

■ **Dai campi alla tavola**

# **Filiera corta**

## **La ristorazione collettiva scolastica e assistenziale**

**Il caso dei prodotti biologici e di quelli locali nella ASL di Asti**

*di Giuseppe Zicari\*, Vincenzo Soardo\*\*, Elena Cerrato\*\*,  
Ivana Morando\*\*, Daniela Rivetti\*\**

***L'analisi sul campo  
ha mostrato  
una forte sensibilità  
dei soggetti alla possibilità  
di produrre pasti  
da derrate alimentari  
del territorio,  
da agricoltura biologica  
e da fornitori che riducono  
al massimo il numero  
degli intermediari  
commerciali***

**C**on il termine filiera corta agroalimentare si intendono alcune modalità di vendita che vedono i produttori e i consumatori in rapporto diretto, senza intermediari. Con questa metodologia di commercializzazione si hanno alcuni vantaggi:

- riduzione dei costi, come quelli attribuibili agli intermediari;
- aumentare i possibili guadagni per i produt-

tori, come quelli di frutta, verdura, carni e formaggi;

- aumentare la fiducia dei consumatori nei confronti del sistema produttivo in quanto è possibile, in alcuni casi, un contatto diretto con i produttori;
- avere più facilmente prodotti locali e di stagione;
- ridurre il trasporto, gli imballaggi e i consumi di energia, con evidenti ricadute positive sull'ambiente (ad esempio, sull'inquinamento atmosferico o sulla produzione dei rifiuti).

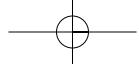
La filiera corta può essere stabilita anche con produttori molto lontani (ad esempio, extra continente) anche se, spesso, si innesca un ciclo virtuoso fra ristorazione collettiva e territorio.

La promozione dei prodotti regionali all'interno della stessa Regione in cui sono prodotti può innescare vantaggi per il territorio, economici ed ambientali altrettanto importanti. I prodotti locali vengono spesso definiti quelli provenienti dalla stessa Regione o dalla stessa Provincia e Comuni limitrofi o, al massimo, da 50 km.

Un altro aspetto che potrebbe portare notevoli vantaggi per la tutela ambientale è l'incentivazio-

33

\* consulente \*\* dipartimento di Prevenzione ASL Asti 3



## Dai campi alla tavola



34

ne dell'uso di prodotti derivanti da agricoltura biologica e integrata. Questi sistemi produttivi sono regolamentati da norme più restrittive rispetto all'agricoltura tradizionale e, quindi, riducono o vietano l'uso di prodotti pericolosi per l'uomo e per l'ambiente come i prodotti fitosanitari (ad esempio, insetticidi, fungicidi, erbicidi). In pratica, si incentivano sistemi produttivi più sostenibili.

### Obiettivi

Obiettivo di questo lavoro è stata la realizzazione di una prima indagine conoscitiva sull'uso nelle mense della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale, controllate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL di Asti, di prodotti da filiera corta, dei prodotti locali e di alimenti derivanti da produzioni biologiche o integrate. Questo monitoraggio rientra nell'ambito dell'obiettivo

aziendale di sostegno ai principi e metodologie di utilizzo dei prodotti più sostenibili per l'ambiente.

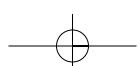
### Materiali e Metodi

Nel lavoro vengono analizzati i dati relativi alla presenza di criteri nei capitolati d'acquisto o di appalto ed all'utilizzo, indipendentemente dalla presenza di accordi scritti, di prodotti alimentari e materie prime provenienti:

- da agricoltura biologica/integrata
- dall'ambito locale
- da filiera agroalimentare corta

per la preparazione dei pasti nelle strutture di ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale sitate nell'ambito territoriale dell'ASL di Asti.

La base dati è stata costruita attraverso la compilazione di questionari con i responsabili delle



Dai campi alla tavola

Figura 1  
Scheda per la rilevazione delle informazioni, parte A



**A.S.L. AT**  
Azienda Sanitaria Locale  
di Asti

Via Conte Verde, 125 - 14100 ASTI  
Casella Postale 130  
Tel. +39 0141.481111 fax. +39 0141.486006  
e-mail: urp@asl.at.it - www.asl.at.it  
P.I. / Cod. Fisc. 01120620057

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

OBIETTIVO AZIENDALE 2009  
"Sostegno all'utilizzo dei prodotti della filiera corta nella ristorazione collettiva"

Rilevazione N\_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/2009

Anagrafica

Comune di	Denominazione struttura		
Indirizzo ufficiale			
Telefono	Fax	E-Mail	@
Classificazione Struttura		1 <input type="checkbox"/> Pubblica	2 <input type="checkbox"/> Privata
<input type="checkbox"/> Scuola		<input type="checkbox"/> Assistenziale	<input type="checkbox"/> Mista
		<input type="checkbox"/> Altro	

Gestione Mensa

<input type="checkbox"/> Gestione diretta Comune / Ente (GD)	<input type="checkbox"/> Gestione appaltata a ditta (GA) Indirizzo_____
<input type="checkbox"/> Produzione pasti in loco (Ioco)	<input type="checkbox"/> Produzione pasti fuori sede a Indirizzo_____
Inizio appalto il	scadenza appalto il
N. pasti tot. /settimana prodotti(se c'è cucina) (NPProdS)_____	N. pasti /settimana distribuiti nella mensa (NPDistrS)_____

E' presente un capitoloato?

Si

No

Se SI
Esistono nel capitoloato requisiti per le materie prime e prodotti alimentari acquistate.
1 <input type="checkbox"/> biologico/lotta integrata
2 <input type="checkbox"/> prodotti del territorio (ambito locale) quali:
<input type="radio"/> Ortofrutta
<input type="radio"/> Latte e derivati
<input type="radio"/> Carni fresche e trasformate
<input type="radio"/> Cereali e derivati
3 <input type="checkbox"/> Si prodotti e materie prime secondo il principio della filiera corta agroalimentare quali:
<input type="radio"/> Ortofrutta
<input type="radio"/> Latte e derivati
<input type="radio"/> Carni fresche e trasformate
<input type="radio"/> Cereali e derivati pane compreso
4 <input type="checkbox"/> No ( solo generali)



[www.regione.piemonte.it/it](http://www.regione.piemonte.it/it/it)

S.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

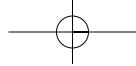


[www.associazionecuore.it](http://www.associazionecuore.it)

ASTI: Via Conte Verde 125 tel. 0141 484920-fax 0141 484993 - NIZZA Monf. P.zza Cavour tel. 0141 782583- fax 0141 782588

[Slan@asl.at.it](mailto:Slan@asl.at.it)





## Dai campi alla tavola

## Figura 2 Scheda per la rilevazione delle informazioni, parte B

Indipendentemente dalle specifiche del capitolato e nei casi in cui c'è una gestione diretta, anche senza capitolato

I fornitori consegnano:

1  Prodotti alimentari e materie prime da agricoltura biologica/lotta integrata

2  Prodotti alimentari e materie prime del territorio (ambito locale) quali:

- Ortofrutta
- Latte e derivati
- Carni fresche e trasformate
- Cereali e derivati

3  Prodotti alimentari e materie prime secondo il principio della filiera corta agroalimentare quali:

- Ortofrutta
- Latte e derivati
- Carni fresche e trasformate
- Cereali e derivati pane compreso

4  No

## GLOSSARIO

**OLLEGANTO** L'ambito locale è identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda fornitrice e nel territorio

Con il termine filiera corta agroalimentare si intendono alcune modalità di vendita che vedono i produttori e

Sonette interpretate

Nome e cognome Compilatore:

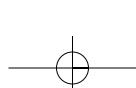
strutture di ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale utilizzando una specifica scheda. Il rilevamento è stato effettuato nell'anno solare 2009

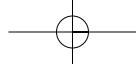
## Risultati

Sono stati intervistati i responsabili delle strutture, pubbliche e private, che producono pasti per le collettività scolastiche ed assisten-

ziali, che in complesso sono risultate essere 153. Queste strutture forniscono mediamente, durante il periodo scolastico, 103.666 pasti a settimana (il numero di utenti è pari a circa il 40% dei pasti in quanto alcune strutture preparano sia pranzi che cene e/o sono chiuse alcuni giorni della settimana).

Le strutture pubbliche costituiscono il 38% del totale, quelle private il 62% (*Tabella 1*) e producono rispettivamente il 36% ed il 64% del totale dei pasti (*Tabella 2*).





**Tabella 1**  
**Numero e tipologia di strutture di ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale**

Tipologia struttura	Scolastica	Assistenziale	Mista	Centro cottura <sup>1</sup>	Altro	Totale
Pubblica	36	18	4	0	0	<b>58</b>
Privata	31	55	1	7	1 <sup>2</sup>	<b>95</b>
<b>Totale</b>	<b>67</b>	<b>73</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>153</b>

<sup>1</sup> Struttura che prepara i pasti senza attuare somministrazione.

<sup>2</sup> Ristorante che è autorizzato alla preparazione di pasti che sono somministrati nelle scuole.

Nella Tabella 3 sono riportati il numero medio di pasti settimanali somministrati da ogni struttura per tipologia. Mediamente sono somministrati 678 pasti settimanali, quindi sono piccole strutture.

Nel 100% delle strutture a gestione appaltata, che sono 36, e, più in generale, nel 36% (55/153) della totalità delle strutture è presente un capitolo d'appalto per la fornitura di materie prime e prodotti alimentari. 98 strutture riportano di non prevedere capitoli scritti.

Nel 29% delle strutture (16/55) che hanno capitoli vengono fatte richieste specifiche per prodotti alimentari da agricoltura biologica/integrata, mentre sono riportate richieste sulla provenienza dall'ambito locale dei seguenti prodotti: carni fresche e trasformate 44% (24/55), ortofrutta 38% dei capitoli (21/55), latte e derivati 36% (20/55), cereali e

derivati 25% (14/55).

Richieste relativamente all'applicazione dei criteri della filiera corta sono riportate con la seguente frequenza: carni fresche e trasformate 29% (16/55), cereali e derivati 16% (9/55), ortofrutta 13% dei capitoli (7/55), latte e derivati 5% (3/55). 18 delle 55 strutture presentavano dei capitoli con richieste generiche che non entravano nello specifico sugli aspetti esaminati.

La Figura 3, pubblicata a pag. 38 riassume la presenza di richieste nei capitoli di 55 strutture che hanno capitoli d'appalto.

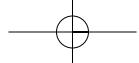
Il questionario somministrato chiedeva anche se, indipendentemente dalla presenza o meno di capitoli, venissero comunque acquistati prodotti locali o biologici o da filiera corta. Da questa analisi è emerso che i fornitori consegnano prodotti alimentari e materie prime provenienti da agricoltura biologica o integrata al 17% del-

**Tabella 2**  
**Numero settimanale di pasti preparati dalle strutture di ristorazione collettivascolastica ed assistenziale**

Tipologia struttura	Scolastica	Assistenziale	Mista	Centro cottura <sup>1</sup>	Altro	Totale
Pubblica	12689	20024	4259	0	0	<b>36972</b>
Privata	10232	33020	560	22472	410 <sup>2</sup>	<b>66694</b>
<b>Totale</b>	<b>22921</b>	<b>53044</b>	<b>4819</b>	<b>22472</b>	<b>410</b>	<b>103666</b>

<sup>1</sup> Struttura che prepara i pasti senza attuare somministrazione.

<sup>2</sup> Ristorante che è autorizzato alla preparazione di pasti che sono somministrati nelle scuole.



## Dai campi alla tavola

**Tabella 3**  
Numero medio di pasti a settimana per struttura

Tipologia struttura	Scolastica	Assistenziale	Mista	Centro cottura <sup>1</sup>	Altro	Media
Pubblica	353	1112	1065	0	0	<b>637</b>
Privata	330	600	560	3210	410 <sup>2</sup>	<b>702</b>
<b>Media</b>	<b>342</b>	<b>727</b>	<b>964</b>	<b>3210</b>	<b>410</b>	<b>678</b>

1. Struttura che prepara i pasti senza attuare somministrazione.

2. Ristorante che è autorizzato alla preparazione di pasti che sono somministrati nelle scuole.

le strutture (26/153), per una percentuale del 30% dei pasti prodotti nel loro insieme (31.180/103.666).

Alcuni prodotti alimentari provengono dal territorio locale (Regione) con le seguenti percentuali: ortofrutta al 56% delle strutture (56/153), per il 64% dei pasti (66.037/103.666); carni fresche e trasformate al 48% delle strutture (74/153), per il 51% dei pasti (53.160/103.666).

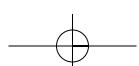
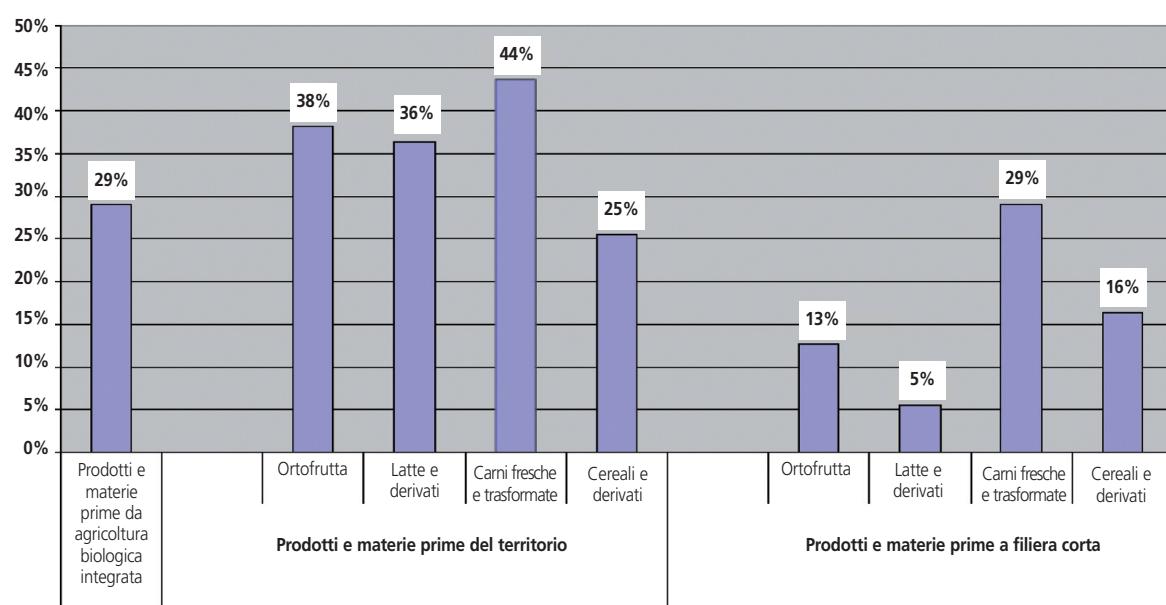
I fornitori consegnano prodotti alimentari e materie prime da filiera corta quali cereali e deriva-

ti, pane compreso, al 41% delle strutture (62/153), per una percentuale del 30% dei pasti (30.655/103.666); ortofrutta al 19% delle strutture (29/153), per una percentuale del 29% dei pasti (30.224/103.666); carni fresche e trasformate al 16% delle strutture (24/153), per una percentuale del 28% dei pasti (28.566/103.666).

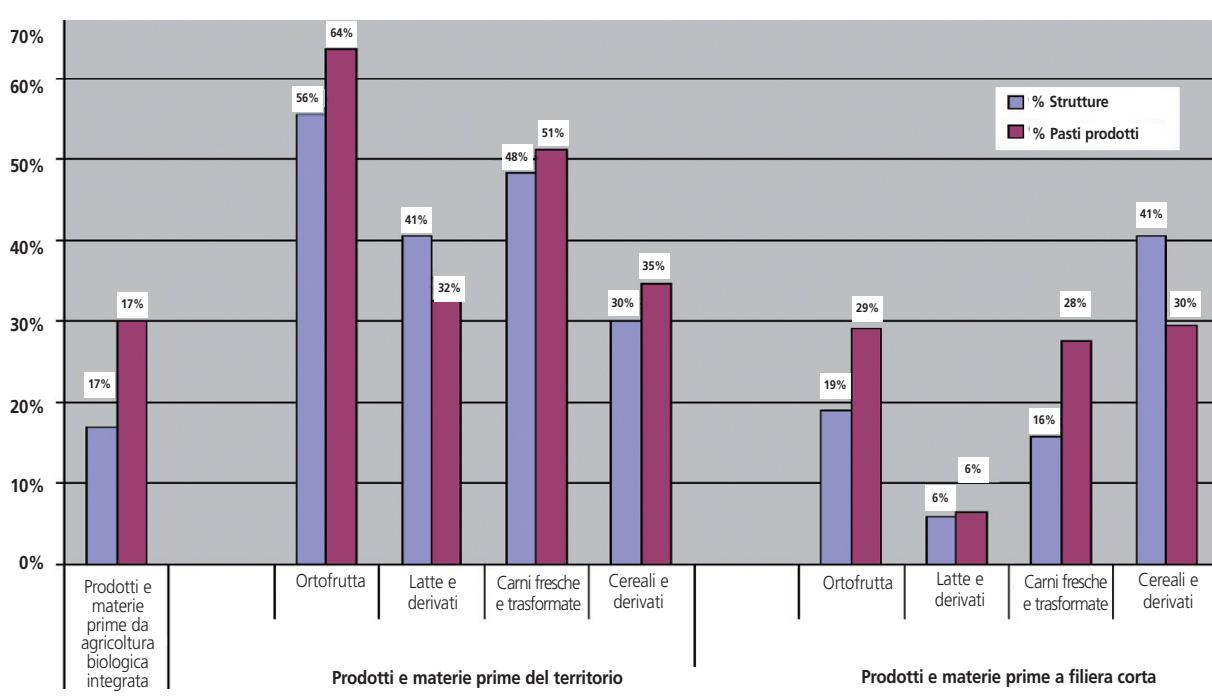
La Figura 4 riassume le caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle 153 strutture esaminate.

38

**Figura 3**  
Distribuzione di requisiti nei capitolati di 55 strutture presenti nel territorio dell'Asl di Asti



**Figura 4**  
**Caratteristiche di materie prime e prodotti alimentari consegnate dai fornitori alle 153 strutture presenti nel territorio dell'ASL di Asti**



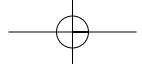
## Conclusioni

La realtà della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale astigiana dimostra sensibilità alle tematiche di una produzione di pasti da derrate alimentari del territorio, da agricoltura biologica e provenienti da fornitori che applicano il principio della filiera agroalimentare corta. L'ente appaltatore, per lo più pubblico, ricopre un ruolo di traino e, nello stesso tempo, di facilitatore per il sostegno ai principi e alle metodologie di utilizzo di approvvigionamenti più sostenibili nell'ampio settore della ristorazione collettiva. Porterà indubbi vantaggi incrementare la possibilità di poter avere appositi capitolati e quindi criteri che premino alcune scelte in un numero maggiore di strutture e per un numero di pasti più ampio. L'articolo 4 del decreto legislativo 18/5/2001, n. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo" disciplina l'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati, sul territorio nazionale, a condizione che i prodotti provengano in misura prevalente dalle rispettive aziende e siano osservate le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità.

In pratica, la norma consente agli imprenditori agricoli di vendere i propri prodotti sia in azienda che in altri luoghi, in forma stanziale o itinerante, su suolo pubblico o privato, con una semplice comunicazione al Comune ove ha sede l'azienda o a quello ove viene praticata la vendita (se diverso dal primo), con una evidente semplificazione burocratica rispetto alle più gravose norme previste per le imprese del commercio ai sensi del decreto legislativo 31/3/1998, n. 114 (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio).

In ambito regionale, le norme di indirizzo per la programmazione del commercio su area pubblica in Piemonte (d.c.r. n. 626-3799 del 1 marzo 2000) e le norme che disciplinano il commercio su area pubblica (d.g.r. n. 32-2642 del 2 aprile 2001) danno ampie opportunità agli agricoltori che intendono commercializzare direttamente i propri prodotti, in ossequio ai principi generali recati dalla normativa statale in materia.

In tempi più recenti un impulso al settore è dato dalla legge 27 dicembre 2006, n. 296 e dal relativo decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 20 novembre 2007



## Dai campi alla tavola

### L'applicazione di strategie che incentivino l'uso di prodotti locali può generare indubbi vantaggi economici ed ambientali

con cui sono stati stabiliti i requisiti per la realizzazione dei mercati riservati agli imprenditori agricoli, con particolare riferimento alla partecipazione di quest'ultimi alla vendita diretta, alle modalità di vendita, alla trasparenza dei prezzi e all'eventuale accesso agli incentivi pubblici previsti dalla legislazione in materia.

In Piemonte, l'articolo 11 della legge regionale n. 12 del 23 maggio 2008 (legge finanziaria per l'anno 2008) recependo quanto indicato dall'art. 1, comma 1065 della legge n. 296/2006, incentivava gli interventi a favore della filiera corta in agricoltura destinando risorse per gli interventi programmati nel triennio 2008 – 2010. Anche la più recente d.g.r .del Piemonte n. 18-10251 del 9 dicembre 2008 prevede diversi tipi di attività ed aiuti con l'intento di promuovere l'applicazione dei criteri della filiera corta, dei prodotti bio-

logici e dei prodotti locali. Questa norma individua alcune strategie da promuovere quali:

- l'allestimento, la ristrutturazione e l'ampliamento di aree mercatali;
- l'incentivazione di accordi tra produttori agricoli ed operatori della ristorazione come quelli delle mense scolastiche ed ospedaliero o del turismo.

Alcune norme programmano a livello regionale il proposito di incentivare gli accordi tra pubblico e privato per favorire l'uso delle strategie discusse. Altri fattori da incentivare potrebbero essere la promozione e la pubblicità di marchi regionali per la filiera corta o l'incremento dell'uso della rete internet per favorire l'incontro tra produttori e consumatori.

L'applicazione di strategie che incentivino l'uso di prodotti locali può generare indubbi vantaggi economici ed ambientali, soprattutto se il trasporto è necessario esclusivamente per fini commerciali e non è una necessità.

Ad esempio, il trasporto di acqua in bottiglia da sorgenti molto lontane è comunque vantaggiosa economicamente perché l'impatto ambientale generato produce dei costi che vengono distribuiti sulla collettività ed al futuro (ad esempio, inquinamento atmosferico, traffico veicolare, smaltimento rifiuti, consumo di energia da fonti non rinnovabili, recupero e riciclaggio plastica). Si stima che le vendite dirette (filiera corta) in Piemonte siano almeno il 5% delle vendite complessive di prodotti agricoli, percentuale simile alla media nazionale (Dimensioni economiche della Filiera corta in Piemonte. IMA Piemonte - Torino dicembre 2006).

Le filiere vitivinicola, lattiero casearia, ortofrutticola, zootecnica e risicola sono quelle maggiormente interessate alla vendita diretta, mentre è trascurabile il peso negli altri comparti. La modalità più diffusa è la vendita diretta presso l'azienda (utilizzata da tutte le filiere, con punte del 60% per i prodotti lattiero caseari e del 90% per il riso). La consegna a domicilio è significativa solo per il comparto enologico (interessa il 40% del vino venduto direttamente), mentre l'ortofrutta predilige la vendita sui mercati rionali (70% delle vendite dirette).

