

Gli alimenti biologici nella ristorazione scolastica.

Testo a cura del SIAN ASL 12 Unità Nutrizione agosto 2010

Il Comune di Venezia sin dall'anno scolastico 2001/2002 ha introdotto, nella preparazione dei menu scolastici, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica nella misura dell'80% circa sul totale delle derrate utilizzate.

Come alimento biologico s'intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricolo-alimentari.

Anche la Legge Regione Veneto n. 6 del 1 marzo 2002 "Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche" all'articolo 3 prevede che in tutte le mense prescolastiche e scolastiche debbano essere somministrati prodotti da agricoltura biologica, certificati dagli Enti di Controllo Nazionali.

I prodotti biologici previsti dal Capitolato d'appalto sono quelli di base in quanto il loro uso è quotidiano e sono:

Pasta di semola di grano duro, pasta di farro, riso, orzo perlato, farina "00", farina di mais, farro, miglio decorticato, olio biologico extravergine spremitura a freddo, olive verdi denocciolate, passata e polpa di pomodoro, zucchero, pane grattato, preparato per brodo, pesto, sale grosso e fino marino, purea di frutta, lievito di birra, carni avicole di pollo, uova fresche e pastorizzate, carne bovina biologica, prodotti orticoli freschi (agrumi, banane, mele, pere, meloni, pesche, nettarine, albicocche, prugne, uva, carote, cavolfiori, cavoli, verze, cappucci, finocchi, cipolle, lattughe, patate, pomodori, porri, sedano, zucchine, zucca, fagioli, lenticchie, ceci, piselli secchi, erbe aromatiche), prodotti ortofruttili surgelati (bietta, fagiolini, minestrone, piselli fini, spinaci e zucchine), latte intero Uht, yogurt, burro, formaggi, (parmigiano reggiano, mozzarella, stracchino, ricotta, casatella, crescenza, asiago, latteria, caciottina, cansiglio, formaggio fresco spalmabile).

Sono invece di provenienza convenzionale i seguenti alimenti:

carne di tacchino, lonza di suino, prosciutto cotto senza polifosfati, pesce surgelato, aceto di vino, succo di limone, tonno sotto olio, pane di tipo "0", bastoncini di pesce, gnocchi di patate, pasta ripiena.

<http://www.aiab.it>