



Alimentazione, Scordamaglia (Filiera Italia): «Ristorazione scolastica valorizzi qualità»

Descrizione

La ristorazione scolastica ha un'importanza fondamentale. Come Filiera Italia, insieme a Coldiretti, ci stiamo lavorando molto anche a livello europeo. Con un nuovo regolamento sul public procurement in cui abbiamo chiesto che la ristorazione scolastica non sia mai affidata al criterio del massimo ribasso, in termini di prezzo, ma che valorizzi innanzitutto la qualità nutrizionale. Per molti bambini, infatti, quello della mensa scolastica è l'unico vero pranzo completo della giornata e deve quindi essere sempre più equilibrato e di qualità. Lo ha detto Luigi Scordamaglia, amministratore delegato Filiera Italia, oggi a Sabaudia, partecipando al workshop istituzionale «La politica del fare a tutela del bambino». In Italia abbiamo ottenuto un risultato molto importante: continua. Tra le azioni condotte, quella della Campagna amica negli ospedali e la sensibilizzazione sul valore della dieta come strumento di prevenzione delle malattie. Recentemente, inoltre, il Comune di Roma ha annunciato l'esclusione degli alimenti ultraprocesati dalle mense scolastiche. È un traguardo importante e, soprattutto, un modello di riferimento che può essere seguito anche dalle altre città.

L'origine degli alimenti è fondamentale. Valorizzare la filiera, come stiamo facendo anche attraverso questo progetto, sottolinea Scordamaglia: significa sostenere la crescita economica, sociale e occupazionale del Paese. Ma l'origine è importante soprattutto per i bambini perché gli standard di produzione, di sicurezza e di controllo delle contaminazioni garantiti dal prodotto italiano non hanno pari nel mondo. Oggi importiamo da Paesi terzi molti prodotti che non necessariamente rispondono agli stessi standard. È quindi fondamentale assicurare alle nuove generazioni livelli qualitativi estremamente elevati, che l'origine italiana può garantire. Inoltre, attraverso i bambini, che spesso diventano un vero e proprio modello educativo per le famiglie, possiamo promuovere scelte alimentari più consapevoli e spiegare loro l'importanza dell'origine del prodotto italiano. Tutto questo, però, deve essere accessibile a tutti: rimarca. E dobbiamo anche spiegare alle famiglie italiane che spendere, per esempio, 50 centesimi in più al giorno per un olio extravergine d'oliva italiano o 50 centesimi in più per una pasta realizzata con il 100% di grano italiano significa investire sulla salute dei propri figli.

Eventi come quello di oggi, che coinvolgono istituzioni e clinici, hanno un'importanza fondamentale per la filiera, perché il pediatra è considerato dalle famiglie la figura più autorevole e credibile osserva Scordamaglia. Indirizzare verso modelli di alimentazione corretta, naturale, con pochi alimenti ultraprocessati e con una forte attenzione all'origine italiana è quindi straordinariamente efficace. Allo stesso tempo, attraverso l'Academy siamo riusciti a creare un vero network nel quale si cresce insieme: si cresce su una solida base scientifica, insieme ai produttori agricoli e a questo straordinario sistema di trasformazione e distribuzione rappresentato oggi da Plasmon, un marchio che nasce da un valore percepito dagli italiani nel passato ma che, in realtà, rappresenta anche uno dei modelli più innovativi in prospettiva futura.

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 9, 2026

Autore

redazione

default watermark