

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 906 del 05/04/2013

Approvato il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare

UN MENÙ PIÙ SALUTARE E "PIÙ TARENTINO" NELLE NOSTRE MENSE

Spazio ai prodotti agricoli biologici, tipici ed a basso impatto ambientale, no alle bibite gasate nelle scuole; sì agli alimenti per celiaci nella ristorazione pubblica e privata, punteggi premianti nelle gare di appalto per i fornitori "sostenibili", sostegno agli Enti locali per favorire gli "acquisti verdi", creazione di un Osservatorio per l'alimentazione. Acquisito il parere del Consiglio delle Autonomie e della seconda commissione permanente presso il Consiglio provinciale, la Giunta provinciale ha approvato stamane, su proposta dell'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", documento frutto di un lavoro interdipartimentale previsto dalla legge 13/2009 sulla promozione dei prodotti agricoli a basso impatto ambientale ed il consumo consapevole. "Scegliere i prodotti tipici provinciali che veicolino l'identità e il sapere territoriale - spiega l'assessore Mellarini - contribuisce a rispettare l'ambiente, a valorizzare le produzioni del territorio e a salvaguardare le proprie origini culturali e gastronomiche. Una migliore alimentazione, oltretutto, aumenta i livelli di salute della popolazione, comportando di conseguenza meno costi per il sistema sanitario".-

Il Programma, di durata triennale, ha lo scopo di sviluppare, attraverso azioni concrete, i valori ed i principi individuati dalla legge. Oltre a ricordare gli elementi basilari per un'alimentazione salutare, il documento evidenzia gli aspetti positivi legati all'utilizzo di prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale. Accanto al modello tradizionale di piramide alimentare viene quindi affiancata una nuova piramide che propone un profilo sostenibile dell'alimentazione anche dal punto di vista dell'impatto ambientale. Tale modello tiene conto dell'impronta ecologica degli alimenti considerando l'incidenza che ogni categoria d'alimenti ha sull'ambiente principalmente in termini d'emissioni di gas serra, consumo d'acqua, risorse energetiche e sfruttamento del suolo. È importante notare che gli alimenti più salutari, di cui si raccomanda un consumo frequente, sono anche quelli che inquinano meno per quanto riguarda l'immissione nell'atmosfera di CO₂.

Nell'attuazione del Programma sono coinvolti soggetti e settori diversi: l'istruzione, per quanto riguarda la promozione nelle scuole di una corretta alimentazione, della conoscenza dell'agricoltura trentina e dei prodotti di qualità nei piani di studio, nonché dell'educazione del personale delle mense, degli studenti e dei genitori; la sanità, per la preparazione e somministrazione dei pasti alle persone affette da intolleranze alimentari; il turismo e l'agricoltura, in relazione all'informazione e all'uso dei prodotti di qualità presso la ristorazione privata, al coinvolgimento dei produttori, all'adozione da parte dei Comuni degli "acquisti verdi"; le attività economiche per quanto riguarda, infine, il miglioramento dell'organizzazione produttiva degli stessi prodotti di qualità trentini.

Il documento è diviso in tre parti: una parte di carattere regolamentare e di indirizzo che, partendo dalle linee guida adottate dalla Giunta provinciale nel settembre 2011, individua gli aspetti tecnico operativi a cui i vari soggetti coinvolti dovranno fare riferimento; una seconda parte relativa alle azioni di promozione, divulgazione e orientamento che dovranno essere attuate dai vari dipartimenti provinciali interessati

attraverso l'adozione di specifici progetti esecutivi; una terza parte relativa ai criteri per l'assegnazione dei punteggi premianti negli appalti per la fornitura dei servizi di ristorazione collettiva.

Le azioni individuate si svilupperanno attraverso un programma triennale di attività che prevede interventi specifici indirizzati a consumatori, produttori, scuole, ristorazione collettiva e privata, amministrazioni comunali e comunità di valle.

Tra gli aspetti qualificanti del Programma vi è l'obbligo di utilizzare nelle mense scolastiche e pubbliche alimenti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici per almeno il 60 % delle quantità annuali o, qualora il mercato non fornisca quantità sufficienti di prodotti bio, prodotti DOP, IGP o a marchio "Qualità Trentino". Negli appalti pubblici per la fornitura di derrate alimentari, inoltre, si dovranno assegnare punteggi di merito relativamente al metodo di coltivazione adottato, alle emissioni di gas serra inquinanti nella fase di trasporto, ai rifiuti ed imballaggi, al fabbisogno ed al risparmio energetico, all'impiego razionale della risorsa idrica e riduzione dei consumi. Tali criteri ambientali potranno contare fino al 50 % del punteggio massimo attribuito all'offerta, mentre la parte restante sarà attribuibile al costo complessivo del servizio.

Anche il particolare regime dietetico per gli studenti affetti da intolleranze alimentari o celiachia dovrà essere tenuto in considerazione nelle mense scolastiche: a tale scopo dovranno essere definite apposite linee guida valide non solo per le scuole ma anche per la ristorazione pubblica. In tutte le scuole, inoltre, si dovrà arrivare gradualmente al divieto di somministrare bibite gasate e zuccherate e all'introduzione di distributori automatici di alimenti salutari ed a basso contenuto calorico (progetto "Pausa amica").

Per l'attuazione dei controlli sull'andamento del Programma è prevista la costituzione di un apposito Osservatorio costituito da rappresentanti delle Comunità di valle e del Dipartimento della Conoscenza con il supporto di tecnici dell'Appa. (cz) -

()