

Alle Scuole del Comune di Firenze
Alle Commissioni Mense

Oggetto: "CONTORNO DELL'ORTO" – I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Con la presente si inoltrano le spiegazioni inerenti la quarta giornata del progetto "Contorno dell'Orto" prevista per giovedì 19 gennaio 2023 che prevederà un contorno definito a "chilometro zero".

Ogni Azienda di Ristorazione, che per conto del Comune di Firenze gestisce la refezione scolastica, preparerà un contorno con prodotti locali, che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

Ma cosa vuol dire un prodotto a "*chilometro zero (km 0)*"? Che differenza c'è tra "*km 0*" e "*filiere corta*"?

Ci sono due riferimenti normativi importanti:

1) Il primo riferimento normativo è contenuto nel Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 che definisce i cosiddetti "CAM", cioè i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

In questo Decreto sono contenuti i criteri che gli enti pubblici devono seguire quando devono preparare i documenti per procedere ad affidare un servizio di ristorazione; in particolare per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica stabilisce dei criteri premianti per le Aziende che nelle loro offerte presentano prodotti a chilometro zero, intendendo per tale termine quanto segue: "*per chilometro zero si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km*";

2) il secondo riferimento normativo è contenuto nella legge 61/2022; infatti dopo tanti anni senza una specifica regolamentazione in materia, a giugno 2022 è entrata in vigore la Legge n. 61 che stabilisce i criteri con cui un prodotto può essere definito a "*chilometro zero*" o a "*filiere corta*".

La legge stabilisce che possono essere considerati:

- prodotti a Km zero gli alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di vendita o di consumo, o provenienti dalla stessa provincia;
- prodotti a filiere corta, i prodotti caratterizzati da questa dicitura devono arrivare al consumatore finale passando al massimo attraverso un intermediario.

Un prodotto, pertanto, può definirsi "*a chilometri zero*" se per arrivare dal luogo di produzione a quello di vendita e consumo ha percorso il minor numero di chilometri possibile.

L'obiettivo di sostenere i prodotti "*a chilometri zero*" è quello di ridurre, attraverso le pratiche di consumo di ogni nucleo familiare e delle ristorazione, l'impatto ambientale che il trasporto di un prodotto comporta. Consumare prodotti locali significa aiutare l'ambiente, accorciare le distanze tra produttore e consumatore, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e garantire un prodotto fresco, sano e stagionale.

In particolare si ricorda che la stagionalità per il mese di gennaio degli ortaggi prevede (Allegato "A" dei Criteri ambientali minimi):

verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Data la particolarità dell'iniziativa, le proposte del "Contorno dell'orto" dei Centri Cottura potrebbero essere diverse tra loro, in quanto la disponibilità delle singole tipologie di prodotti "*a chilometri zero*" potrebbe essere limitata, non coprendo tutto il fabbisogno giornaliero del Comune di Firenze, condizionata dal meteo, che potrebbe aver compromesso i raccolti, e dalla programmazione delle semine di ortaggi delle aziende ortofrutticole presenti nel territorio.

Tale iniziativa mira infatti a sensibilizzare i bambini ad un consumo attento e consapevole, rispettoso della stagionalità, della produzione locale e della sostenibilità ambientale.

L'uso consapevole del territorio, con coltivazioni in terreni e alle condizioni climatiche ideali per ciascun tipo di coltura, garantisce alimenti salutari e ricchi di nutrienti. Inoltre, la scelta del chilometro zero rappresenta anche l'opportunità di conoscere gli ortaggi tipici del territorio.

La grammatura sarà quella prevista per il contorno presente nel menù ordinario e per le diete saranno seguite le indicazioni dei certificati disponibili nei Centri Cottura.

Ogni Centro Cottura comunicherà entro il 17 gennaio 2023 ad ogni plesso scolastico la verdura a "*chilometro zero*" che verrà servita giovedì 19 gennaio come contorno.

Si richiede la Vs. gentile collaborazione a informare i Vs. collaboratori e insegnanti rispetto alla giornata a tema della refezione scolastica.

Ringraziando anticipatamente per la collaborazione, porgiamo distinti saluti.