

SERENA TARABINI

Da più di un anno le pubbliche amministrazioni si devono obbligatoriamente impegnare ad essere più «verdi»: si tratta del cosiddetto *Green Public Procurement* (GPP), uno strumento di politiche ambientali che spinge le pubbliche amministrazioni a scegliere beni e servizi tenendo conto del loro impatto ambientale, sociale e sulla salute. Per concretizzare questo obiettivo sono

Nella ristorazione collettiva l'isola risulta la Regione più virtuosa, con il 69% dei Comuni che adottano criteri ambientali giusti nella gestione delle mense scolastiche

Il Green Public Procurement spinge i Comuni a privilegiare scelte che tengano conto dell'impatto ambientale.

Il Forum Compra Verde ogni anno seleziona e premia le migliori esperienze, con particolare attenzione per la ristorazione.

Quest'anno è stato premiato il servizio di ristorazione che rifornisce le Università di Cagliari, per l'uso del bio a filiera corta e il recupero degli alimenti

La Sardegna è stata la prima regione italiana ad adottare un piano d'azione per gli acquisti verdi, un lavoro partito nel 2009.

Dopo la Sardegna, ma staccato non di poco, è il Trentino Alto Adige la regione più virtuosa circa gli acquisti verdi.

fondamentali iniziative come «Forum CompraVerde» promosso dalla fondazione Ecosistemi: la XII edizione si è svolta qualche settimana fa a Roma, e in due giorni di convegni, workshop, spazi espositivi, scambi di idee ha messo a contatto tutti gli attori pubblici e privati coinvolti.

Il «Forum CompraVerde» fin dalla sua nascita seleziona e premia le migliori esperienze italiane di GPP, e il tema della ristorazione collettiva è uno di quelli a cui si dedica particolare attenzione. Con il Premio MensaVerde si segnalano quelle mense, pubbliche o private, che hanno dimostrato una particolare attenzione alla qualità del cibo, biologico, km zero, stagionale, equo solidale, e alla riduzione degli impatti ambientali e sociali legati alla gestione della mensa.

QUEST'ANNO IL PREMIO È STATO assegnato al servizio di ristorazione delle mense universitarie dell'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ERSU) di Cagliari, per l'impiego di prodotti biologici, quelli tO radizionali sardi e da filiera corta, e per la grande attenzione al recupero del cibo non utilizzato. Il riconoscimento a questo servizio di ristorazione universitario è frutto di un lavoro e di un'attitudine che sono cominciati ancora prima che i CAM, i criteri ambientali minimi per definire un acquisto «verde», venissero normati. Antonello Carai, il responsabile del servizio, racconta che la ristorazione ERSU di Cagliari già li applicava in maniera inconsapevole. Per esempio, quando gli si chiede in che modo il cibo non utilizzato viene recuperato, racconta che questo avviene già da molto tempo e che consiste in azioni molto semplici: studenti universitari volontari che la sera recuperano i pasti non erogati e li distribuiscono casa per casa alle persone bisognose che non possono, o non vogliono, recarsi alle mense delle Caritas; oppure con le volontarie dell'associazione «Vita da gatti onlus» che recuperano il cibo durante la sparcchiatura per portarlo al locale gattile. Anche azioni come la distribuzione dell'acqua da fontanelle per evitare le bottiglie di plastica erano in corso da prima che diventasse un criterio.

Sono tante altre le iniziative che rendono questo servizio di ristorazione un esempio di come mettere in pratica non solo la sostenibilità ambientale ma anche la solidarietà e la multiculturalità: la ricchezza e la qualità dei menù dai prezzi contenutissimi erogati a pranzo, a cena e per alcune mense anche la domenica, l'eliminazione dei prodotti mono-uso di plastica, gli interventi di risparmio energetico, le interazioni con settori di agricoltura sociale, l'inserimento lavorativo di soggetti in regime di esecuzione penale esterno. «Cerchiamo di fare in modo che la ristorazione non sia solo un modo di erogare cibo ma anche di fare cultura e società». Ecco quindi che le serate delle mense universitarie di Cagliari si animano con cene speciali a tema, talvolta con intrattenimenti artistici come concerti o danze. Una delle ultime cene speciali quella proposta dagli studenti di fede musulmana per la fine del Ramadam, con un menù concordato fra studenti e cuochi.

ANDANDO A SCORRERE LO STORICO dei premiati e menzionati del Premio MensaVerde, si nota che la Sardegna è la regione che compare più spesso fra i vincitori. I dati forniti dalla ricerca fatta dall'Osservatorio Appalti Verdi di Legambiente in occasione del «Forum Compra Verde» rendono quella che era un'impressione, una conferma: la Sardegna nel settore della ristorazione collettiva verde è la regione più virtuosa d'Italia: se in tutto il paese i comuni che adottano i criteri ambientali minimi nella gestione delle mense sono in media il 29%, in Sardegna sono quasi il 69%, staccando di non poco il Trentino Alto Adige, che è secondo con il 52% circa. Questo dato si accom-



foto Shutterstock

In Sardegna le mense più «verdi» d'Italia

pagna al fatto che, sempre secondo la stessa ricerca, la Sardegna è il leader nazionale per le politiche del GPP in tutti i settori: non solo ristorazione quindi, ma anche gestione dei rifiuti, illuminazione e riscaldamento, gestione delle pulizie etc.

IN CHE MODO LA SARDEGNA ABBIÀ raggiunto questo risultato ce lo spiega Livia Mazzà della Fondazione Ecosistemi: esperta di acquisti verdi e sostenibili ha seguito in particolar modo la Sardegna nel suo percorso verso gli acquisti pubblici ecologici. Si è trattato di unire volontà politica e capacità tecnica, organizzativa e inclusiva. La Sardegna innanzitutto è stata la prima regione italiana ad adottare un piano d'azione regionale per gli acquisti verdi: un lavoro partito nel 2009 da 3 anni di sensibilizza-

zione ed accompagnamento di tutte le amministrazioni comunali, con laboratori tecnici specifici sulla redazione dei bandi ed eco-sportelli territoriali a cui potevano rivolgersi gli enti locali e tutti gli altri soggetti del territorio interessati dalla politica degli acquisti pubblici ecologici. Nello specifico della ristorazione c'è stata la capacità dell'assessorato competente, quello delle politiche ambientali, di coinvolgere anche le politiche agroalimentari e sanitarie, promuovendo una serie di tavoli di lavoro a cui hanno collaborato comuni piccoli e medio-grandi e le mense universitarie e che ha preso poi contatti con il settore produttivo. Ha giocato un ruolo anche il fattore culturale: la promozione della prossimità, del chilometro zero negli acquisti è stata favori-

ta dal forte attaccamento al locale, dallo spiccato apprezzamento dell'autoctono tipico della cultura sarda e la risposta dei produttori sardi è stata ottima anche nel capire che il locale non era di qualità solo in quanto locale ma anche se prodotto in forma sostenibile. Fondamentali sono stati i censimenti eseguiti sui territori per capire quali erano le risorse disponibili da mettere in relazione con la domanda e per capire in quali settori della produzione intervenire per il futuro.

Un percorso, quello della Sardegna, che si è fortunatamente mantenuto nel tempo nonostante gli avvicendamenti nelle amministrazioni. Visione politica e continuità quindi gli ingredienti principali di un menù verde di successo.

INTERVISTA AL SINDACO DEL PAESE SARDO PREMIO «MENZA VERDE 2017»

I bimbi di Samassi e il cibo sano, una lezione per Lodi

■ Fra i vincitori del premio «MensaVerde» figura anche Samassi, piccolo comune del Sud della Sardegna, in una zona considerata dalle statistiche fra le più povere d'Italia: ciononostante da anni riesce a garantire a tutti i bambini un servizio di mensa di altissima qualità. Anche per questo motivo il sindaco di Samassi, Enrico Pusceddu, lo scorso ottobre decise di scrivere una lettera alla collega di Lodi che stabilendo iter diversi di accesso ai servizi sociali per i bambini non italiani di fatto li aveva esclusi dalle mense.

Perché quella lettera?

La mia era una proposta di collaborazione: come amministratore capisco le difficoltà di far quadrare i conti senza ridurre

re i servizi, ma allo stesso tempo è nostro dovere tutelare i percorsi di formazione di tutti i bambini: mi è sembrato assurdo che in un comune del nord Italia caratterizzato da ben altri livelli economici non si potesse risolvere il problema delle mense e delle rette in un altro modo; il percorso da noi sperimentato funziona ed è stato riprodotto anche in realtà più complesse di quelle di un piccolo paese come il nostro e assicurare un servizio a tutti senza distinzione non può portare che vantaggi a una comunità.

Il vostro è un servizio pluripremiato: cosa lo caratterizza?

Il nostro servizio offre un prezzo base di 2 euro per tutti i bambini, dalla scuola materna alle medie: una soglia così

bassa fa sì che siano pochissime le famiglie che dobbiamo aiutare nel pagamento della retta. L'80% dei nostri prodotti proviene dalla filiera del biologico, locale e tradizionale. Al posto delle bottiglie utilizziamo l'acqua di rete attentamente monitorata. Ma il nostro è anche un percorso sociale e culturale, che oltre ai bambini coinvolge le famiglie: i nonni vengono a fare i corsi di cucina con i nipoti, le mamme si ritrovano insieme a preparare i dolci per tutti, almeno due volte all'anno i bambini vengono portati nei luoghi dove il cibo viene prodotto, visitano le fattorie, conoscono i coltivatori. La mensa da noi è vista come un percorso educativo imprescindibile.

Come avete raggiunto questo risultato?

Con un progetto pilota partito 6 anni fa con l'obiettivo di dare il miglior servizio al minor prezzo: ci siamo messi attorno a un tavolo noi, la (ex) provincia del Medio Campidano, la regione Sardegna, un'agenzia regionale, i produttori locali e le fattorie didattiche. È nato un percorso di cui Samassi è capofila e che ha richiamato molti altri comuni. La priorità del nostro Comune è la salvaguardia dei diritti delle persone e ancora di più dei bambini. Ci siamo riusciti grazie alla collaborazione di tutti e questo lo consideriamo patrimonio non solo di questa amministrazione ma di tutta la collettività.

(Serena Tarabini)