

La LR n. 29/02 riguarda l'insieme della ristorazione collettiva nella nostra Regione. Tuttavia la ristorazione scolastica rappresenta un elemento strategico per il settore in quanto:

- ✓ i livelli di residuo ammessi per i pesticidi sono determinati per una popolazione adulta e non prevedono il multiresiduo;
- ✓ è possibile svolgere attività di educazione alimentare;
- ✓ è possibile il coinvolgimento delle famiglie, quindi di un mercato potenziale significativo.

Per verificare la situazione della ristorazione scolastica in Emilia Romagna PRO.B.E.R. ha condotto un'indagine sui Comuni della Regione i cui esiti possono essere così riassunti:

- ✓ 340 Comuni contattati 100,00%
- ✓ 300 Comuni hanno partecipato 88,24%
- ✓ 3 Comuni si sono rifiutati 0,88%
- ✓ 37 Comuni devono rispondere 10,88%
- ✓ 253 Comuni con dati "sufficienti" 84,00%
- ✓ 41 Comuni con il bio 12,00%

I dati rilevati hanno riguardato il numero dei pasti per tipologia di mensa e l'organizzazione dei servizi di ristorazione. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto la situazione rilevata è la seguente:

- ✓ centro di cottura interno e acquisto derrate da più fornitori 18 %
- ✓ centro di cottura interno e acquisto derrate da un fornitore 7 %
- ✓ centro di cottura interno con personale del fornitore 14 %
- ✓ centro di cottura esterno e acquisto derrate da più fornitori 13 %
- ✓ centro di cottura esterno e acquisto derrate da un fornitore 14 %
- ✓ preparazione pasti da parte del fornitore 33 %

Per quanto riguarda invece il numero di pasti la situazione, verificata anche sull'annuario ISTAT 2002, è la seguente:

	alunni	insegnanti
✓ scuole materne (1.462)	89.932	7.556
✓ scuole elementari (1.063)	153.555	16.412
✓ scuole medie (438)	90.521	10.599
<b>TOTALI</b>	<b>333.468</b>	<b>34.567</b>

Considerando le grammature di una tabella dietetica "media" abbiamo quindi stimato i consumi su base mensile e annua per alunno e per l'insieme della popolazione scolastica emiliano romagnola (allegato 1).

Dalle quantità stimate di derrate necessarie per l'approvvigionamento delle mense si sono calcolate le superfici e il numero di capi necessari per la fornitura. A titolo esemplificativo si riportano i dati relativi ad alcuni dei prodotti considerati:

		sul totale RER
✓ grano tenero	680 Ha	(+/- 11%)
✓ pomodoro industria	32 Ha	(+/- 30%)
✓ frutta	185 Ha	(+/- 11%)
✓ patate	57 Ha	(+/-100%)
✓ Parmigiano	5.700 forme	(+/- 15%)

✓ latte		(+/- 75%)
✓ uova	7.470.000	(+/- 22%)
✓ vitelloni	3.500	(+/- 350%)
✓ polli	530.000	(+/- 430%)

Per alcune delle produzioni considerate al di là dell'autosufficienza possibile esistono problematiche organizzative e logistiche che rendono difficili le forniture, mentre nel caso delle carni la situazione è in ogni modo deficitaria. E' tuttavia possibile rivolgersi al mercato nazionale o europeo, in considerazione delle garanzie fornite da un sistema normativo e di certificazione unico.

La Regione Emilia Romagna possiede elementi strutturali unici per il settore, oltre ad una strumentazione normativa e a esperienze organizzative articolate che possono creare le condizioni ottimali per l'incontro fra la domanda potenziale rappresentata dalla fornitura alla ristorazione collettiva e l'offerta di prodotti biologici dal territorio regionale.

Alcune cose vanno fatte per andare in questa direzione e in particolare:

- ✓ **informare** sulle specificità dei prodotti biologici e del loro impiego nella ristorazione, oltre che sulla loro disponibilità;
- ✓ **orientare** i consumi attraverso tabelle dietetiche più "mediterranee" e inserire nei capitolati indicazioni a favore delle produzioni locali;
- ✓ **connettere** i progetti di educazione alimentare e ambientale con l'introduzione dei prodotti biologici nelle mense e fare "network" fra le stazioni appaltanti sia per gli acquisti che per lo scambio di esperienze;
- ✓ **organizzare** la produzione rispetto alle esigenze delle stazioni appaltanti (programmazione, tipologia) e le filiere rispetto alla complessità delle forniture;
- ✓ **supportare** l'intero sistema attraverso la creazione di un "osservatorio" regionale su dati di produzione, situazione degli appalti, organizzazione della ristorazione, capitolati e prezzi dei prodotti.