



A Reggio Emilia un summit per riconoscere valore della ristorazione collettiva

Descrizione

(Adnkronos) – Ogni giorno, milioni di persone in Italia ricevono un pasto grazie alla ristorazione collettiva: un servizio essenziale che opera silenziosamente nelle scuole, nelle strutture sociosanitarie e nei luoghi di lavoro. Con quasi 1 miliardo di pasti serviti all'anno e più di 100.000 professionisti impiegati e circa 5 miliardi di fatturato complessivo, il settore è una delle infrastrutture sociali più capillari e strategiche per il welfare del Paese. Eppure, il suo valore resta spesso invisibile, anche a causa della frammentazione delle responsabilità politiche e istituzionali che lo riguardano.

Per il terzo anno consecutivo, Cirfood ha promosso il Summit della Ristorazione Collettiva, con l'obiettivo di colmare questo vuoto di riconoscimento e proporre un patto sistemico tra imprese, istituzioni, pubbliche amministrazioni, sistema sanitario e filiera agroalimentare. La sfida: costruire politiche pubbliche dedicate e garantire un nuovo equilibrio tra sostenibilità economica, sociale e ambientale per il comparto, in risposta alle trasformazioni demografiche e ai bisogni emergenti della società. Un patto per riconoscere il giusto prezzo ad un servizio di welfare pubblico essenziale per il nostro Paese.

Dall'evento è emerso un importante segnale d'allarme del settore: oggi, più che mai, come sottolineato da Simone Gamberini, Presidente di Legacoop Nazionale, la sostenibilità economica della ristorazione collettiva è a rischio. La mancata revisione dei prezzi negli appalti, l'inasprimento dei requisiti normativi e la crescita dei costi di produzione stanno spingendo molte aziende a rinunciare alla partecipazione alle gare, per non incorrere in perdite strutturali. Un ipotetico scenario che rischia di tradursi in una crisi sistemica in grado di mettere in discussione la continuità stessa di un servizio essenziale per milioni di cittadini italiani.

Una crisi che non riguarda solo le imprese, ma rischia di compromettere un presidio educativo e sociale fondamentale, come evidenzia il dibattito quanto mai urgente sul futuro dei servizi pubblici in un Paese segnato dal calo demografico. In questo scenario, mense scolastiche e ristorazione collettiva – infatti – si confermano presidi educativi e sociali fondamentali, capaci di promuovere abitudini alimentari sane, ridurre le disuguaglianze e favorire la conciliazione vita-lavoro. Come evidenzia il white paper – Evoluzione demografica. Il futuro della società, dei servizi e della ristorazione collettiva – elaborato da Alessandra De Rose per l'Osservatorio Cirfood District presentato durante il Summit, la

demografia condiziona sempre più il settore della ristorazione collettiva, visti i molti cambiamenti in corso nel mondo della scuola, del lavoro, delle famiglie e considerata la crescente consapevolezza di consumatrici e consumatori verso temi come sostenibilità ambientale, salute e varietà di opzioni alimentari.

E a proposito di salute pubblica, l'intervento di Denise Giacomini, direttore della UOC "Valutazione del rischio in sicurezza alimentare e Focal Point Efsa" (Ufficio 3 della Direzione generale dei corretti stili di vita e dei rapporti con l'ecosistema, Diretta dal dottor Alessio Nardini), ha evidenziato l'importanza della ristorazione collettiva come uno degli strumenti di educazione alimentare a livello nazionale e framework di prevenzione, anche attraverso l'implementazione di programmi specifici che possano aiutare l'empowerment dei cittadini in tutte le fasce d'età (studenti, famiglie, insegnanti e operatori), diffondendo i principi della dieta mediterranea, sana e sostenibile, capace di valorizzare l'approccio One Health e che rappresenta un vero e proprio modello di prevenzione.

Ettore Prandini, Presidente Nazionale Coldiretti, ha sottolineato come la ristorazione collettiva rappresenti l'approdo naturale di una filiera agroalimentare che ogni giorno porta sulle tavole di bambini, pazienti, lavoratori e lavoratrici prodotti sani e autenticamente Made in Italy. In questa prospettiva, ha ribadito l'impegno a costruire un percorso condiviso tra produttori e imprese della ristorazione, per valorizzare la qualità delle materie prime e comprendere quelle delle filiere agroalimentari tradizionali e garantire il giusto valore economico al pasto e sostenere i piccoli produttori nell'adeguamento a norme e certificazioni.

Un impegno condiviso che non può fermarsi alla filiera. L'on. Laura Cavandoli, componente della Commissione Finanze alla Camera dei Deputati, ha evidenziato come la ristorazione collettiva meriti grande attenzione da parte delle istituzioni perché incide direttamente sulla qualità di vita dei cittadini e sull'equità sociale. Anche per questo, con il correttivo del codice appalti è stata introdotta la possibilità di applicare clausole di revisione straordinarie per adeguare i corrispettivi all'aumento dei costi e garantire la sostenibilità economica del servizio. Ora è necessario diffondere la conoscenza di questa norma e favorirne l'applicazione, anche grazie alle linee guida e allo studio del tavolo tecnico istituito al MIT dal viceministro Rixi a tal fine.

A tal proposito, nel corso dell'evento è stato letto un messaggio inviato dal Viceministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Edoardo Rixi, che ha affermato che è necessario che venga riconosciuto al comparto della Ristorazione Collettiva il ruolo fondamentale che ricopre, attraverso politiche pubbliche dedicate. Desidero quindi rinnovare il mio sostegno e quello del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti a un percorso di dialogo costruttivo, volto a valorizzare una filiera che costituisce una componente essenziale del sistema Paese.

Michele De Pascale, Presidente della Regione Emilia-Romagna, ha dichiarato: "La ristorazione collettiva è uno dei pilastri silenziosi, ma fondamentali del nostro welfare quotidiano. Garantire il giusto valore economico a questo servizio significa rafforzare una rete che, ogni giorno, sostiene famiglie, studenti, lavoratori, anziani e persone fragili. In Emilia-Romagna riconosciamo a questo comparto un ruolo che va ben oltre la sola funzione nutrizionale: la ristorazione collettiva è un presidio educativo e culturale, capace di promuovere la consapevolezza verso un'alimentazione sana e varia, la sostenibilità ambientale e la coesione sociale. Investire in questo settore significa anche fare prevenzione, perché la salute si costruisce anche a tavola, a partire dalle scelte quotidiane. A questo

fine, nella legge regionale sulla prevenzione che stiamo predisponendo, la ristorazione collettiva avrà sicuramente un ruolo importante. Anche con l'obiettivo di sostenere un modello di ristorazione collettiva equo, accessibile e di qualità».

Un modello che si conferma fondamentale, anche secondo Daniele Ara, Assessore a Scuola e Agricoltura del Comune di Bologna, oggi in rappresentanza della Commissione Istruzione ANCI, secondo cui la ristorazione collettiva è un tema molto sentito all'interno dell'associazione dei Comuni perché promuove corretti stili di vita, educazione ed equità. Per continuare a far sì che questo comparto prosegua il suo impegno è necessario intervenire con azioni mirate e studiare nuovi modelli di produzione e consumo responsabile.

Un altro esempio concreto di collaborazione virtuosa arriva da Modena, dove il Comune come raccontato dal Sindaco Massimo Mezzetti ha avviato un progetto di Partenariato Pubblico Privato con Cirfood, per la realizzazione di un centro pasti innovativo e sostenibile, finanziato dall'impresa di ristorazione e che diventerà, a tutti gli effetti, patrimonio della città di Modena.

«Vedere oggi tanti interlocutori impegnarsi concretamente per dare valore al nostro settore è il risultato che ci eravamo prefissati. Ora serve trasformare le parole in azioni: dobbiamo costruire tavoli di lavoro stabili, mettere a sistema competenze e ruoli diversi e dare finalmente il giusto prezzo a un servizio di welfare essenziale, soprattutto alla luce dei cambiamenti strutturali cui va incontro la nostra società. La pubblicazione della circolare interpretativa sui CAM, di cui si è discusso lo scorso anno al Secondo Summit della Ristorazione Collettiva e pubblicata alcune settimane fa dal MASE, è un primo passo concreto: dimostra che il dialogo tra istituzioni e imprese può portare risultati. Ora dobbiamo continuare, insieme, su questa strada» ha dichiarato Chiara Nasi, Presidente Cirfood.

Dalla scuola alla sanità, dalla filiera agroalimentare alle amministrazioni locali, il Summit ha mostrato come la ristorazione collettiva necessiti di alleanze volte a costruire soluzioni che guardino alle prossime generazioni, cogliendo l'opportunità di definire una prospettiva di sistema che valorizzi il comparto, per continuare a nutrire il futuro, insieme.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 27, 2025

Autore

redazione