

## L'opinione

MENSE E AFFINI:  
NEI CONTRATTI  
LA SFIDA  
DELLA SALUTE

di ROSA CINZIA BORRELLI\*

Il miglioramento del sistema di alimentazione e salute, sia per la sicurezza e i valori nutrizionali degli alimenti sia per orientare le istituzioni e i consumatori verso scelte consapevoli e responsabili, rientra a pieno titolo tra i target del Goal 2. La scelta degli alimenti determina infatti la relazione positiva tra alimentazione e salute e quindi occorre agire a tutti i livelli per aumentare le conoscenze sui corretti stili di vita, puntando a prevenire i problemi legati alle cattive abitudini alimentari. Molto spesso però si dimentica che c'è chi affida la propria nutrizione alle istituzioni. Si tratta della «domanda sociale di alimentazione»: secondo la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe), ogni giorno circa 5 milioni e mezzo di persone consumano pasti preparati dalla ristorazione collettiva. Questo comparto, in cui operano circa 1.400 imprese e 73.000 lavoratori, è in continua crescita: i dati dell'Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione (Oricon) rivelano che ogni anno vengono prodotti circa un miliardo e mezzo di pasti per un fatturato di circa 6,5 miliardi di euro, un quarto solo negli ospedali. Al di là del valore economico, questo settore ha un ruolo sociale fondamentale data la strettissima connessione tra alimentazione, qualità e speranza di vita. È quindi evidente la responsabilità dei soggetti pubblici e privati che offrono questi servizi e che non può essere valutata solo rispetto all'impatto di una corretta educazione alimentare e alla somministrazione di cibo, ma va considerata anche in base ad altri fattori che incidono indirettamente sulla salute, (il tipo di materia prima, il luogo di produzione, i processi produttivi, la distribuzione, le strategie di comunicazione). Ferme restando le esigenze di spesa pubblica e di competitività del comparto, la domanda sociale di alimentazione dovrebbe essere soddisfatta attraverso strategie competitive non basate solo sul prezzo: soprattutto in questo caso particolare, il cibo dovrebbe essere considerato un bene comune. Spesso, infatti, i servizi di ristorazione collettiva sono affidati con procedure di appalto in cui prezzi e menù sono già stabiliti e le aziende si limitano a seguire i criteri del capitolato senza interagire con i referenti delle istituzioni appaltanti per condividere criticità e soluzioni. Migliorare il funzionamento di questo sistema significa perciò prendere atto delle responsabilità nei confronti di questa particolare categoria di utenti: sarebbe necessario intervenire nella formulazione dei capitolati di gara e sui sistemi di controllo, puntare alla qualità del servizio con un'azione che coinvolga tutti gli stakeholder della filiera (produttori, fornitori, nutrizionisti, ristoratori, istituzioni pubbliche) per garantire corretti criteri nutrizionali, elevati standard igienici e una migliore educazione alimentare. La maggior parte degli operatori auspica il superamento del massimo ribasso come criterio decisivo per l'aggiudicazione della gara: per servizi così importanti andrebbe attribuita maggiore premialità all'offerta che punta alla qualità dei prodotti, alla capacità organizzativa, alla formazione del personale impiegato in modo da evitare il peggioramento delle prestazioni rispetto ai bisogni di questa fascia di consumatori che non sempre riesce ad avere voce in capitolo.

\* Food Technologist PhD in Food and Health

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il Rapporto di ASviS e la situazione italiana rispetto agli obiettivi dell'Agenda Onu**  
**Il Goal 2: tra il 2010 e il 2016 l'indicatore è migliorato ma si potrebbe fare di più**  
**È diminuita la popolazione sovrappeso e sono aumentate le coltivazioni biologiche**  
**Restano però le difficoltà legate alla qualità dell'alimentazione e alla distribuzione**

di DIANA CAVALCOLI

Quando si pensa alla lotta alla fame nel mondo la mente corre ai Paesi africani. Alle famiglie che non hanno riso, acqua, patate. Ai pacchi di pasta lanciati dal cielo dalle Ong, alle raccolte fondi e ai progetti per la coltivazione nelle zone rurali più povere. In Italia la fame, quella che scava il viso e impedisce di camminare, è stata sconfitta da tempo ma sulla questione cibo, nutrizione e agricoltura sostenibile il Paese che ha inventato la tanto decantata «Dieta mediterranea» potrebbe fare di più. Ragion per cui non brilliamo quando si tratta del secondo obiettivo green dell'Onu inserito nell'agenda 2030. L'Sdg che mira a «porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione».

Certo qualche passo avanti è stato fatto, come registra l'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS) nel suo rapporto annuale. Tra il 2010 e il

E qui si apre la questione cibo e salute, intesa dall'Oms, l'Organizzazione Mondiale della Sanità, come «condizione di benessere fisico, psichico e sociale».

## Benessere e bio

«L'Italia - dice Cesaretti - ha certamente un problema di obesità della popolazione però siamo anche avanti sulla certificazione dei prodotti e siamo un'eccellenza in ambito agroalimentare e gastro-nomico. Basti pensare alla narrativa del Made in Italy». Le criticità semmai sono legate alla cosiddetta «domanda sociale di alimentazione». Siamo nell'ambito delle mense pubbliche che interessano i bambini nelle scuole, i malati negli ospedali e i detenuti nelle carceri. «Oggi i bandi per le assegnazioni sono tarati sul prezzo e invece dovremmo

# Il miraggio del cibo sano

2016 l'indicatore del Goal 2 è migliorato significativamente. E questo perché è diminuita la popolazione sovrappeso, è aumentata la produttività delle aziende agricole e la superficie per le coltivazioni biologiche è raddoppiata, passando dal 6,1 al 12,3 per cento. Il tema per l'Italia non è quindi legato solo all'accesso alle risorse alimentari e si collega alla salute e a fenomeni complessi come la nutrizione, la gestione delle mense pubbliche, lo sfruttamento del suolo, l'economia e il lavoro del comparto agricolo. «La questione ha diverse sfaccettature - spiega il professore Gian Paolo Cesaretti, responsabile del Goal 2 per ASviS - ma vale la pena analizzarla secondo quattro direttrici: l'accesso al cibo, il cibo e la salute, la crescita del settore agroalimentare e il cibo e l'ambiente».

**In Italia la fame è stata sconfitta ma su nutrizione e agricoltura sostenibile la strada da fare è ancora molta. E i più poveri spesso non hanno una dieta equilibrata**

## Aiuti a metà dei poveri

Un primo elemento da cui partire è quello dell'accesso al cibo e della *food security* che comprende l'impossibilità economica di alcune famiglie di acquistare prodotti alimentari. Secondo Cesaretti «in Italia sarebbe più corretto parlare di povertà alimentare. E questo perché le risorse in realtà ci sono». Semmai il problema è la loro distribuzione. Per capire l'entità del fenomeno ci vengono in aiuto i numeri: dei 5 milioni di poveri nel nostro Paese solo 2 milioni e 700 mila beneficiano di aiuti alimentari. Il che significa che tendiamo la mano a poco più della metà dei bisognosi e questo nonostante l'impegno quotidiano di organizzazioni come la Caritas. «C'è poi un problema di qualità dell'alimentazione dei più poveri, che spesso non hanno una dieta equilibrata con conseguenti danni per la salute. Bisogna lavorare quindi sull'educazione e insegnare a scegliere alimenti sani con un buon rapporto qualità/prezzo. Su questo come Paese dobbiamo lavorare molto».

considerare gli aspetti qualitativi. Per esempio se arrivano sulle tavole prodotti a chilometro zero o eco-sostenibili», chiosa Cesaretti. Su questo fronte la buona notizia è che i prodotti bio non mancano: la superficie agricola dedicata a queste coltivazioni è in espansione. E a livello regionale spicca il Lazio, dove la quota di superficie è passata dal 7 per cento nel 2010 al 17 per cento nel 2016.

## Economia e ambiente

Il Goal 2 tocca poi il tema della crescita economica del settore agroalimentare e per il professore sono due gli ambiti di intervento. «Dovremmo aiutare i produttori ad avvicinarsi al valore percepito dal consumatore, puntando sulla qualità e non sul prezzo. E poi dobbiamo educare i consumatori che devono cogliere il valore del cibo che mangiano. In tutto ciò non guasterebbe scommettere sui giovani e in particolare su quelli qualificati che lavorano in questo contesto». L'idea è rinnovare tutta la filiera.

Lo sottolinea anche ASviS che chiede di incentivare la responsabilità degli attori del sistema agroalimentare, di investire in processi di innovazione, di indirizzare l'agroindustria verso l'economia circolare e condurre campagne di educazione. Oltre a favorire la collaborazione tra università e poli di ricerca. Con un occhio alla tutela dell'ambiente, ultimo punto dell'analisi. «La produzione di cibo - conclude Cesaretti - deve avvenire in un contesto adeguato. L'esempio da evitare è quello della Terra dei fuochi. Le aziende devono cambiare approccio e adottare un modello di business nuovo, attento al risparmio delle risorse. E che non devasti il nostro bellissimo paesaggio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA