

VareseNews

Mense, a Milano raggiunto il 30% di prodotti bio

Pubblicato: Lunedì 18 Dicembre 2017



È stato presentato questa mattina, all'Istituto comprensivo Rinnovata Pizzigoni di Milano, dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina e dal sindaco Giuseppe Sala il primo sistema pubblico nazionale di riconoscimento delle **“Mense biologiche scolastiche”** certificate, che saranno operative dal prossimo anno scolastico.

Per la prima volta in Italia vengono definite e regolate le mense biologiche, attraverso criteri di classificazione, concordati con il Ministero dell'Istruzione, le Regioni e i Comuni, e marchi che le identificano: due medaglie, argento e oro, con la ‘eurofoglia’ (il simbolo Ue del biologico), che contraddistinguono le due tipologie di mense previste dalla legge, con l'oro che corrisponde a una qualificazione d'eccellenza, legata a una maggiore percentuale di utilizzo di prodotti biologici. La norma prevede che le scuole che vorranno esporre il marchio volontario dovranno inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, dei requisiti e delle specifiche tecniche fissate.

Un argomento su cui Milano fa già la sua parte: la quantità di prodotti biologici, che già nel 2016 aveva raggiunto il 20% del totale, si attesterà a fine anno intorno al 30%. Inoltre, dal 2012 ad oggi, la spesa per l'acquisto di materie prime da Agricoltura biologica è aumentata del 60%. E non solo, perché per molti prodotti si è già superata la soglia del 40% (richiesta dai CAM – Criteri Minimi Ambientali), come per esempio nel caso di pasta secca (tutta bio), polenta, buona parte della frutta (uva, pere, mele, clementine, arance e banane, del mercato equo e solidale).

Da gennaio, inoltre, è già previsto l'inserimento dello **yogurt biologico** con latte lombardo e del Parco Agricolo Sud. E ancora, è stato confermato, tramite bando, l'utilizzo del riso del DAM (Distretto Agricolo Milanese) e, da fine ottobre, viene messo a tavola una settimana al mese pane biologico.

A tutto questo si aggiunge anche l'aspetto fondamentale dell'**educazione alimentare per insegnare anche ai più piccoli ad evitare lo spreco.** Grazie al programma ‘Siticibo’ di Fondazione Banco Alimentare, infatti, in circa 100 scuole è attivo il recupero di frutta e pane: bambini ed insegnanti usano degli appositi contenitori per raccogliere quotidianamente quel che è recuperabile e i responsabili di Milano Ristorazione concentrano quanto raccolto nei centri cucina di riferimento per gli operatori di Banco Alimentare. Parallelamente viene utilizzato anche il ‘Sacchetto Salva Merenda’ per poter conservare e consumare successivamente pane, frutta e dolci.

Un percorso virtuoso già in atto, dunque, che porterà Milano ad aumentare la propria quota di biologico secondo i criteri indicati dal sistema pubblico presentato oggi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

