

# COME ATTIVARE IL MENÙ “BIO” A SCUOLA

## **Come attivare il menu ‘bio’ a scuola**

Comprare biologico vuol dire sostenere un’agricoltura fonte di vita, vuol dire lottare contro il saccheggio dell’ambiente, rispettare gli animali e salvaguardare la biodiversità del pianeta.

Vuol dire proteggere la salute (nostra, dei nostri bambini, di tutti, anche degli agricoltori e... di chi non acquista ancora questi prodotti).

È anche una forma di resistenza contro le brutture dilaganti e la follia delle modificazioni genetiche di piante e animali.

È una forma di libertà, una speranza da sostenere e nutrire, un investimento sul futuro del mondo.

– Baule Volante

**Sono più sani, più sicuri. Più ricchi nutrizionalmente. Più controllati e garantiti. Per questo, per i nostri bambini sono meglio i cibi da agricoltura biologica; e per questo dovrebbero essere proposti anche a scuola.**

Metà della frutta e verdura in commercio in Italia non è adatta al consumo per i bambini, a causa dei residui di pesticidi.

I cibi bio non contengono la benché minima traccia di residui di pesticidi, perché, secondo le norme europee e italiane, per coltivarli e produrli non si usano veleni chimici.

Ecco come fare per ottenere che anche nella mensa della scuola ci siano alimenti da agricoltura biologica certificati. È necessario sapere cosa dice la legge, essere tutti d’accordo, e rivolgersi in Comune alle persone giuste.

### **1. Dati e costi del menu ‘bio’**

Asili, scuole elementari e medie comunali attivano menu biologici nella refezione quando l’Amministrazione Comunale decide in tal

senso. Una delle principali remore ad attivare i menu biologici nelle refezioni scolastiche è dovuta ai timori per i costi aggiuntivi.

Prima di attivare l'iter amministrativo che porterà alla istituzione dei menu bio, coinvolgendo la Giunta, il Consiglio e gli uffici comunali e le scuole, è necessario convincere il Sindaco e l'assessore all'Istruzione della bontà dell'iniziativa.

I costi aggiuntivi dovuti alla istituzione delle mense bio non sono proibitivi né per le famiglie né per l'Amministrazione comunale. Il Comune che attiva le refezioni biologiche deve però comprendere l'importanza della scelta e dell'educazione alimentare dei propri piccoli concittadini, investendo, anche economicamente, in questa direzione.

Ciò significa che il pur non considerevole aumento dei costi deve essere sostenuto in parte anche dal Comune.

Alcune pubbliche amministrazioni, lo diciamo per esperienza, hanno attivato le mense bio mettendo i costi aggiuntivi a carico esclusivamente delle famiglie, col risultato di una rivolta dei genitori contro la scelta biologica.

Altri Comuni hanno, invece, sostenuto parzialmente i costi aggiuntivi dovuti alla scelta biologica, mettendo a carico delle famiglie solo una minima quota.

La nuova scelta della pubblica amministrazione deve essere accompagnata da una adeguata campagna di sensibilizzazione e informazione, perché è purtroppo ancora scarsa la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione dei più giovani. Speriamo che questo libro contribuisca costruttivamente.

I prodotti biologici nelle mense scolastiche rappresentano un investimento in salute sia per le famiglie, sia per la pubblica amministrazione: vale la pena quindi spendere qualche centesimo di euro in più a buono pasto.

Ma... di che percentuali di aumento stiamo parlando?

L'aumento del costo pasto è, ovviamente, proporzionale al numero e alla tipologia dei prodotti biologici inseriti, nonché della loro frequenza nel menu.

Vediamo qualche dettaglio relativo alla previsione di aumento dei costi, in linea del tutto generale, differenziato per le diverse tipologie di alimento biologico:

+5%: prodotti ortofrutticoli freschi

+5%: legumi secchi, cereali e derivati

+6%: condimenti

+6%: latte e derivati

+18%: carni rosse

+25%: carni bianche

+10%: salumi

+3%: conserve.

Come si vede, siamo ben lontani dai costi esorbitanti dei prodotti biologici paventati dai detrattori dell'agricoltura biologica o che si possono trovare in qualche negozio specializzato, decisamente smodato. Si tratta, certo, ancora di un mercato di nicchia e che si sta evolvendo, che dovrà adeguare i propri prezzi anche a tasche più popolari. La maggior richiesta e distribuzione su larga scala dei prodotti biologici consentirà anche la graduale diminuzione ed assestamento dei prezzi. Anche per consentire al biologico di diventare un vero e proprio mercato di massa, con prezzi sempre più accessibili, è necessario che le pubbliche amministrazioni ci credano e investano in questa direzione.

La scelta di menu biologici nasce dalla consapevolezza che i bambini sono, rispetto agli adulti, maggiormente esposti all'inquinamento alimentare, come ricordano studi pediatrici, primo fra tutti il rapporto del Consiglio Nazionale delle Ricerche USA del 1993 su «I pesticidi nella dieta dei neonati e dei bambini». Nella

fase di crescita il metabolismo è, infatti, più rapido. I bambini, rispetto agli adulti, sono 10 volte più esposti ai rischi di un'alimentazione con residui chimici e sintetici. I residui massimi di sostanze pericolose in agricoltura e negli alimenti, consentiti per legge, hanno come punto di riferimento non un bambino, bensì un adulto dal peso medio di 60 chilogrammi.

L'importanza della refezione scolastica di qualità, garantita biologica, è stata riconosciuta anche dallo Stato italiano e dall'Unione europea (Regolamento CEE n° 2092/91 del giugno 1991, zootecnia biologica certificata dal Regolamento CE 1804/1999, valido dall'agosto 2000).

L'art. 59 della Legge Finanziaria del 2000, voluto dai Verdi, prevede che le pubbliche amministrazioni dispongano anche la presenza di prodotti biologici nelle mense pubbliche di scuole, ospedali e case di riposo.

Alcuni Comuni hanno adottato i menu biologici al 100% con convinzione unanime, in altri è stato necessario proporre in Consiglio comunale una mozione, un ordine del giorno che impegnava in tal senso la Giunta. Più facile l'adozione delle mense bio se il capitolato di appalto per la refezione scolastica è in fase di scadenza e deve essere rinnovato. È comunque possibile chiedere alla ditta che prepara i pasti per le scuole di integrare il proprio servizio, aggiungendo o trasformando i pasti in biologici.

Le Commissioni mensa miste, genitori-insegnanti, dovranno avere un compito di partecipazione e non solo di controllo, nel garantire l'accoglimento della nuova proposta e il rispetto rigoroso di quanto previsto nel capitolato.

Nel primo periodo di avvio dei nuovi menu biologici potranno riscontrarsi dei piccoli problemi legati al gusto e alle abitudini. I cibi biologici, infatti, vanno cotti per minor tempo. Le carni sono generalmente più dure e più scure, perché gli animali degli alleva-

menti bio si possono muovere, sviluppando la muscolatura e le carni non sono trattate con coloranti e antiossidanti chimici. I nuovi sapori «di una volta», a cui la maggioranza dei bambini e non solo loro, sono ormai disabituati, devono essere accompagnati da informazioni di sostegno e spiegazione. La sicurezza alimentare richiede educazione e qualche piccolo, iniziale, sforzo da parte dei Comuni e degli insegnanti.

## **2. Per la salute dei bimbi**

I pesticidi possono essere tossici, cancerogeni, allergenici; ma vi siete mai chiesti che effetto fanno ai bambini? I ritmi metabolici dei bambini sono diversi da quelli degli adulti; la loro capacità di eliminare le tossine è minore; la loro sensibilità agli agenti allergenici e cancerogeni è maggiore.

I pesticidi chimici che rimangono come residuo sugli alimenti sono pericolosi per gli adulti, ma ancor più per i bambini.

Secondo le ricerche i bambini che consumano regolarmente cibi con residui di pesticidi corrono un rischio molto più elevato rispetto agli adulti di contrarre il cancro. Sommando il rischio derivante dalla presenza sugli alimenti di 8 pesticidi utilizzati comunemente per la produzione di 20 tra frutti e ortaggi, il bambino tra 0 e 6 anni può vedere decuplicato il livello di rischio considerato “accettabile” dalla medicina.

Molti studi hanno dimostrato che i pesticidi, se assunti nel periodo neonatale e nella prima infanzia, possono alterare, anche in modo irreversibile, la funzionalità e lo sviluppo dei sistemi nervoso, immunitario, endocrino e dell'apparato riproduttivo. Anche le mamme che allattano dovrebbero evitare di consumare cibi con residui di pesticidi, perché queste sostanze passano nel latte materno.

La sovraesposizione del bambino ai pesticidi, inoltre, aumenta il

rischio di sviluppare patologie allergiche (anche in età adulta), perché il continuo contatto con sostanze estranee stressa il sistema immunitario predisponendolo a reagire in modo abnorme anche nei confronti di sostanze innocue, come accade nelle allergie.

Quindi, i piccoli sono più esposti degli adulti ai rischi di un'alimentazione con residui chimici. E metà della frutta e verdura in commercio in Italia ha residui di pesticidi superiori ai valori consentiti per l'alimentazione infantile. Ripetiamo, metà della frutta presente sul mercato non è idonea all'alimentazione dei bambini, perché sfora i limiti di legge per la presenza di residui indesiderabili.

Un prodotto con residui superiori al limite di legge, ovviamente, non è idoneo all'alimentazione in generale; ancor più rigorosamente, per i più piccoli, la legge italiana – in base al DPR 7 aprile 1999 n. 128 dettato dall'allora ministro dell'agricoltura Alfonso Pecoraro Scanio – dice che il prodotto che presenti residui superiori a 0.01 mg/kg (lo zero strumentale) non è idoneo all'alimentazione dei lattanti e dei bambini. Lo ribadisce poi la norma europea, la Direttiva 2003/13/CE della Commissione, del 10 febbraio 2003, che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini: gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da poter nuocere alla salute dei lattanti o dei bambini. In base a ciò: alcuni pesticidi non possono assolutamente essere utilizzati, per altri è tollerato un residuo massimo di 0.003 mg/kg (3 milligrammi per chilo, 3 grammi di pesticida per 1 tonnellata di prodotto), che è sempre praticamente zero, lo zero strumentale.

Ecco perché un quinto degli ortaggi e metà della frutta in Italia non posseggono le caratteristiche sanitarie per essere utilizzabili nelle mense degli asili nido e delle scuole elementari e medie (e sa-

rebbe meglio che non arrivassero nemmeno nel piatto dei bambini a casa)!

Insalate, pomodori, ravanelli conditi con captano, diazinon e vinclozolin. È il menu offertoci dai banconi dell'ortofrutta. Lo dicono le indagini italiane ed europee. Su una ciliegia nel 2003 hanno trovato tre diversi pesticidi; un peperone su quattro è fuorilegge; i controlli non sempre sono efficaci e sufficienti. Anche adesso la metà della frutta infatti, stando ai campioni analizzati dalle agenzie ambientali e dalle Asl è contaminata da almeno un tipo di pesticida. In un prodotto su quattro si trova addirittura traccia di più di un principio attivo. Migliore – ma non buona – la situazione della verdura: il 20% dei campioni è risultato contaminato da almeno un pesticida, e nel 5% ne sono stati trovati più d'uno. E poi ci sono pure i campioni fuorilegge, dove non solo i pesticidi ci sono, ma superano le concentrazioni imposte per legge o sono addirittura vietati: sono il 2% del totale; un dato tutt'altro che rassicurante. Tra i veleni più frequentemente rinvenuti: Imazalil, Procimidone, Clorpirifos, Clorpirifos etile, Endosulfan, Captano, Procloraz, Metidation, Tiabendazolo, Difenilammina, Clorprofam, Ortofenilfenol E231.

In Europa il trend non è diverso. Non solo non ci sono stati cali nell'uso di pesticidi in agricoltura, ma la percentuale di campioni contenenti residui multipli è aumentata notevolmente e i cocktail che ne derivano risultano essere assai pericolosi per la salute, secondo uno studio della Commissione Europea del 2004. Sono stati trovati residui nel 40,2% dei campioni, e ben il 4,2% superava i limiti di legge. Nel '99 la percentuale era pari al 36%: quindi nelle ultime rilevazioni il trend di diminuzione riscontrato negli anni 1996-1998 si è invertito!

Si deve mettere a punto una strategia per ridurre i rischi per la salute e per l'ambiente causati dall'impiego di pesticidi in agricoltu-

ra, come ha richiesto il Parlamento europeo a tutti gli Stati membri. I pesticidi producono conseguenze a livello immunologico ed endocrino, possono contribuire allo sviluppo di alcune forme tumorali e contaminano le falde dalle quali si trae gran parte dell'acqua potabile. Per questo il Parlamento di Strasburgo aveva approvato un piano d'azione nel quale raccomanda l'adozione di interventi nazionali finalizzati a conseguire l'obiettivo di ridurre del 50% l'uso degli additivi chimici impiegati in agricoltura, con campagne di informazione, servizi di consulenza agli agricoltori e incentivi per l'agricoltura biologica e sostenibile.

Quindi, se dai controlli di frutta e verdura normali in vendita nei supermarket di tutta Europa ogni tanto emerge che i residui di pesticidi ci sono eccome, e "preoccupano", che in un'insalata su tre la soglia di fitofarmaci è fuorilegge, o addirittura sono state usate sostanze proibite... fondati dubbi devono assalire i genitori più attenti.

Nel biologico, invece, tolleranza zero. Basta una piccola infrazione, il produttore perde la certificazione. Non c'è dubbio e, forse, di questo ci si può fidare.

### **3. Il «diritto al biologico»: la legge 488/99**

«...le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici...», questo dice la legge 488/99, che segna una svolta nella politica agricola e alimentare italiana proponendo incentivi per l'istituzione delle mense biologiche e spianando la strada a un mercato, quello degli alimenti puliti e sicuri, dell'agricoltura senza pesticidi. La legge prevede una piccola tassa per i produttori, i distributori e gli utilizzatori di fitofarmaci al fine di raggranellare risorse finanziarie per sostenere l'agricoltura e le mense biologiche.

La legge 488/99, articolo 59, «Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità», recita:

«Al fine di promuovere lo sviluppo di una produzione agricola di qualità eco compatibile (...)

comma 4. Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione di origine protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23 comma 1 del Decreto legislativo n° 157 del 17 marzo 1995, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti».

Un'ultima riflessione, affidata a Roberto Pinton, fondatore di Greenplanet, la rete del biologico su Internet, direttore di Consortium Bio e animatore di Federbio. Intervistato per LifeGate Radio nel 2004, ha risposto: «Una raccomandazione. Esiste una legge nazionale, la 488/99, che obbliga i Comuni e gli Ospedali a usare quotidianamente nei menu delle mense pubbliche "prodotti biologici, tipici e tradizionali". Su 8.109 comuni italiani, sono circa 1.000 i comuni che rispettano questa legge. I genitori possono richiedere al loro Comune che inserisca prodotti bio nella mensa scolastica. Anche perché i dati dicono che metà della frutta e della verdura oggi in commercio non è idonea al consumo da parte dei bambini, a causa dei residui di pesticidi. Con il cibo bio l'assenza di pesticidi è una certezza. E, per i nostri bambini, è un diritto sancito per legge!».

#### 4. I genitori possono far attivare le mense bio nelle scuole

Quindi la legge c'è (ma non ci sono sanzioni per chi non la applica, né le quantità, le modalità). Ecco allora cosa fare.

La legge prevede l'obbligo per le pubbliche amministrazioni di attivare menu anche biologici nelle refezioni scolastiche, senza però specificare la quantità di prodotti biologici da inserire nei menu, né le modalità. A dispetto del basso numero di Comuni che rispettano la legge, circa un terzo dei bambini italiani mangia già almeno qualche prodotto biologico, dato che la maggior parte delle città più grandi e densamente popolate ha inserito la previsione dei prodotti biologici nelle gare d'appalto.

Alcune regioni hanno già una legge regionale che dispone l'obbligatorietà. Chi abita in queste regioni può andare in Comune invocandole:

Emilia Romagna: Legge Regionale n. 29 del 4 novembre 2002, «Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva» – obbligo di 100% prodotti biologici nelle mense dall'asilo nido fino alle elementari comprese; almeno 70% di prodotti biologici, tipici, tradizionali e da lotta integrata in tutte le altre mense, ma con prevalenza di biologico (cioè quota minima 35%).

Marche: Legge Regionale 3 aprile 2002, n. 4 «Modificazioni della Legge Regionale 29 dicembre 1997, n. 76 'Disciplina dell'agricoltura biologica'» – nessun obbligo, ma incentivazione anche grazie a un contributo ai Comuni che utilizzano prodotti biologici (fino al 50 per cento delle spese col massimo di euro 77,47 per il primo anno e euro 38,73 per il secondo anno per ogni studente o posto letto che sia stato occupato).

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia: Legge Regionale 8/8/2000, n. 15, «Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di

ducazione alimentare» – niente obbligo ma contributi ai Comuni che introducono cibi biologici, nella misura massima del 30 per cento calcolato sull'importo totale della spesa globale, mentre il contributo è del 50% per iniziative di educazione alimentare degli utenti, di aggiornamento professionale del personale scolastico addetto ai servizi.

**Campania:** Legge Regionale n. 18 del 20 maggio 2002, «Disposizioni per la precauzione in materia alimentare e per la coltivazione, l'allevamento, la sperimentazione e la commercializzazione di organismi modificati e di prodotti da essi derivati. Norme per la produzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche» – niente obbligo, ma contributi nella misura massima del 30 per cento della spesa totale, che sale al 50% per l'uso di prodotti biologici regionali.

**Veneto:** Legge Regionale 1 marzo 2002, n. 6 (BUR n. 27/2002), Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza». Nelle altre regioni, le remore all'attivazione dei menu bio nelle mense scolastiche da parte dei Comuni possono essere la maggiorazione dei costi e la burocrazia: specie nei Comuni più piccoli gli addetti agli uffici tecnici preposti alla stesura dei capitolati d'appalto guardano con greve ostilità a ogni cambiamento della *routine*...

Le mamme e i papà più sensibili dovrebbero innanzitutto raccogliere il consenso di tutti o di un gran numero di genitori, poi ottenere un incontro con il Sindaco del Comune, per chiedere con fermezza menu biologici, per i propri bimbi.

È importante che molti genitori siano d'accordo per orientare l'Amministrazione Comunale verso la scelta più positiva. Occorrerà anche valutare insieme i costi aggiuntivi e l'aumento del buono pasto bio, per convincere il Comune a farsi carico almeno di una parte dei costi.

È bene che un consigliere comunale o un assessore sensibile presentino in Consiglio comunale una mozione che impegna la giunta ad attivare i menu bio.

#### **5. Il testo della 'mozione' da presentare in Consiglio comunale**

Questo è un testo-tipo da presentare a un assessore o a un consigliere comunale, che dovrà proporlo, magari corredato dalle firme di duecento genitori, in Consiglio per approvazione.

Premesso che

negli ultimi anni si sono succeduti, sempre più allarmanti, scandali di frode e avvelenamento alimentare, dalla "Mucca Pazza" ai polli alla diossina, dall'olio contraffatto al pesce al mercurio fino allo scandalo delle mense e dei refettori scolastici sui quali si speculava a danno della salute degli studenti e degli operatori della scuola.

Attestato che

l'alimentazione a scuola propone anche dei modelli educativi, culturali, comportamentali ed alimentari che avranno grande importanza per lo sviluppo, non solo fisico, dei ragazzi.

Considerato che

educare i bambini e i ragazzi a un sano stile alimentare rappresenta un intervento di promozione della salute e prevenzione delle patologie, in definitiva un vero e proprio investimento sul futuro delle famiglie e del paese.

Attestato che

la normativa vigente è inadeguata a garantire a lattanti, bambini e ragazzi in età scolare un regime alimentare corretto, sano ed esente da rischi dovuti a sostanze tossiche chimiche e residui di pesticidi, estrogeni, ormoni e antibiotici presenti nella carne e negli alimenti.

Constatato che

il 35% delle cause di insorgenze tumorali è dovuto alla alimentazione e che il recente rapporto USA "I pesticidi nella dieta dei bambini" rileva che i bambini sono esposti dieci volte più degli adulti all'assorbimento e ai conseguenti danni delle sostanze di sintesi,

Preso atto che

i cibi e gli alimenti biologici comportano un minor rischio per la salute dei ragazzi e degli adulti, in particolare per:

- a) minor contenuto di nitrati a causa dell'impiego di concimi organici,
- b) assenza di residui di fitofarmaci, esclusi dalle normative europee per le coltivazioni biologiche
- c) la dicitura e la provenienza "biologica" degli alimenti implica il rispetto di severe normative e controlli sulla qualità e sul ciclo produttivo,

Constatando che

la sempre maggior diffusione di veri e propri centri di "diseducazione alimentare" quali sono i fast food, con la scarsa qualità dei cibi somministrati e la proposizione di un modello culturale e alimentare omogeneo, a danno della tradizionale e variegata "dieta mediterranea"

**IMPEGNA LA GIUNTA**

a predisporre il prossimo capitolato per la gara di appalto per l'offerta dei servizi di refezione scolastica nelle scuole di ogni ordine e grado amministrate dal Comune (Regione/Provincia) unicamente sulle seguenti indicazioni vincolanti:

i prodotti agroalimentari destinati alle mense devono provenire da produzioni, coltivazioni e lavorazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CEE n° 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991 e successive modificazioni.

I prodotti agroalimentari utilizzati nelle mense devono essere garantiti nella genuinità, nella freschezza, nell'origine di provenienza e nella rispondenza alle norme di sicurezza igieniche e alimentari con cui sono stati ottenuti. Tali prodotti sono assoggettati al regime di controllo determinato dal citato Regolamento CEE.

Firme (...)