



# Regione Umbria - Assemblea legislativa

---

## REFEZIONE SCOLASTICA: “LINEE GUIDA REGIONALI STRUMENTO IMPRESCINDIBILE PER PROMUOVERE SALUTE E BUONE PRATICHE” - DOTTORINI (IDV) “TROPPO DIFFUSI L'USA E GETTA E PRATICHE ALTAMENTE DISEDUCATIVE”

15 Novembre 2013

### In sintesi

*Oliviero Dottorini (capogruppo Idv) interviene sul tema della ristorazione scolastica, e nel definirla uno strumento prioritario per promuovere la salute, ma anche un momento didattico ed educativo di primaria importanza, rimarca la necessità che assumano validità regionale le linee guida per la refezione scolastica che sta elaborando la Asl 1. Dottorini, nell'evidenziare come: biologico, chilometri zero e buone pratiche devono essere al centro di qualsiasi intervento, considera quelle 'dell'usa e getta' pratiche altamente diseducative.*

**(Acs)** Perugia, 15 novembre 2013 - “La ristorazione scolastica costituisce lo strumento prioritario per promuovere salute, educare ad una corretta alimentazione e veicolare buone abitudini ambientali ed è considerata a tutti gli effetti un momento didattico ed educativo di primaria importanza. Per questi motivi è necessario che le linee guida per la refezione scolastica che la Asl 1 sta elaborando abbiano validità regionale e siano il frutto di un lavoro condiviso e collegiale in grado di coinvolgere tutti i soggetti a vario titolo interessati”. Con queste parole **Oliviero Dottorini** (capogruppo Idv), torna sulla questione delle mense scolastiche, a poche settimane dalla presentazione di un’interrogazione alla Giunta regionale in cui si sollecita la predisposizione delle linee guida regionali per la refezione scolastica e il coinvolgimento partecipativo di dietisti e nutrizionisti, pediatri, medici di famiglia, insegnanti e dirigenti scolastici, genitori, personale addetto alla preparazione, agricoltori e trasformatori.

Dottorini, che nella sua nota fa riferimento anche alla carica da lui ricoperta come presidente dell'associazione “Umbria migliore”, rileva poi che “Nonostante sia sempre più acuta la sensibilità di gruppi e comitati di genitori che si mobilitano su questa tematica, la realtà della refezione scolastica in Umbria non dispone ancora di una mappa completa e aggiornata sulla consistenza delle strutture, delle risorse, delle metodologie organizzative. Eppure l'obiettivo prioritario della ristorazione scolastica - prosegue - è promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione e ad un salutare stile di vita. Per raggiungere questi obiettivi è necessario che ci sia reale interazione fra tutti i soggetti coinvolti e in questo senso le linee guida costituiscono uno strumento gestionale-organizzativo di fondamentale importanza. Nel Decreto scuola, fra le azioni previste per la tutela della salute, si afferma esplicitamente che nelle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica, si dovrà prevedere un'adeguata quota di prodotti agricoli ed agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica. Ci aspettiamo che le linee guida della Regione Umbria facciano tesoro di queste raccomandazioni e individuino le modalità affinché nei pasti dei bambini ci siano quantità altissime di alimenti biologici e a chilometri zero”.

Per Dottorini “la ristorazione scolastica costituisce un momento fondamentale di educazione a buone pratiche sostenibili e, in questo senso, sostituire le stoviglie in plastica con il coccio o materiali riciclabili significherebbe abituare i nostri bambini fin dall'infanzia a ridurre sprechi, a limitare la produzione di rifiuti ed al riuso. Prevedere, inoltre, nelle gare di appalto un canale prioritario per i prodotti del commercio equo costituirebbe un'importante occasione per indirizzare le giovani generazioni verso un modello di vita e di sviluppo più sostenibile e solidale. Ci preme ricordare che l'Umbria - rimarca Dottorini - dispone di norme di assoluta avanguardia in materia. Dal 2008 è infatti in vigore una legge regionale sulla promozione degli acquisti pubblici ecologici e introduzione di aspetti ambientali nelle procedure di acquisto di beni e servizi delle amministrazioni pubbliche, che ha come obiettivi prioritari quelli di ridurre gli impatti ambientali dei prodotti e servizi utilizzati dalle amministrazioni pubbliche, ridurre il consumo di risorse naturali non rinnovabili e la produzione di rifiuti, incentivare l'utilizzo di materiali recuperati o riciclati post-consumo. Fra gli ambiti di intervento - conclude Dottorini - c'è proprio quello della ristorazione”. RED/as

---

**Source URL:** <http://consiglio.regione.umbria.it/informazione/notizie/comunicati/refezione-scolastica-linee-guida-regionali-strumento>

### List of links present in page

- <http://consiglio.regione.umbria.it/informazione/notizie/comunicati/refezione-scolastica-linee-guida-regionali-strumento>