



Cavandoli: «Ristorazione collettiva è parte del welfare, garantirne la sostenibilità»

Descrizione

(Adnkronos) «Il tema della ristorazione collettiva coinvolge tutto il sistema del welfare: le persone, le famiglie, i lavoratori e chi si trova in una condizione di cura. È un ambito che merita grande attenzione da parte delle istituzioni perché incide direttamente sulla qualità della vita dei cittadini e sull'equità sociale».

Lo ha dichiarato Laura Cavandoli, deputato e componente della Commissione Finanze della Camera, intervenendo al Terzo Summit della Ristorazione Collettiva organizzato da Cirfood al Cirfood District di Reggio Emilia.

Cavandoli ha ricordato che «con il correttivo del Codice degli Appalti del 31 dicembre 2024 è stata introdotta la possibilità di applicare clausole revisionale straordinarie per adeguare i corrispettivi all'aumento dei costi, dando così agli appaltanti uno strumento concreto per garantire la sostenibilità economica del servizio». «Ora» ha aggiunto «è necessario diffondere la conoscenza di questa norma e favorirne l'applicazione concreta. Il Ministero ha già istituito un tavolo di lavoro per elaborare strategie e linee guida che aiutino gli enti a tradurre queste possibilità in pratiche operative, perché non possiamo permettere che aziende che garantiscono un servizio essenziale possano lavorare in perdita».

«Il cibo è un alleato per la salute, la crescita e persino per i risultati sportivi dei nostri ragazzi. Eppure nelle scuole italiane manca ancora una vera educazione alimentare, nonostante sia già prevista dal Ministero dell'Istruzione. Lo dico anche da madre» ha sottolineato «in molte scuole non si dedica neppure qualche minuto a spiegare ai bambini cosa mangeranno, da dove arriva quel cibo e perché è stato scelto. Eppure basterebbero cinque minuti prima del pasto per trasformare il momento della mensa in un'occasione educativa di grande valore».

Cavandoli ha inoltre ribadito l'importanza di difendere la qualità dei nostri prodotti, il biologico, il chilometro zero e la dieta mediterranea, evidenziando come le mense italiane possono e devono continuare a offrire un pasto sano e sostenibile, in grado di migliorare la salute dei cittadini e trasmettere una cultura alimentare che duri tutta la vita».

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 27, 2025

Autore

redazione

default watermark