

Egr. Sig. Roberto Formigoni
Presidente di Regione Lombardia
c/o Palazzo della Regione
via Fabio Filzi, 22 - 20124 Milano (MI)

Gent.ma Sig.ra Letizia Moratti
Sindaco di Milano
Piazza della Scala, 2 - 20121 Milano

p.c. Egr. Sig. Luciano Bresciani
Assessore alla Sanità di Regione Lombardia
Via Pola 9/11 - 20124 Milano

p.c. Egr. Sig. Luca Daniel Ferrazzi
Assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia
Via Pola 12/14 - 20124 Milano

p.c. Gent.ma Sig.ra Mariolina Moioli
Assessore alla Famiglia, Scuola e Politiche Sociali
- Comune di Milano
Largo Treves, 1 - 20121 Milano

p.c. Egr. Sig. Giampaolo Landi di Chiavenna
Assessore alla Salute - Comune di Milano
via San Tomaso, 3 - 20121 Milano

Oggetto: contributo partecipativo per Stati Generali EXPO 2015: proposta di utilizzo di prodotti biologici certificati e a "Km 0", nelle mense scolastiche della Lombardia

Egregio Presidente Formigoni, Gentile Sindaco Moratti,

come organizzazioni attive sui temi della qualità della vita e dell'ambiente, riteniamo che il tema di fondo dell'esposizione universale del 2015, "l'alimentazione in tutte le sue declinazioni" debba produrre effetti atti a modificare gli stili di vita in senso sostenibile sin da oggi portando così la Regione Lombardia e la città di Milano al passo con altre città italiane ed europee all'avanguardia in questo ambito.

Per questo, tra le priorità di Expo crediamo possa rientrare a pieno titolo quella di **garantire una alimentazione di qualità e sicura a partire dall'infanzia, attraverso l'utilizzo di cibi biologici certificati, possibilmente di filiera corta nelle mense scolastiche di ogni grado.**

Diversi comuni in Lombardia hanno adottato questa politica a livello locale **ma non la città dell'Expo**, e diverse regioni hanno già legiferato in materia ed altre si stanno orientando in questa direzione.

Questa opportunità è tra l'altro prevista dalla legge.

Il comma 4 dell'art. 59 della Legge 488/99 (Finanziaria del 2000) dispone: *"per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta..."*.

Diversi studi internazionali e nazionali, a partire dal Rapporto del National Research Council USA del '93 ("Pesticidi nelle diete dei neonati e dei bambini") dimostrano inoltre che è consigliabile

utilizzare alimenti biologici nell'alimentazione dei bambini perchè possiedono, in media, un maggior contenuto nutrizionale rispetto agli alimenti **derivanti da coltivazioni in cui si faccia uso di fertilizzanti chimici e fitofarmaci**, e perchè possono contribuire a prevenire allergie e malattie nell'età adulta: in quanto soggetti in via di sviluppo i bambini sono infatti particolarmente vulnerabili all'impatto dell'inquinamento; la loro capacità di respirare, mangiare e bere più degli adulti rispetto alla loro massa corporea, fa sì che **siano maggiormente esposti alle** sostanze potenzialmente tossiche.

Riguardo al ricorso ad alimenti provenienti da filiera corta, ciò comporta la riduzione dei tempi di trasporto e condizionamento, garantendo una miglior conservazione delle caratteristiche nutrizionali al momento del consumo, ed inoltre si giustifica come fattore che concorre, grazie alla riduzione dei chilometri percorsi nei passaggi distributivi, alla diminuzione della CO2 immessa in atmosfera; si veda in merito il documento che verrà proposto agli Stati membri dalla prossima presidenza Svedese all'Unione Europea: "Scelte alimentari intelligenti dal punto di vista ambientale".

In vista dell'Expo 2015, Milano e la Lombardia si preparano ad essere nodi mondiali in tema di sicurezza, qualità ed educazione alimentare, perchè allora non cominciare sin da oggi a diventarne il punto di riferimento, dando segnali importanti su questi temi?

L'Italia con 1.200.000 ettari è al primo posto in Europa come superficie coltivata a biologico. La crescente richiesta dei prodotti biologici da parte dei consumatori e la fiducia nella qualità e nell'affidabilità del sistema di controllo sui prodotti biologici, hanno decretato una crescita costante della produzione. Sono quindi presenti anche in Lombardia e nel Nord Italia le potenzialità produttive per soddisfare l'inserimento dei prodotti biologici nelle mense Milanese.

Pensiamo che facilitare l'utilizzo di alimenti biologici, prodotti localmente, nelle mense scolastiche potrebbe essere sia un ottimo biglietto da visita internazionale per la città di Milano e per la Regione in vista della futura esposizione universale, che un esempio di efficace politica pubblica a favore delle future generazioni in un'ottica di sostenibilità sociale e ambientale.

Il nostro contributo partecipativo nell'ambito degli stati generali Expo si concretizza pertanto con la richiesta alla Regione Lombardia e al Comune di Milano, per le rispettive competenze, di poter operare affinché **i prodotti agroalimentari destinati alle mense scolastiche siano di origine biologica controllata, tipici e tradizionali regionali, privi di OGM**, come previsto dal Regolamento CEE n° 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991 e s.m.i. e in adeguamento all'art. 59 della legge 488/99, **senza oneri economici aggiuntivi a carico delle famiglie, come richiesto da diversi anni dalle Commissioni Mensa di Milano, organi istituzionali delle Direzioni didattiche.**

Egregio Presidente, Gentile Sindaco,
Confidando nella vostra personale sensibilità e attenzione sui temi che vi abbiamo sottoposto, rimaniamo in attesa di un gentile riscontro e cogliamo l'occasione per porgervi in nostri migliori saluti.

Milano, luglio 2009

ALLEGATO 1 - Sintesi normativa "ragionata" delle leggi regionali approvate in Italia in materia di ristorazione collettiva con prodotti biologici, tipici e tradizionali

Legge regionale Lazio n. 10 del 6 aprile 2009 - Disposizioni in materia di alimentazione consapevole e di qualità nei servizi di ristorazione collettiva per minori: la norma riconoscendo "il valore nutrizionale e salutistico dei prodotti caratteristici della dieta alimentare mediterranea e, in particolare, dei prodotti biologici regionali, dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali", mette a disposizione degli enti locali, delle aziende sanitarie pubbliche e di quelle private accreditate un contributo per l'acquisto di prodotti Bio da utilizzare nei servizi di ristorazione (vale anche per gli istituti di pena per minori).

Le amministrazioni che utilizzino non meno del 50% di prodotti biologici, possono richiedere il contributo regionale del 60% della spesa per i comuni di maggiori dimensioni fino all'80% per quelli minori, col risultato che, usando prodotti biologici, il costo della mensa per le amministrazioni comunali e le famiglie sarà inferiore rispetto a una mensa con prodotti convenzionali.

Legge regionale Emilia Romagna n. 29 del 4 novembre 2002 - Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva: prevede che i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti provengano in misura complessivamente non inferiore al 70% da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, con priorità ai prodotti biologici e Ogm free.

Per i servizi di ristorazione collettiva dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari, tutti gli ingredienti devono provenire da coltivazioni biologiche, fatta naturalmente salva l'eventuale irreperibilità sul mercato.

Legge regionale Basilicata n. 18 del 20 maggio 2002 - Disposizioni per la precauzione in materia alimentare e per la coltivazione, l'allevamento, la sperimentazione e la commercializzazione di organismi modificati e di prodotti da essi derivati. Norme per la produzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche: vieta nelle attività di ristorazione di scuole, asili, mense universitarie, ospedali, luoghi di cura, uffici pubblici di regione, province e comuni, anche se a gestione privata, la somministrazione di prodotti contenenti Ogm. Prevede inoltre l'erogazione di contributi nella misura massima del 30% dell'importo totale della spesa sostenuta nell'anno precedente agli enti gestori di attività di ristorazione collettiva che utilizzino almeno il 30% di prodotti biologici, tipici e tradizionali (aumentato al 50% se i prodotti sono anche di produzione regionale).

Legge regionale Toscana n. 18 del 27 maggio 2002 - Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana: prevede l'erogazione di contributi ai Comuni, alle Aziende sanitarie e alle Aziende per il diritto allo studio universitario (purché con commissioni mensa alle quali partecipino gli utenti) che utilizzino prodotti biologici, da agricoltura integrata, Dop, Igp e con attestazione di specificità.

Legge regionale Marche n. 4 del 3 aprile 2002 - Modificazioni della legge regionale 29 dicembre 1997, n. 76, Disciplina dell'agricoltura biologica: prevede che a Comuni, Unità sanitarie locali, scuole e case di cura private che utilizzano prodotti biologici nelle proprie mense, sia concesso un contributo fino al 50 per cento delle spese (con il massimale per ogni studente o posto letto occupato di 77,47 euro per il primo anno e di 38,73 per il secondo).

Legge regionale Veneto n. 6 del 1 marzo 2002 - Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza: oltre a vietare prodotti che derivino da Ogm, o contengano Ogm, e a prevedere la tautologica proibizione di ingredienti che contengano sostanze "non consentite dalla normativa nazionale e comunitaria", ripete l'obbligo di utilizzo dei prodotti biologici.

Legge regionale Friuli Venezia Giulia n. 15 dell'8 agosto 2000 - Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare: interessa le mense scolastiche, i servizi di refezione e di ristorazione collettiva e ogni altro tipo di fornitura di pasti. Agli enti gestori che utilizzino una quota di prodotti biologici superiore al 60%, la Regione eroga contributi nella misura massima del 30% della spesa sostenuta nell'anno precedente.

ALLEGATO 2 - bibliografia documentale sintetica di riferimento

Legambiente, Dossier annuale "Pesticidi nel Piatto", 2009

Assemblea cittadina delle Commissioni mensa - Milano, "4 mozioni con richieste da sottoporre all'amministrazione comunale", 25 marzo 2009

WHO (http://whqlibdoc.who.int/publications/2007/9789241660587_eng.pdf)

WHO (<http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/en/index.html>)

A.E. Mitchell et al. Ten-Year Comparison of the Influence of Organic and Conventional Crop Management Practices on the Content of Flavonoids in Tomatoes J. Agric. Food Chem. 2007 Jul 25;55(15):6154-9

D. McCann et al. Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. The Lancet. 2007

L. Di Renzo et al. Is antioxidant plasma status in humans a consequence of the antioxidant food content influence? Eur Rev Med Pharmacol Sci. 2007 May-Jun;11(3):185-92

M. Cohen. Environmental toxins and health - The health impact of pesticides. Australian Family Physician Vol. 36, No. 12, December 2007

Rist L. et al. Influence of organic diet on the amount of conjugated linoleic acids in breast milk of lactating women in the Netherlands. British Journal of Nutrition (2007), 97, 735-743

G. Moro, (Centro di alimentazione infantile per la prevenzione delle malattie dell'adulto Centro di riferimento regionale - Presidio ospedaliero Macedonio Melloni - Milano) - Esperienza clinica con divezzamento biologico nei nati a termine: valutazione dei parametri di crescita e tolleranza, 2000 - 2002. (<http://www.sportellomensebio.it/doc/EsperienzaClinica.pdf>)

Enrico Finotti et al. Capacità antiossidante di pesche da agricoltura biologica e convenzionale. INRAN, 2002

Massimo Lucarini et al. Arance di produzione biologica e convenzionale: indagine sul contenuto in carotenoidi e folati. INRAN, 2002

Regione Lombardia - Linee guida per la ristorazione scolastica (D.D.U.O. 1 agosto 2002, n. 14883, BURL 2° Supp. Str. al n. 36 del 5 settembre 2002)

M. Carbonaro et al. Ricerca di indicatori di qualità in pesche e pere. INRAN, 2001

V. Worthington. Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains. The Journal of Alternative and Complementary Medicine. Volume 7, Number 2, 2001, pp. 161-173

Istituto di pediatria preventiva e neonatologia dell'Università di Siena e Dipartimento di Tossicologia occupazionale e Igiene industriale USL: "Monitoraggio biologico dell'esposizione ad antiparassitari organofosforati nei bambini italiani, 1999

V. Worthington. Effect of agricultural methods on nutritional quality. A comparison of organic with conventional crops. Alternative Therapies, Volume 4, 1998, pp 58-69

Environmental Health Perspective (www.ehponline.org)

State of Science Review (www.organic-center.org/stateofscience.htm)

Committee on Pesticides in the Diets of Infants and Children, National Research Council "Pesticides in the diet of infants and children", 1993.