



Cavandoli: «Ristorazione collettiva Ã parte del welfare, garantirne la sostenibilitÃ »

## 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. Ã un ambito che merita grande attenzione da parte delle istituzioni perchÃ© incide direttamente sulla qualitÃ della vita dei cittadini e sullâ€™equitÃ 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 Ã stata introdotta la possibilitÃ di applicare clausole revisionale straordinarie per adeguare i corrispettivi allâ€™aumento dei costi, dando cosÃ¬ agli appaltanti uno strumento concreto per garantire la sostenibilitÃ economica del servizio». «Ora » ha aggiunto «Ã necessario diffondere la conoscenza di questa norma e favorirne lâ€™applicazione concreta. Il Ministero ha giÃ istituito un tavolo di lavoro per elaborare strategie e linee guida che aiutino gli enti a tradurre queste possibilitÃ in pratiche operative, perchÃ© non possiamo permettere che aziende che garantiscono un servizio essenziale possano lavorare in perdita».

«Il cibo Ã 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 giÃ prevista dal Ministero dellâ€™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 perchÃ© Ã stato scelto. Eppure basterebbero cinque minuti prima del pasto per trasformare il momento della mensa in unâ€™occasione educativa di grande valore».

Cavandoli ha inoltre ribadito lâ€™importanza di difendere «la qualitÃ 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*