



Politica

Cronaca

Sindacati

Normative

Miur

Docenti

Ata

Genitori



ULTIME NOTIZIE

Immissioni in ruolo 2018/2019: chieste 57.000 assunzioni per docenti, oltre 9.000 per gli ATA

Home » Didattica » Scuola, a settembre nelle scuole una novità bio

Scuola, a settembre nelle scuole una novità bio

By Martina Gaudino 8 min read

0



Mangiare sano e biologico anche a scuola, forse prima ancora che a casa, sta per diventare una realtà. A breve infatti, menu biologici, a base di prodotti certificati, saranno offerti agli alunni delle scuole italiane, pubbliche e private, che vorranno cogliere questa opportunità garantita da un decreto ad hoc dei ministeri delle Politiche agricole, Istruzione e Salute di dicembre scorso (pubblicato in Gu ad aprile), che stanZIA 10 milioni di euro per promuovere il consumo del biologico nell'ambito della refezione scolastica negli asili nido, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie (di primo e secondo grado). Le norme si presume saranno operative a settembre, visto che ormai si è alla fine dell'anno scolastico, ma si procede verso una piena attuazione con una novità che semplifica le procedure: il Mipaaf infatti, ha avviato proprio ieri un software per consentire alle stazioni appaltanti, quindi nel caso delle scuole pubbliche ai Comuni, di inoltrare le richieste online. A darne notizia è stata Roberta Cafiero, dirigente di Agricoltura biologica e sistemi di qualità alimentare del Mipaaf in un incontro che si è tenuto a Roma, "Fish and chicken", giornata informativa organizzata dal CREA, con il supporto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, presso la Feltrinelli RED su pesce e pollo bio allo scopo di far conoscere al consumatore le particolarità di questi alimenti.

Una mensa scolastica per ottenere la certificazione e dunque essere qualificata biologica e utilizzare il marchio dovrà ovviamente possedere alcuni requisiti e specifiche tecniche. In particolare, per le materie prime dovrà rispettare percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto. Il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta; il 70% per frutta, ortaggi, legumi, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extra vergine. e il 50% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura. Percentuali che aumentano per la qualificazione di "eccellenza" della mensa scolastica biologica. In particolare sale al 90% per frutta, legumi, ortaggi, pane, pasta ect. e al 50% per carne, pesci allevati e prodotti lattiero caseari. In sostanza, requisito base è che la metà del pesce e della carne da somministrare ai ragazzi deve essere biologico. "Il pesce allevato in Italia - spiega Domitilla Pulcini, ricercatore del Crea Zootecnia e Acquacoltura - ha raggiunto un livello di elevata qualità, sia sotto il profilo nutrizionale, sia sotto quello della sostenibilità. In questo ambito, l'acquacoltura biologica, seppure ancora di nicchia, inizia a riscuotere l'interesse del mercato. Ad oggi le produzioni coprono il 3% del totale nazionale e l'Italia è al terzo posto in Europa per volumi prodotti. La maggior parte delle aziende certificate si trovano nel Nordest, ma vi sono realtà importanti anche in Toscana, Trentino

ULTIMI ARTICOLI

Bussetti annuncia lo stanziamento di 7 mld in edilizia scolastica, Malpezzi (PD): "Il governo delle fake news"

DM, nel Decreto Dignità l'emendamento salva-maestri. "Bene, ma nelle GaE devono andare tutti gli abilitati"

ALTRI ARTICOLI

Bussetti annuncia lo stanziamento di 7 mld in edilizia scolastica, Malpezzi (PD): "Il governo delle fake news"

DM, nel Decreto Dignità l'emendamento salva-maestri. "Bene, ma nelle GaE devono andare tutti gli abilitati"

Alto Adige, Lazio e Calabria". La specie più prodotta è la cozza (mitili) con una quantità di 5.000 tonnellate nel 2016, tra i pesci la trota iridea con 900 tonnellate, a seguire spigole e orate con appena 100 tonnellate. D'altra parte, ha spiegato Pulcini, sono 40 le aziende di acquacoltura certificate bio in Italia su un totale di 800. I fattori che attribuiscono valore aggiunto ai prodotti di acquacoltura bio sono l'attenzione al benessere degli animali e alle loro esigenze fisiologiche, i rigorosi controlli lungo tutta la filiera e la riduzione dell'impatto ambientale. Eppure i consumatori non ne sembrano informati.

"Dai risultati di una vasta indagine condotta dal CREA- afferma Fabrizio Capoccioni, ricercatore Crea Zootecnia e Acquacoltura – emerge che c'è scarsa consapevolezza riguardo le caratteristiche peculiari della qualità di questi prodotti. In questo senso i ricercatori del CREA si sono impegnati in prima persona". Le istituzioni sono impegnate per promuovere il consumo di tutti i prodotti biologici, anche del pollo. "Sebbene – precisa Monica Guarino Amato, ricercatore CREA Zootecnia e Acquacoltura – i volumi di produzione siano ancora molto bassi nonostante nel primo semestre 2017 la produzione di carne di pollo bio sia aumentata del 61%". Nel 2016 sono stati prodotti 4 milioni di polli bio su un totale di 520 milioni. Nella Gdo si stima un aumento di polli bio del 30% tra il 2016 e il 2018. Il settore dei polli bio sta crescendo anche perché, sostiene Guarino Amato, la produzione della carne di pollo è in stallo e la gente preferisce magari mangiare un po' meno ma meglio" come testimonia l'aumento degli alimenti biologici nonostante la crisi. Il pollo biologico è un prodotto di qualità perché sia il divieto di utilizzare gli antibiotici sia l'obbligo per gli allevamenti di dotarsi di grandi spazi all'aperto in cui gli animali possono pascolare liberi conferiscono elevati elementi nutrizionali alla carne. "I polli che hanno pascolato – ha concluso – hanno carni ricche di antiossidanti".

 Condividi

 Tweet

 Pin

 LinkedIn