranea, che seguire fin da piccoli un corretto regime alimentare, una *nutrizione completa*, significa ridurre e prevenire malattie, a volte molto gravi, da adulti? Questo è quello che conta! Questi sono i messaggi e i comportamenti che devono essere trasmessi, insieme al rispetto per il cibo e al senso di appartenenza a una comunità. Ai bambini come agli adulti.

La ristorazione collettiva, con la propria *organizzazione* così capillare sul territorio, è senz'altro uno dei soggetti naturali deputati a farlo. E Oricon, d'altronde, nasce anche con questo scopo: fornire informazioni, dati, esperienze e competenze a Istituzioni e opinione pubblica. Un Osservatorio capace di confrontarsi e relazionarsi per condividere criticità e proposte del settore. In occasione, ad esempio, degli **Stati Generali della Ristorazione Collettiva**.

La prima edizione degli Stati Generali si è tenuta il 25 novembre 2014 nella Sala Salvadori della Camera dei Deputati.

*Gli Stati Generali della Ristorazione Collettiva rappresentano un momento di sintesi e condivisione allargata a tutti gli stakeholder del settore per stimolare un confronto continuativo e individuare un percorso virtuoso capace di valorizzare l'intera filiera agroalimentare.*

*Carlo Scarsciotti, Presidente Oricon*

Fin dal suo avvio, Oricon ha sempre puntato a incontri individuali con i propri stakeholder. Gli Stati Generali, fortemente voluti dal Presidente di Oricon e dai rappresentanti delle Aziende aderenti all'Osservatorio - Camst, Cir Food, Compass Group Italia, Dussmann (oggi non più parte di Oricon, ndr), Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo -, hanno rappresentato il primo appuntamento durante il quale rappresentanti di Parlamento, Amministrazioni regionali e locali, Ministeri competenti, Aziende sanitarie, Associazioni di categoria hanno avuto modo di confrontarsi e dare il proprio contributo sui temi della ristorazione collettiva.

A una settimana dall'incontro i partecipanti hanno ricevuto un documento di discussione e approfondimento, che includeva gli ultimi dati del settore e le tematiche su cui si sarebbe concentrato il dibattito: dal valore economico della ristorazione collettiva in Italia - nel suo complesso e diviso per settori, ristorazione sanitaria, aziendale, e scolastica - al peso economico del singolo pasto; dalle tendenze specifiche del settore a quelle generali del Paese nell'attuale contesto socio-economico; dai comportamenti alimentari dei bambini italiani ai dati sull'obesità infantile. Il documento di discussione e approfondimento ha offerto una fotografia dell'Italia e del comparto degli ultimi anni e ipotizzato i primi *cantieri* su cui riflettere e proporre iniziative per valorizzare la centralità della nutrizione e il contributo della ristorazione collettiva.

SETTORI	PASTI SERVITI RC		VALORE MERCATO RC	
	NUMERO (MLN)	% (VS. TOTALE SERVIZI)	VALORE (MLN EURO)	% (VS. TOTALE MERCATO)
Industria	131,5	96,7	748,2	97,1
Servizi	61,4	97,2	351,3	96,1
Pubblica Amministrazione	27,8	96,5	168,5	93,0
<b>TOTALE LAVORO</b>	<b>220,7</b>	<b>96,8</b>	<b>1.268,0</b>	<b>96,3</b>
Scuole dell'infanzia	149,5	67,7	643,5	68,7
Scuole Primo Grado	114,7	69,7	511,7	71,3
Scuole Secondo Grado	8,9	51,7	38,3	51,8
Università	29,2	81,6	162,8	80,1
<b>TOTALE ISTRUZIONE</b>	<b>302,3</b>	<b>69</b>	<b>1.356,3</b>	<b>70,2</b>
Ospedali pubblici	128,5	69,1	616,1	69,8
Cliniche private	32,7	64,9	168,4	63,4
<b>TOTALE SANITÀ</b>	<b>161,2</b>	<b>68,2</b>	<b>784,5</b>	<b>68,3</b>
Case di riposo	105,6	32,8	429,7	35,6
Case di assistenza	2,1	3	6,8	2,8
<b>TOTALE WELFARE</b>	<b>107,7</b>	<b>27,5</b>	<b>436,5</b>	<b>30,0</b>
Forze polizia/Esercito/VV.F.	85	89,3	267	92,7
Stabilimenti penitenziari	4	5,9	9	6,4
Comunità religiose	1,2	1,1	3,2	1,1
<b>ALTRE COLLETTIVITÀ</b>	<b>90,2</b>	<b>33,5</b>	<b>279,2</b>	<b>39,5</b>
<b>TOTALE RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>	<b>882 MLN</b>	<b>56,0%</b>	<b>4.124 MLN</b>	<b>63,0%</b>

(Elaborazione Oricon | Fonte: Gira FoodService, "I dati di mercato 2013")



Gli Stati Generali si sono rivelati una importante occasione di scambio e di approfondita analisi del comparto e del quadro normativo in vigore. Durante i lavori, moderati dal Vicedirettore del Tg La7, Andrea Pancani, sono state presentate criticità e proposte per la ristorazione sanitaria, aziendale e scolastica. Dai contributi offerti e dal confronto tra i partecipanti sono emersi percorsi virtuosi; molti dei temi sono stati di interesse e stimolo per definire la road map a breve e medio termine di Oricon.

*I cantieri della ristorazione collettiva: linee guida nutrizionali per favorire una omogeneità su tutto il territorio nazionale; procedure condivise per i capitolati di gara; piattaforme locali di acquisto per la valorizzazione dei prodotti agricoli; educazione alimentare nelle scuole per studenti, insegnanti e famiglie.*

Questo il nostro resoconto.

# LA RISTORAZIONE SANITARIA IN ITALIA. RAZIONALIZZARE LA SPESA SI PUÒ.

È Lino Volpe, Presidente Elios, a tracciare il quadro della ristorazione sanitaria in Italia.

Lo fa in un momento in cui il dibattito sulla riduzione della spesa pubblica, in particolare la sanità, è al centro dell'agenda politica. Pur sostenendo e condividendo la posizione del Governo a mettere sotto controllo le spese, il Presidente di Elios chiede un intervento strutturale di revisione del servizio di ristorazione sanitaria.

Per quanto non vi sia una definizione ufficiale o un elenco condiviso a livello nazionale, la ristorazione ospedaliera rientra tra le cosiddette *spese alberghiere*. Tali spese includono voci quali la pulizia dei locali, la lavanderia... servizi importanti, ma che poco hanno a che fare con l'alimentazione.

La nutrizione è parte integrante della cura e della riabilitazione di un malato. Garantire quotidianamente il servizio di ristorazione negli ospedali e nelle case di cura e di assistenza rappresenta una responsabilità fondamentale.

*Le aziende di ristorazione collettiva non devono essere considerate dei semplici scodellatori di pasti, ma soggetti industriali con know-how e competenze uniche. Dobbiamo uscire dalla logica del puro affidamento dell'appalto per avviare un percorso che conduca a una reale collaborazione pubblico-privata per la revisione del servizio complessivo.*

*Lino Volpe, Presidente Elios*

Includere la nutrizione tra le spese alberghiere non è però l'unica anomalia, quando si tratta di ristorazione sanitaria.

Rivolgendosi ai colleghi e ai partecipanti, Lino Volpe domanda se non sia mai capitato, andando in un ospedale o in una casa di cura a visitare un parente o un amico, di trovare sul comodino un frutto o un prodotto confezionato conservati per un utilizzo futuro... utilizzo che al 90% non avverrà mai e che trasformerà quel frutto o quel pacchetto di biscotti in rifiuto.

Naturalmente, questa è solo la ciliegina sulla torta o, per meglio dire, ciò che i non addetti ai lavori possono constatare direttamente. Andando avanti con le anomalie che non sono eccezioni, al contrario situazioni piuttosto frequenti: menù da 2.500/2.700 kilocalorie, a fronte di un fabbisogno energetico di 2.000 kilocalorie a pasto previsto dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) per una persona *in salute*; distribuzione dei pasti a orari improbabili (spesso durante l'orario di visita medica); scelta tra sei primi, sei contorni e sei secondi, con un evidente spreco degli alimenti; menù con rotazione settimanale quando la degenza media non

supera i cinque giorni, a cui si aggiungono menù diversi in ospedali della stessa città, che vuole dire capitolati di gara differenti... con buona pace del concetto di economia di scala.

Obiettivo degli Stati Generali della Ristorazione Collettiva è presentare criticità ma anche, soprattutto, proposte. Ed è per questo motivo che Lino Volpe illustra alcuni possibili interventi, individuati dagli esperti delle aziende aderenti a Oricon e attuabili nel breve e medio termine: revisione e semplificazione dei menù per i degenti (evitando l'eccessivo intake calorico previsto nei capitolati di gara) e i dipendenti; eliminazione di prodotti *inutili*, attualmente inclusi nei vassoi e che puntualmente finiscono nel cassonetto dei rifiuti; elaborazione di menù per i degenti su base settimanale o bisettimanale, con rotazione stagionale; utilizzo di prodotti semilavorati al fine di migliorare l'efficienza nell'organizzazione del lavoro e ridurre i costi e gli sfridi in fase di lavorazione; abolizione dai capitolati di gara di voci quali investimenti in infrastrutture o manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'azienda che si occupa della ristorazione.

*Interventi come quelli individuati dalle aziende di ristorazione collettiva potrebbero portare a una riduzione pari a circa il 10% dell'attuale costo della giornata alimentare: un risparmio di spesa per l'amministrazione pubblica doppio rispetto a quanto previsto nelle ultime misure di spending review.*

Il Presidente di Elicor sottolinea, infatti, come negli ultimi anni gli investimenti nel settore della ristorazione collettiva siano stati sottoposti a forti contrazioni: si è registrato un incremento delle

gare al massimo ribasso (sia quando sono effettivamente tali sia quando la metodologia per la valutazione dell'offerta economica annulla l'offerta tecnica), ma, soprattutto, si sono subito tagli lineari per tre anni consecutivi (5% a partire dal 2012, raddoppiati al 10% con la Legge di Stabilità 2013; 5% entrati in vigore con il DL Irpef 2014, ndr).

Il Legislatore, approvando queste ultime manovre, non si è preoccupato di esaminare i bilanci delle strutture sanitarie pubbliche e convenzionate, né tantomeno di ottimizzare le voci di spesa o eliminare gli effettivi sprechi. Ha, al contrario, tagliato quello che rappresenta l'1-1,5% del costo medio giornaliero di una degenza ospedaliera.

A fronte, infatti, di un costo medio per giorno di ricovero pari a circa 870 euro (fonte AIOP, Associazione Italiana Ospedalità Privata), il costo di una giornata alimentare di un paziente - che comprende colazione, pranzo e cena - è di 10,50 euro. La ristorazione sanitaria, conclude Lino Volpe, deve essere rifondata per mettere al centro il degente e standardizzata a livelli territoriali allargati, iniziando intanto dalle Regioni.

# LA RISTORAZIONE AZIENDALE: UN SETTORE COLPITO DALLA CRISI MA CHE NON DIMENTICA IL SUO RUOLO SOCIALE

Stefano Biaggi, Presidente Sodexo, offre una panoramica sulla ristorazione aziendale, segmento altrettanto strategico della ristorazione collettiva e che negli ultimi anni ha subito una riduzione del numero dei pasti, dovuto a un processo di deindustrializzazione del nostro Paese, alla conseguente crescita del livello di disoccupazione e a una contrazione dei prezzi in termini reali.

Per gli operatori della ristorazione collettiva vi è una netta distinzione tra il *cliente*, ossia chi appalta il servizio - enti pubblici o privati, aziende - e il *consumatore*, il milione di lavoratori italiani che quotidianamente mangiano in una mensa, sia essa all'interno di un ufficio o di un'industria.

Quando il cliente è un ente pubblico, spiega Biaggi, gli appalti non si discostano molto da quelli della ristorazione sanitaria e scolastica: prezzi, contenuti e menù sono già stabiliti e le aziende della ristorazione collettiva si limitano a seguire i criteri stabiliti nel capitolato di gara. Questo format limita la varietà dei pasti offerti al consumatore, dipendente di un'amministrazione o di ente pubblico, ma, soprattutto, lo mantiene in una condizione di *consumatore passivo*.

La tendenza dei clienti privati, al contrario, è quella di adeguare pasti e menù alle esigenze e caratteristiche dei propri dipendenti. Per questo, la funzione e il coinvolgimento delle aziende di ristorazione collettiva sulle scelte nutrizionali è attiva e propositiva.

*Le lavoratrici e i lavoratori delle imprese private hanno subito una forte trasformazione, passando da consumatori passivi, non consapevoli cioè delle scelte alimentari, a consumatori attivi, sempre più esigenti e attenti agli aspetti nutrizionali.*

*Stefano Biaggi, Presidente Sodexo*

Tale trasformazione, oltre a essere stata di forte stimolo per le aziende della ristorazione collettiva, ha portato un conseguente cambiamento dell'architettura degli spazi che, da punti di ristoro tradizionali, sono diventati locali simili a quelli della ristorazione commerciale, tipo *food court*, dove le *isole* rappresentano aree di offerta di pasti differenziati: dall'etnico alla pizza fino alla zona vegetariano o healthy, oltre alle zone piatti freddi e salad bar e al self service.

Il nuovo concept sta portando, inoltre, a una revisione dei processi di preparazione dei pasti che dovranno essere prodotti in cucine di dimensioni limitate con utilizzo anche di prodotti pre-lavorati, pur mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei piatti.

Stefano Biaggi conclude il suo intervento evidenziando il ruolo che le imprese, attraverso le proprie mense, ricoprono dal punto di vista sociale. La maggior parte delle imprese italiane, infatti, prevede nei propri appalti per l'affidamento della ristorazione, la preparazione di pasti completi e aggiuntivi che, attraverso gli enti caritatevoli e le organizzazioni no profit, vengono redistribuiti agli indigenti. Una responsabilità sociale importante che si aggiunge a quella che le aziende della ristorazione collettiva già attuano, ma che vogliono rinforzare ulteriormente con progetti in collaborazione con le Istituzioni pubbliche e il mondo imprenditoriale.



# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: EDUCARE GLI ADULTI DI DOMANI AL VALORE DEL CIBO

La prima parte dei lavori termina con l'intervento di Chiara Nasi, Presidente Cir Food, dedicato alla ristorazione scolastica, uno dei segmenti più delicati del settore, sia per l'utenza cui offre il proprio servizio, i bambini appunto, sia per la funzione educativa che essa ricopre. La ristorazione nelle scuole, infatti, non è solo un servizio fondamentale a garantire una nutrizione equilibrata durante la crescita e lo sviluppo di un individuo, ma è utile anche per osservarne e orientarne i comportamenti alimentari, contribuendo così alla diffusione di messaggi coerenti con stili di vita salutari.

È grazie alle mense scolastiche, veri e propri *osservatori privilegiati*, che ogni giorno nutrizionisti, specialisti, cuochi studiano le migliori

proposte culinarie atte a ottimizzare l'appetibilità e la presentazione dei piatti, stimolando così il consumo di quei cibi meno amati dai bambini ma necessari a una sana e corretta alimentazione.

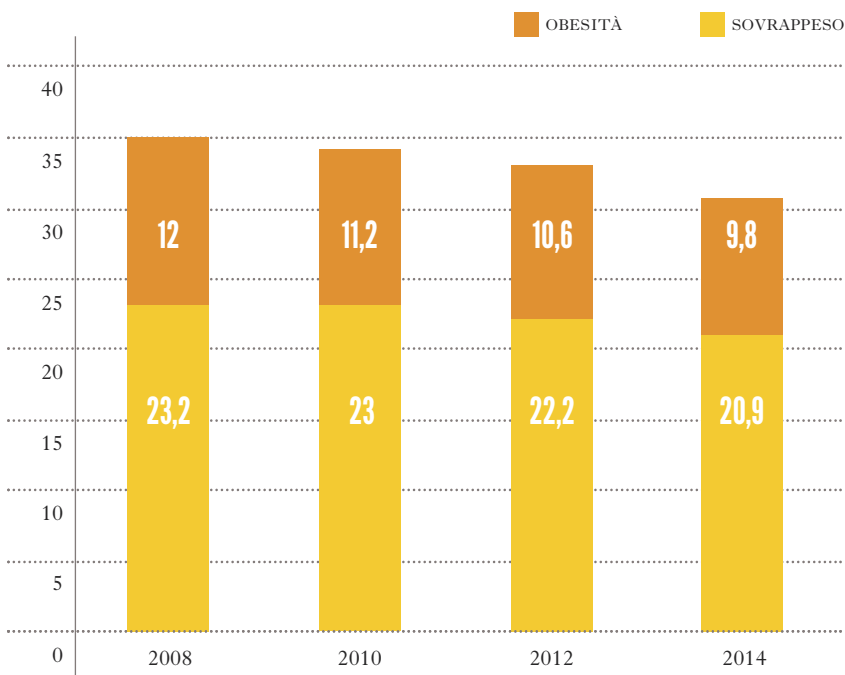
Perché, spiega la Presidente di Cir Food, le aziende di ristorazione collettiva non solo hanno l'importante responsabilità di preparare quotidianamente pasti per oltre 1 milione e mezzo di bambini e adolescenti ma, al tempo stesso, lavorano per insegnare agli adulti di domani a nutrirsi meglio, così prevenendo malattie derivanti da una errata alimentazione e che gravano in modo evidente sulla sostenibilità del Servizio Sanitario Nazionale.

Sebbene negli ultimi anni si sia registrato un lieve calo nella percentuale di bambini obesi o in sovrappeso, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'Italia, in questa classifica, non si colloca tra i paesi più virtuosi.

Il tema dell'obesità infantile, inoltre, è da anni una priorità delle agende politiche della Commissione europea e dei Governi nazionali, sia per la velocità con cui il fenomeno si propaga sia per i costi (la Commissione europea stima che il 7% della spesa sanitaria nazionale di ogni Paese UE è destinato alla cura di patologie connesse all'obesità).

## Obesità e sovrappeso dei bambini/fascia 8-9 anni

(Fonte OKkio alla Salute, Ministero della Salute)



L'obesità non è però l'unico indicatore a destare l'attenzione degli esperti. Negli ultimi anni, infatti, si è registrato un incremento di richieste di diete speciali legate a patologie, quali allergie o intolleranze alimentari, ma anche di regimi alimentari specifici (diete vegetariane, vegane, ecc.). Regimi alimentari, questi ultimi, molto spesso decisi dai genitori senza un preventivo confronto con uno specialista e che possono danneggiare fisicamente e psicologicamente un bambino, a volte in maniera irreversibile. Le aziende della ristorazione collettiva conoscono molto bene il fenomeno e sono all'avanguardia in questo campo. Nonostante la crisi, non sono stati ridotti gli investimenti in innovazione, sicurezza e formazione del personale, e sono stati

rafforzati i sistemi per il controllo della qualità dei prodotti.

In anni di esperienza, dietisti e nutrizionisti hanno acquisito competenze specifiche e studiato diete speciali per ogni fascia di età. Tuttora però le aziende sono tenute a rispettare i menù definiti nei capitolati di gara, senza potere interagire con i referenti delle Stazioni appaltanti per condividere criticità, proposte e soluzioni.

*Se tutta la filiera - produttori, fornitori, aziende di ristorazione collettiva, ASL e Comuni - si confrontasse per discutere e avanzare proposte su corretta nutrizione, standard igienici elevati, educazione alimentare, porterebbe rinnovamento al settore, migliore qualità del servizio e magari anche un risparmio di risorse economiche. Dobbiamo garantire un adeguato servizio di welfare ai nostri cittadini.*

*Chiara Nasi, Presidente Cir Food*

Come per la ristorazione sanitaria, anche i capitolati di gara riguardanti le mense scolastiche sono a volte concepiti male, in maniera contorta, con la prevedibile conseguenza di una maggiorazione di costi a scapito delle rette pagate dalle famiglie. L'auspicio è definire nuove regole per redigere i bandi, partendo dall'abolizione del massimo ribasso come criterio decisivo per l'aggiudicazione di un appalto. Per servizi così importanti e destinati a una fascia così delicata della popolazione, altri dovrebbero essere i criteri premianti: l'offerta tecnica, la qualità dei prodotti, la capacità organizzativa, la reputazione di chi presenta l'offerta... continuare sulla strada del massimo ribasso

non fa che aumentare il rischio di avere sempre più gare *deserte* o un appiattimento delle prestazioni, dalla qualità delle materie prime al personale impiegato.

Gli ultimi temi introdotti nella sezione dedicata alla ristorazione scolastica sono stati il welfare e l'educazione alimentare.

L'ultimo rapporto Istat (2014) ha registrato che nel 2013 erano *assolutamente povere* oltre 6 milioni di persone residenti in Italia, pari al 9,9% del totale e a fronte dei 2,4 milioni (4,1%) del 2007. E se nel 2007 erano 0,97 milioni le famiglie incluse nella fascia di povertà assoluta (pari al 4,1% delle famiglie residenti), nel 2013 si è arrivati a 2 milioni 28 mila nuclei familiari (pari al 7,9% delle famiglie residenti). Dati, quelli dell'Istat (che restano stabili nel Rapporto Istat 2015, *ndr*), comprovati da alcuni studi realizzati da Oricon i quali evidenziano che sono sempre di più i bambini che la sera mangiano pietanze non adeguate dal punto di vista nutrizionale e che il pasto consumato nella mensa scolastica è il più importante dell'intera giornata. E non si tratta solo di figli di immigrati, come si potrebbe comunemente pensare...

Dallo scenario emerso, appare chiaro come politiche e azioni volte a cambiare rotta non siano più procrastinabili.

Molto è stato fatto, dalla Legge del Buon Samaritano alle iniziative di solidarietà attive sui territori. Quello che manca, conclude Chiara Nasi, sono progetti condivisi tra Istituzioni, centrali e locali, aziende, associazioni di volontariato, istituti scolastici, che abbiano una visione, come ad esempio l'introduzione di percorsi di educazione alimentare nei programmi didattici delle scuole che mettano al centro la salute e la nutrizione, rendendo i bambini consapevoli del valore del cibo come parte integrante della loro vita.

# IL CONTRIBUTO DEGLI STAKEHOLDER

Al termine delle relazioni si è entrati nel vivo del confronto, sapientemente condotto dal vicedirettore del Tg La7.

**Andrea Pancani** rompe il ghiaccio con **Mario Catania**, parlamentare di Scelta Civica, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e Presidente della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo, chiedendogli se, al momento dell'approvazione dell'art. 62 del Decreto Liberalizzazioni, si fossero valutati i danni per un settore come quello della ristorazione collettiva, i cui clienti sono principalmente Amministrazioni pubbliche e locali che mediamente pagano a 2/300 giorni (l'art. 62 del Decreto Liberalizzazioni proposto dal Governo Monti, Mario Catania Ministro dell'Agricoltura, obbliga le aziende a pagare i prodotti freschi a 30 gg. e gli altri a 60 gg., *ndr*).

L'ex Ministro dell'Agricoltura, rivendicando la paternità dell'art.62 e rimarcandone i contenuti positivi, crede che la situazione che si è venuta a creare non sia da imputare al provvedimento ma alle amministrazioni locali le cui inefficienze hanno inciso negativamente sul tessuto economico. Il ritardo dei

pagamenti non può, tuttavia, essere scaricato sui produttori agricoli o sull'industria alimentare.

Piuttosto, conclude Catania, sarebbe necessario cercare di aggredire tutti insieme una situazione patologica come quella attuale, di un sistema pubblico che ha dato spesso cattiva prova di sé.

*La ristorazione collettiva è un servizio di pubblica utilità e come tale non può essere sospeso. Non importa se una ASL o un Comune non paga o, peggio, va in default: le aziende della ristorazione collettiva devono continuare a garantire il servizio e a pagare gli stipendi dei propri dipendenti, così come previsto dalla legge. Una legge che, con l'applicazione dell'art. 62, li costringe ora a pagare i fornitori entro 30 o 60 giorni. Le grandi aziende e le multinazionali riescono in qualche modo a gestire la situazione, le piccole molto spesso sono costrette a dichiarare fallimento.*

(Per impegni in precedenza assunti, Mario Catania aveva già informato gli organizzatori che avrebbe dovuto lasciare i lavori degli Stati Generali al termine del suo intervento.

Visto l'impatto che l'entrata in vigore dell'art. 62 ha avuto per il settore, si riassume quanto emerso durante il confronto.

In generale l'art. 62 è stato criticato: c'è chi lo contesta sottolineando che non si sarebbero dovute creare le condizioni perché un attore della filiera subisse delle perdite economiche; chi invece lo trova sbilanciato, considerato che scarica gli oneri su uno o due soggetti della filiera che si ritrovano, da una parte, con

l'obbligo di pagare in termini pre-stabiliti - pena sanzioni severe - e, dall'altra, in attesa di pagamenti che se va bene vedranno a 200 giorni. È stata lanciata la proposta, condivisa dalla maggior parte dei presenti in Sala, di avviare un Tavolo di riflessione per stabilire come redistribuire in maniera più omogenea le criticità della questione tra i vari operatori del settore, *ndr*).

Pancani, cogliendo il richiamo di Mario Catania agli Enti locali, coinvolge allora **Stefano Campioni**, Capo Dipartimento delle attività produttive di Anci, Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, domandogli iniziative e attività dell'Anci rispetto a quanto emerso dall'analisi di Chiara Nasi in materia di ristorazione scolastica.

Stefano Campioni evidenzia innanzitutto come vi sia un vero e proprio problema di *definizione*, in tema di ristorazione scolastica: alcuni Comuni, ad esempio, lo considerano un servizio pubblico locale, altri un regime concessorio, altri ancora un mero appalto di servizi. Anci ha quindi ritenuto opportuno fare chiarezza in merito e, anche per questo, ha firmato un protocollo d'intesa con Angem, Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi Vari, il cui obiettivo è definire delle linee guida per la ristorazione collettiva, partendo proprio dalla qualificazione giuridica del servizio.

Le linee guida terranno conto di altre questioni cruciali per il settore, come il sistema della filiera e la valorizzazione dei prodotti locali: la collaborazione tra Anci e Angem, prosegue il Capo Dipartimento dell'Anci, è stata dunque la giusta occasione per coinvolgere l'Alleanza delle Cooperative sociali e il mondo agricolo, in particolare la Fondazione Campagna Amica di Coldiretti e l'Associazione Res Tipica, costituita dall'Anci per la valorizzazione del prodotto enogastronomico dei Comuni aderenti.



*Centralità degli aspetti nutrizionali e qualità del cibo, terminologia e definizione degli appalti, valorizzazione dei prodotti nazionali e locali, efficienza nel servizio, programmi di educazione alimentare per studenti, insegnanti e famiglie. Sono questi alcuni dei punti delle linee guida per la ristorazione collettiva definite da Anci e Angem - con il pieno coinvolgimento di Associazione di Res Tipica- Anci, Alleanza delle Cooperative sociali, Fondazione Campagna Amica/Coldiretti e Oricon. Un importante documento di riferimento per tutti i Comuni d'Italia.*

(Le linee guida, pubblicate nel luglio 2015, sono consultabili sui siti internet di Anci, Angem, Oricon, ndr)

Al termine del contributo di Stefano Campioni prende nuovamente la parola Carlo Scarsciotti, in qualità di Presidente Angem che, ringraziando Anci e gli altri soggetti coinvolti nel protocollo d'intesa richiamato da Stefano Campioni, condivide appieno la promozione di prodotti nazionali e locali, da organizzarsi in modo tale che siano distribuiti su piattaforme, per evidenti motivi di economie di scala. La qual cosa però, afferma **Riccardo Calabrese** del Centro Studi di Confagricoltura chiedendo di intervenire sulla questione, è di difficile applicazione. Qualsiasi accordo, spiega infatti Calabrese, che preveda l'assenso di tanti piccoli imprenditori, come sono ad esempio gli agricoltori, è difficile venga siglato in tempi rapidi. Mettere d'accordo tante piccole aziende agricole per la creazione di una piattaforma, conclude sul tema Calabrese, non sarà cosa attuabile nel breve periodo.

Riccardo Calabrese richiama l'attenzione dei presenti, parlando più come padre di famiglia che non come membro dell'organizzazione di rappresentanza e tutela dell'impresa agricola italiana, anche sull'offerta dei menù offerti agli studenti. Pur non basandosi su una statistica attendibile, fa notare come in un asilo del Comune di Roma i legumi siano considerati un contorno quando devono essere previsti come un secondo. Al di là degli aspetti nutrizionali, oltre che del grossolano errore in cui è evidentemente incappato chi ha definito il menù di quell'asilo, sottolinea il risparmio economico che ne deriva dal servire legumi anziché, ad esempio, della carne o del pesce.

Gli Stati Generali della Ristorazione Collettiva, ricorda Pancani, sono stati concepiti con l'intento di avviare un confronto franco tra gli operatori della filiera che, a volte, può trovare gli uni in disaccordo con gli altri; ma l'obiettivo non è quello di trovare un colpevole o un capro espiatorio, quanto piuttosto soluzioni e proposte ad alcune criticità che possono emergere.

Ed è proprio per questo che Pancani, dopo una replica sia di Stefano Campioni che di Carlo Scarsciotti a Riccardo Calabrese, dà la parola ad **Amina Ciampella**, Presidente dell'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, domandole un parere sui menù.

Amina Ciampella conferma quanto *menù* sia la parola chiave di ogni capitolato di gara. Nel formulare e stilare le portate di un pasto si è responsabili da un lato dell'impiego o del non impiego di alcuni prodotti - e di un eventuale eccesso calorico - e dall'altro della presentazione del servizio viene proposto alle famiglie e ai loro figli.

Il menù, osserva la Presidente, non è solo una sommatoria di elementi e componenti dal punto di vista nutrizionale e calorico. Va considerato anche da un punto di vista sensoriale, visivo.

*Il cibo è emozione e sensorialità. Sono aspetti che rischiano di non essere messi in evidenza nella pratica quotidiana, ma sono giustamente ripresi nelle linee guida e nelle linee di indirizzo del Ministero della Salute, sia per la ristorazione scolastica che per quella sanitaria.*

*Amina Ciampella,  
Presidente dell'Ordine Tecnologi Alimentari  
Lombardia e Liguria*

Nel condividere quanto espresso da Amina Ciampella - *il cibo dà emozione a ogni età* - Pancani si rivolge a **Elena Alonzo**, Coordinatrice nazionale di OKkio alla Ristorazione, progetto del Ministero della Salute, per sapere qualcosa di più sul ruolo dei SIAN (Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione).

Qualsiasi menù, spiega Elena Alonzo, soprattutto quelli orientati alle scuole, è sottoposto ai SIAN, che li valuta in base ad alcuni criteri quali i LARN, la rotazione stagionale, la rotazione su quattro settimane. I SIAN spesso lavorano direttamente con i rappresentanti dei genitori e a volte riscontrano un'assenza di consapevolezza da parte dei genitori stessi: il menù scolastico, che spesso contiene le verdure (a volte non gradite dai genitori perché non piacciono ai figli), oltre al fatto che deve garantire un corretto apporto nutrizionale, è uno degli strumenti principe per i ragazzi e gli adulti di domani. Se i bambini non imparano a mangiare le verdure a scuola non le mangeranno neanche in futuro. Il ruolo della ristorazione collettiva è quindi fondamentale, ma non tutti i genitori sono ancora preparati a considerarlo come tale. Prima di passare ad altro tema, Pancani si sofferma ancora sui menù, chiedendo a Elena Alonzo perché in alcuni casi un menù è approvato da un SIAN e in altri no.

Un gap normativo, è la risposta della Coordinatrice di OKkio alla Ristorazione. Perché per quanto i SIAN svolgono controlli sui menù che devono essere serviti nella mensa di una scuola, che vengono quindi vidimati, e svolgono poi verifiche all'interno della stessa per verificarne la rispondenza, non c'è una legge che obblighi le scuole a fare vidimare le tabelle dietetiche dai SIAN. E allora, conclude Elena Alonzo, la scuola che vidima il menù, servirà pasti nutrizionalmente validi; l'altra, magari per dare seguito alle richieste di genitori i cui figli si lamentano di pietanze per loro poco appetibili, servono pizza più volte la settimana e preferiscono cotolette e patatine fritte, senza tenere conto dei corretti apporti nutrizionali.

È poi la volta di **Giorgio Zanin**, parlamentare del PD e membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, da sempre impegnato e interessato a temi che ruotano intorno alla ristorazione collettiva. Conoscendo questa sua peculiarità, Pancani chiede la sua opinione in merito ad alcune particolari questioni per le quali le aziende della ristorazione collettiva hanno richiesto un'attenzione politica (bandi di gara, ristorazione collettiva come parte della filiera agroalimentare, educazione alimentare, *ndr*).

*Esistono, per i bandi di gara, convenienze convergenti. Oricon deve assumersi la responsabilità e attivare un tavolo tecnico per definire strategie e interventi atti a produrre un modello win-win, un modello, cioè, che preveda che tutti i soggetti coinvolti nel processo possano trarne dei benefici.*

*Giorgio Zanin, Commissione Agricoltura,  
Camera dei Deputati*

La stessa responsabilità e impegno che Zanin richiede a Oricon affinché il settore della ristorazione collettiva rientri come parte della filiera agroalimentare. Dal suo punto di vista, per quanto concordi con la posizione delle aziende della ristorazione collettiva, su questo tema è il sistema stesso, più che la politica, a dovere dare una risposta.

Nel procedere con i punti richiamati da Pancani, Zanin risponde poi sul tema dell'educazione alimentare, da convogliare attraverso la rete capillare della ristorazione collettiva sul territorio e utilizzando i nutrizionisti e i dietisti per la formazione del personale docente.

È questo, ricorda il parlamentare, senz'altro un plus dell'Italia rispetto ad altri paesi dell'Unione Europea, aggiungendo, inoltre, quanto potrebbe rivelarsi interessante un'analisi comparativa rispetto ad altre best practice europee. Zanin, concludendo il suo intervento, chiede a sua volta l'attenzione delle aziende della ristorazione collettiva sulla tematica dei pasti del corpo docente. Nel porre l'accento su come molto spesso gli Enti locali si ritrovino ad affrontare disavanzi di bilancio, causati in parte anche da questo capitolo di spesa (non coperto dallo Stato, se non

con forme di contribuzione minime), ritiene infatti che anche questo possa essere un tema per l'avvio di un Tavolo comune dove ogni attore faccia la propria parte per la definizione di un modello di convergenza win-win.

Andrea Pancani continua il confronto coinvolgendo ancora i rappresentanti del Parlamento presenti in Sala Salvadori.

Ed è allora **Luigi Gaetti** del Movimento 5 Stelle, Vice Presidente della Commissione Agricoltura del Senato, a prendere la parola. Dopo avere ringraziato Oricon per l'invito, apprezzando la concretezza di alcuni dei temi discussi durante i lavori, sottolinea, in qualità di medico patologo, quanto l'alimentazione sia un elemento molto importante nella vita di ogni essere umano.

Per questo, indica come priorità la *cultura dei menù*, osservando come in questo campo l'Italia debba compiere ancora dei passi in avanti - nello specifico indica quanto, nella ristorazione commerciale, sia ancora limitata l'offerta per chi segue una dieta vegetariana - e il tema della territorialità.

*Sono convinto che il settore della ristorazione collettiva stia vivendo un profondo cambiamento. Ho molto apprezzato i lavori degli Stati Generali della Ristorazione Collettiva, un consesso nel quale si potranno costruire le fondamenta di un qualcosa di nuovo, di un futuro che sta cambiando.*

*Luigi Gaetti,  
Vice Presidente Commissione Agricoltura,  
Senato della Repubblica*

Leana Pignedoli, parlamentare del PD e Vice Presidente della Commissione Agricoltura del Senato, unendosi a Gaetti nell'apprezzare l'impostazione data ai lavori della giornata, chiarisce subito di essere consapevole delle difficoltà con le quali il settore della ristorazione collettiva è stato costretto a convivere negli ultimi anni. A fronte di una richiesta di servizi a standard sempre più elevati, rileva infatti la Vice Presidente della Commissione Agricoltura, sono sempre meno le risorse finanziarie messe a disposizione. Per non parlare dei tagli a cui così spesso il settore viene sottoposto, tanto da chiedersi, aggiungendo un ulteriore elemento alla discussione, quanto le Istituzioni, e il Governo in particolare, considerino la ristorazione collettiva un servizio specifico, delicato e diverso dagli altri, da sfruttare anche in termini di veicolo di promozione per la salute.

*Con le aziende della ristorazione collettiva si potrebbero avviare importanti progetti di educazione alimentare, in particolare nelle scuole: dalla conoscenza del prodotto locale e il valore del cibo alla convivialità e il rapporto con il prossimo, dal monitoraggio e le analisi fino allo studio di proposte al fine di ridurre gli sprechi alimentari...*

*Leana Pignedoli,  
Vice Presidente Commissione Agricoltura,  
Senato della Repubblica*

La Vice Presidente fa presente, inoltre, come decisioni su temi così importanti per il benessere dei cittadini vengano frammentati tra diversi soggetti istituzionali e senza il coinvolgimento degli operatori del settore. Auspica, quindi, un Piano-Paese da definire dopo un confronto diretto tra i soggetti della filiera. In conclusione, Leana Pignedoli si sofferma su due temi. Il primo, più volte evocato nel corso della mattinata, è quello relativo alla lotta agli sprechi alimentari: la Vice Presidente, sottolineando quanto la questione non sia soltanto etica ma anche economica, propone di valutare l'avvio di un Tavolo tecnico per ragionare su una catena più efficiente che misuri gli sprechi, a partire dalle scuole. Conoscendo ciò che apprezzano gli studenti, anche con il supporto del corpo docente, sarà possibile perfezionare l'offerta. Il secondo tema è relativo alle eccedenze alimentari da potere distribuire agli indigenti. Leana Pignedoli chiede a tutti di riflettere sul disagio che molte famiglie stanno vivendo a causa della crisi e di provare a indicare soluzioni che, nel rispetto della dignità delle persone e garantendo adeguati standard igienico-sanitari, permettano di usufruire di pasti non consumati ma ancora buoni e nutrienti.

La lotta agli sprechi alimentari e i progetti di solidarietà richiamati da Leana Pignedoli, danno l'occasione a Pancani di chiedere a **Toni De Amicis**, Responsabile Campagna Amica di Coldiretti, di offrire il quadro sui nuovi stili di vita e le abitudini alimentari degli italiani. In questo periodo storico, commenta De Amicis, i consumatori spendono meno e i consumi calano; ciononostante, c'è una minoranza, che fa opinione ed è in costante aumento, che vuole mangiare meglio, cercando più



qualità, più garanzie su quello che mangia e che è attenta al valore del cibo. Coldiretti, attraverso Campagna Amica, sta cavalcando questa tendenza, continua De Amicis, creando in Italia una rete di aziende agricole che, attraverso la vendita senza mediazione, avvia un rapporto diretto con i propri consumatori così rispondendo a quel tipo di domanda.

De Amicis è naturalmente cosciente che questo è solo un segmento di nicchia e, accogliendo le critiche costruttive rivolte al mondo agricolo (di non essere organizzati, *ndr*), auspica che tutta la filiera faccia uno sforzo per migliorare il processo.

Se da una parte, conclude il responsabile di Campagna Amica, il mondo agricolo deve senz'altro innovarsi quando si parla di piattaforme di logistica, dall'altra i soggetti coinvolti nella filiera devono lavorare in una logica di trasparenza, evitando di gravare gli anelli più deboli.

Al termine dell'intervento di De Amicis, prende la parola **Emanuela Bianchi**, Referente Alimentazione e Salute di Altroconsumo. Per quello che è l'esperienza di Altroconsumo, Emanuela Bianchi conferma quanto già detto da Toni De Amicis: a parte nicchie ben definite, la maggior parte dei consumatori non ha le basi relative a una corretta educazione alimentare. Sul tema della composizione dei menù, riporta il risultato di un'indagine recentemente realizzata da Altroconsumo : su 600 menù segnalati da alcuni associati, circa il 50% è risultato non adeguato dal punto di vista nutrizionale. I nostri dati, continua la Bianchi, dimostrano che, a fronte di linee guida regionali, e menù validati dai SIAN, ancora oggi esistono forti anomalie. Anche Altroconsumo è consapevole che spesso sono le famiglie a essere i soggetti determinanti nella

scelta dei menù. A conferma di ciò, cita che nel 20% dei casi analizzati, le uova non erano mai presenti nei menù, proprio perché non apprezzate dai bambini, o a volte presenti in maniera insufficiente. Così come il pesce, che nel Sud d'Italia nel 40% dei menù non era presente tutte le settimane.

*I ragazzi devono essere maggiormente coinvolti durante la fase di elaborazione dei menù: non solo scegliendo i pasti ma collaborando anche alla loro presentazione. Stessi alimenti, ma presentati in maniera diversa, registrano consumi diversi!*

*Emanuela Bianchi, Altroconsumo*

Il Vicedirettore del Tg La7 passa la parola a **Giuseppe Ugolini**, Dirigente Medico Nutrizionista ASL Rm C e referente per la Regione Lazio del progetto OKkio alla Ristorazione, progetto interregionale approvato dal Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie (CCM) del Ministero della Salute. Ugolini presenta il progetto, i cui obiettivi principali sono quelli di promuovere, all'interno delle mense della ristorazione collettiva: il consumo di frutta e verdura; la riduzione del consumo di sale e la scelta del sale iodato; l'aumento dell'assunzione di folati; la riduzione dell'assunzione di alimenti ricchi di zuccheri e grassi di origine animale e l'utilizzo prevalente dell'olio extravergine di oliva come condimento. Conoscere lo stato delle aziende della ristorazione collettiva, prosegue Ugolini, ha permesso agli operatori delle ASL di potere collaborare al meglio,

promuovendo interventi e azioni in maniera condivisa e consapevole.

Il dirigente dell'ASL Rm C riferisce di un ulteriore progetto, *Poco sale ma iodato* che ha permesso agli operatori delle ASL di conoscere il comportamento dell'operatore del settore alimentare per l'utilizzo del sale, in particolare il sale iodato.

Tra i risultati di *Poco sale ma iodato*, la Provincia Autonoma di Bolzano ha registrato il dimezzamento di tutte le patologie del gozzo endemico, oltre che un importante risparmio nell'economia sanitaria. Giuseppe Ugolini termina il suo intervento annunciando la pubblicazione di un libro sui temi della nutrizione, realizzato grazie alla proficua collaborazione avviata con Oricon, che sarà presentato in occasione di Expo2015.

A chiudere la sessione dedicata agli stakeholder è **Elisa Greco**, autrice televisiva e componente del Comitato Italiano del World Food Programme. Oltre ai tanti aspetti tecnici emersi durante i lavori della giornata, Elisa Greco ringrazia Oricon per l'invito e rimarca l'importanza della sensibilizzazione all'educazione verso un'alimentazione consapevole da perseguire attraverso percorsi e linguaggi complementari tra di loro che vedano protagonisti sia i media tradizionali che le nuove tecnologie.

# GLI STATI GENERALI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: UN INCONTRO CHE CI VOLEVA!

La mattinata è stata senz'altro intensa e piena di spunti e di stimoli anche per un osservatore esterno, afferma **Andrea Pancani** che, nel passare il timone a Carlo Scarsciotti per le conclusioni e i saluti finali, ringrazia i partecipanti e i rappresentanti delle aziende Oricon, Antonio Giovannetti, Chiara Nasi, Fabio Spaccasassi, Lino Volpe, Valentina Pellegrini e Stefano Biaggi, per l'invito a moderare l'incontro. È d'obbligo, ma lo fa più per piacere, anche per Carlo Scarsciotti avviarsi alle conclusioni partendo dai ringraziamenti, in particolare a Giorgio Zanin che, oltre alla sua dedizione a un tema importante quanto delicato, come quello della ristorazione collettiva, ha fatto sì che gli Stati Generali fossero ospitati nella prestigiosa Sala Salvadori della Camera dei Deputati.

Il Presidente di Oricon ringrazia Leana Pignedoli, firmataria del Disegno di Legge sulla ristorazione collettiva; un provvedimento che, evidentemente, il settore attendeva da lungo tempo e che potrebbe essere il giusto strumento per avviare un percorso di conoscenza sui diversi aspetti della ristorazione collettiva nelle Commissioni competenti. Ma un grazie sentito Carlo Scarsciotti lo rivolge a tutti i presenti in Sala: i loro contributi hanno reso il dibattito di valore e gli spunti emersi di estremo interesse, a conferma dell'importanza sociale ed economica del settore e di quanto la condivisione di obiettivi e progetti possa riportare la nutrizione al centro delle scelte alimentari.

*Oricon è un think thank, un laboratorio di idee, alimentato con dati, ricerche, stimoli condivisi da tutti gli attori che si occupano di nutrizione e alimentazione. Con l'Osservatorio vogliamo essere promotori del valore della nutrizione. È questo il nostro e il vostro ruolo.*

*Carlo Scarsciotti, Presidente Oricon*

Tra le varie questioni, osserva Scarsciotti, l'art. 62 è forse l'argomento toccato da tutti gli intervenuti. Opinione condivisa emersa durante i lavori è che tale disciplina, nonostante la nobile intenzione di attribuire maggiore potere contrattuale agli agricoltori nei confronti soprattutto della grande distribuzione organizzata, penalizzi alcuni operatori della filiera tra i quali, appunto, le aziende della ristorazione collettiva.

Tali aziende, infatti, operano in un mercato *business to business* in cui il cliente è molto spesso la Pubblica amministrazione centrale o periferica, la quale, come noto, arriva a punte di ritardo nei pagamenti anche di 200 giorni creando, ovviamente, mancanza di liquidità di cassa.

Ma le aziende devono comunque far fronte al pagamento dei salari mensili dei propri dipendenti e di altre spese fisse: il rischio di fallimento è frequente, soprattutto tra quelle più piccole. Tra le proposte lanciate, chiude Scarsciotti sul tema, concorda con l'utilità dell'avvio di un Tavolo di riflessione ove discutere su come potere redistribuire in maniera più omogenea le criticità della questione tra i vari operatori del settore, in ottica di equità di trattamento all'interno della filiera.

Avviandosi alle conclusioni, Carlo Scarsciotti sottolinea come il concetto chiave di tutto il workshop sia stato quello della corretta nutrizione. In tal senso, le aziende della ristorazione collettiva, grazie alla capillarità sul territorio e al contatto quotidiano con milioni di adulti e bambini, sono il principale volano per la trasmissione di messaggi relativi a corretti stili di vita, all'educazione alimentare e alla riduzione degli sprechi alimentari, rivolti soprattutto alle giovani generazioni. Scarsciotti, salutando e dando appuntamento alla II edizione degli Stati Generali della Ristorazione Collettiva nel 2015, auspica che si possa presto avviare un progetto su questi temi che veda il coinvolgimento dei Ministeri dell'Istruzione e delle Politiche Agricole e di Anci. E, naturalmente, di Oricon.







STAMPATO PRESSO LA TIPOGRAFIA OSTIENSE - ROMA  
NEL SETTEMBRE DEL 2015