

# FILIERA CORTA

## FRA VIZI E VIRTÙ



**La Regione Veneto introduce per legge l'uso di materie prime locali nella ristorazione collettiva. Ma le regole sono perfettabili**

**I**n queste pagine siamo soliti cercare di anticipare nuove tendenze e ipotizzare scenari futuri che la ristorazione potrebbe far suoi con l'evoluzione economica, culturale e sociale del nostro Paese. In particolare, negli ultimi tempi abbiamo concentrato l'attenzione su tematiche ambientali e su misure utili a ridurre l'inquinamento legato alle attività di ristorazione, cercando di stimolare il dibattito tra i diversi soggetti che, a vario titolo, intervengono lungo la filiera della produzione dei pasti. Nell'ambito di questi argomenti, segnaliamo un'importante novità, che riguarda una legge emanata di

recente dalla Regione Veneto (Progetto di legge 225). Essa sancisce l'obbligo di filiera corta per l'acquisto di materie prime destinate alla preparazione dei pasti per scuole, ospedali, case di riposo etc. gestite da enti pubblici. Questo dispositivo, soprannominato "legge dei bisì", (in dialetto veneto i bisì sono i piselli ndr), nasce da un'iniziativa dell'associazione di categoria Coldiretti, che si è fatta promotrice di una proposta di legge popolare mediante la raccolta di 25.000 firme. Si tratta, in certo senso, di un'iniziativa rivoluzionaria,

sia per il fatto che riduce i cosiddetti "chilometri cibo", vale a dire il tragitto che le materie prime percorrono dal luogo di produzione alla tavola, con conseguente diminuzione di CO<sub>2</sub>, sia perché favorisce l'economia locale e sostiene l'iniziativa imprenditoriale agricola, riducendo l'esodo dalle campagne.

### **Entriamo nei dettagli**

Analizziamo nei particolari il contenuto della norma. Tra le finalità più importanti, troviamo da un lato la

valorizzazione delle produzioni regionali provenienti da aziende agricole, con la conseguente finalità di favorirne la commercializzazione e il consumo, dall'altro la volontà di informare i consumatori sull'origine dei prodotti e sulle relative caratteristiche. La legge dei bisì, inoltre, prevede una forma di incentivo per l'impiego di prodotti agricoli regionali nelle preparazione dei pasti da parte dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica. In più, la normativa intende sostenere l'acquisto di prodotti di origine locale anche da parte delle imprese commerciali (ristoranti, alberghi etc.), e mira a prevedere at-

tività di controllo rispetto all'etichettatura sia dei prodotti freschi sia di quelli trasformati. Ma non finisce qui: la legge intende estendere la sua applicazione anche al settore della distribuzione organizzata.

Più nello specifico, all'articolo 2, vengono indicate le modalità di utilizzo dei prodotti agricoli di origine regionale nei servizi di catering, e si fa riferimento al fatto che, il gestore dei servizi di ristorazione collettiva pubblica è obbligato ad utilizzare, il 50% delle derrate (in termini di valore di prodotti agricoli freschi trasformati) per la preparazione dei pasti. Se facciamo l'esempio di un ospedale in cui il costo delle derrate alimentari per paziente è di



circa 3 euro, significa che almeno 1,50 euro dovranno essere spesi per materie prime locali.

La volontà di valorizzare

l'agricoltura veneta, si evince anche in un altro passo della legge. L'estensore della normativa ha infatti previsto che nei bandi di gara, in

caso di offerte economicamente più vantaggiose, un impiego di prodotti regionali maggiore rispetto a quanto previsto costituisca un e-

lemento di premio per i concorrenti. Viene sancito, inoltre, l'obbligo di promuovere tra gli utenti l'uso di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti attraverso strumenti adeguati, come ad esempio la Carta dei Servizi, il cui carattere imperativo è stato sottolineato nell'ultima Finanziaria. A questo proposito, la legge prevede multe cospicue per i trasgressori, con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie da diecimila a trentamila euro.

### Alcune considerazioni

La ratio generale della norma fa registrare un passo in avanti sul fronte della tutela dei prodotti locali.

rivare dall'acquisto dei prodotti locali. È vero che, almeno in teoria, questi dovrebbero avere un prezzo più basso rispetto agli omologhi comprati fuori dai confini regionali, ma nei fatti non è proprio così. In base alla nostra esperienza, infatti, il costo dei prodotti locali è gravato dal peso di una cattiva logistica distributiva.

L'offerta di prodotti regionali si presenta molto parcellizzata e non è in grado di soddisfare le esigenze delle aziende di ristorazione, che trovano molto più comodo ed economicamente più conveniente rivolgersi a strutture di commercializzazione ben organizzate. Se il piccolo ristoratore può rivolgersi direttamente all'azienda agricola per l'acqui-



Tuttavia, da un'attenta lettura del testo di legge, emergono alcune perplessità che potranno dare adito ad interpretazioni non univoche. La prima obiezione che ci sentiamo di muovere è di carattere generale e riguarda il maggior costo che può de-

sto di generi alimentari per la sua attività, altrettanto non si può dire per le aziende di ristorazione collettiva, che hanno bisogno di garantire qualità e quantità nei tempi previsti.

Sarebbe stato utile, a nostro avviso, finanziare e pro-

# Approvvigionamenti

muovere iniziative di aggregazione dell'offerta, in grado di dotarsi di strutture logistiche capaci di rispondere alle esigenze della domanda. In mancanza di tali iniziative, è probabile che i maggiori oneri che le amministrazioni dovranno sostenere, graveranno in parte sulle spalle dei contribuenti. Occorre poi fare chiarezza sulla corretta interpretazione del concetto di "prodotti agricoli di origine regionale anche trasformati". È lecito domandarsi se questa dicitura faccia riferi-

to, avremmo preferito che la legge, a questo proposito, si fosse espressa in maniera più chiara.

Le aziende agricole, in effetti, potranno disporre e quindi offrire prodotti quali frutta, latte e uova, ma difficilmente saranno in grado di fornire quantità rilevanti di salumi, formaggio e carne, che solo una struttura organizzata può garantire.

C'è poi un altro nodo da sciogliere: chi vuole partecipare a una gara d'appalto per un servizio di ristorazione, deve conoscere prima di

zioni o sulle aziende di ristorazione? La legge avrebbe potuto prevedere una sorta di mercato telematico controllato dalla Regione, con cui, da un lato gestire l'offerta e quindi l'elenco delle aziende, il tipo e la quantità di prodotti offerti, e dall'altro la domanda degli enti pubblici. Questo strumento eviterebbe di inserire nei capitolati prodotti che non sono disponibili e, nello stesso tempo, orienterebbe l'offerta verso i desiderata della domanda.

Il vantaggio del consumato-

logna (che comprende 9 ospedali) assieme all'Istituto Ortopedico Rizzoli e i Comuni di Loiano e Bazziano, (che si sono uniti per la gestione del servizio di ristorazione), hanno impiegato, tra i parametri di valutazione delle offerte, prodotti provenienti dal territorio dell'Emilia Romagna. Risultato: il 70% dei prodotti utilizzati per formulare i 7.000 pasti erogati giornalmente ai diversi utenti, sono preparati con derrate provenienti dal territorio emiliano. Anche in Lombardia si sono realizzati casi analoghi. È il caso del Comune di Magenta, che utilizza prodotti del Parco del Ticino per una quota del 50% del totale occorrente per la preparazione dei pasti dei bambini delle scuole del territorio. In entrambi i casi, le amministrazioni, prima di indire la gara d'appalto, hanno organizzato incontri con le associazioni di categoria, ma anche con le aziende di trasformazione, al fine di censire l'offerta in termini di qualità, quantità e prezzo; e hanno inoltre passato questa informazione agli interessati (società di gestione), che hanno trattato il prezzo coi diversi fornitori. D'altra parte, la conoscenza del costo delle derrate, seppur indicativo, è indispensabile per la stazione appaltante, al fine di stimare il valore dell'appalto stesso ed evitare il rischio di prevedere cifre o troppo basse o troppo alte. Le osservazioni fatte non vogliono in alcun modo mettere in discussione la pregevole iniziativa della Regione Veneto, ma semplicemente dare spunti e suggerimenti per positive evoluzioni future.

**Corrado Giannone**



mento a prodotti che devono essere trasformati nell'ambito della medesima azienda agricola oppure no. E, di conseguenza, ci chiediamo se si debbano ritenere escluse dalla fornitura di prodotti regionali le aziende non agricole come caseifici, salumifici, macelli, aziende di surgelazione e conservazione, anche se utilizzano materie prime provenienti da aziende locali. In attesa dei primi riscontri in meri-

tutto la disponibilità sul mercato dei prodotti, ma non è chiaro come si possa accedere a questo tipo di informazioni.

Potrebbe verificarsi il caso che diversi soggetti pubblici, nella formulazione dei menu per i loro utenti, prevedano prodotti non reperibili sul mercato dalle aziende di ristorazione; in questo caso le penali previste, su quale soggetto dovranno gravare? Sulle amministra-

re (scuole, ospedali, etc.) consiste nelle possibilità di prevedere la quantità di derrate necessarie nell'arco dell'anno, il tutto con una buona approssimazione.

## A proposito di filiera corta

Gli esempi di realizzazione di filiera corta non sono nuovi nel panorama in cui ci muoviamo: eccovi quelli più significativi. L'Asl di Bo-