

L'INTERVENTO

# «Mangiare bio non costa di più»

di Daniela Guerra

*Introdurre cibi biologici non comporta aumenti significativi dei costi della refezione scolastica.*

*Lavorando sulla legge regionale 29 del 2002, quella che ha previsto pasti con ingredienti al cento per cento bio per i bambini di nidi, materne ed elementari n linea generale abbiamo stimato che l'introduzione di "tutto bio" in un menù scolastico standard comporta un aumento dei costi del 7-10%.*

*L'aumento va infatti applicato solo alle materie prime, che in quanto biologiche costano circa il 25-30% in più di quelle convenzionali ma considerando che l'incidenza del costo delle ma-*

*terie prime sul costo totale del pasto solitamente è variabile fra il 25 e il 33%, il costo complessivo del pasto risulta nell'ordine del 7-10%, come confermano i Comuni della nostra Regione che già hanno fatto questa scelta.*

*Un 10 per cento in più a Bologna significherebbe 48 centesimi di euro in più al giorno per fare mangiare biologico i nostri bambini. Una scelta per tutelare il diritto alla salute in virtù del principio di precauzione, che considera più sicuro per i bambini consumare prodotti agroalimentari di qualità regolamentata, e perciò più controllati, che non costringe i più piccoli a consumare residui di fitofar-*

*maci.*

*I costi potrebbero poi essere ulteriormente contenuti se insieme all'introduzione del bio si iniziasse a parlare di menù biomediterraneo (che sostituisce ad esempio le proteine animali con quelle vegetali) e di piatti unici (che consentono meno sprechi).*

*I genitori chiedono giustamente più qualità complessiva, perché il pasto in mensa accompagna bambini e bambine per un lungo periodo di vita e questa continuità assume un ruolo molto importante nella formazione delle abitudini alimentari.*

*Un cibo sano e contemporaneamente gradito ai bambini, collegato a un ambiente confortevole e ricco di*

*stimoli emotivi positivi può trasformarsi in un modello di apprendimento, che si imprime nella memoria e indirizza il consumo sulla via della salvaguardia della salute.*

*Per raggiungere questo obiettivo occorre però che i piatti proposti siano realizzati nel modo ottimale dal punto di vista culinario, che i luoghi e i tempi adibiti al consumo del pasto a scuola rispettino le esigenze dei piccoli commensali, e infine che tutte le persone coinvolte in questo percorso siano consapevoli dell'importanza formativa.*

**\*consigliera regionale dei Verdi ed ex delegata per l'educazione alimentare e l'orientamento ai consumi in Regione**

