

SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA CORTA: ANALISI DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MILANO

SUSTAINABILITY OF SHORT FOOD SUPPLY CHAINS: ANALYSIS OF RAW MATERIAL SUPPLY IN MILAN PUBLIC SCHOOL CATERING

Balzaretti C.¹, Marzano M.A.¹, D'Anna G.²

(¹) Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare – Università di Milano

(²) Responsabile dell'Ufficio Legale e Acquisti Milano Ristorazione S.p.A.

SUMMARY

The demand of short food supply chains is becoming more pressing by consumers, especially in the largest school catering. The implementation of the short chain in a large catering company of Milan, is described in this practical contribution. Several aspects of short food chains sustainability: legal, commercial and economic sustainability, hygienic and gastronomic sustainability, are discussed.

Key words

Short food chains, public catering

Una grande occasione per l'incremento di approvvigionamenti di cibo "sostenibile" si sta sviluppando mediante nuovi canali di commercio ed in particolare attraverso il sistema della ristorazione, che, seppur negli ultimi anni abbia avuto una costante e progressiva crescita, in quest'anno sta affrontando una pesante contrattura economica: nell'ultimo trimestre del 2008 i servizi di mensa e bar hanno visto calare il proprio fatturato del 6,3% rispetto allo stesso periodo del 2007(1).

L'inserimento di prodotti con valore aggiunto è avvenuto per lo più nella ristorazione scolastica, in quanto l'attenzione verso la salubrità dei prodotti ha permesso di superare con più facilità la difficoltà dei maggiori costi di alcuni prodotti, e quindi ad una precisa richiesta di cibi sani e di buona qualità da parte del consumatore/utente dei servizi di ristorazione si è provveduto inserendo prodotti DOP, IGP, di origine controllata, certificati ed ove possibile biologici.

La richiesta di alimenti di alto valore aggiunto è ancora più pressante quando la ristorazione collettiva è gestita da Enti pubblici sui quali la classe politica riversa i desiderata della collettività, in particolar modo quando si tratta di ristorazione scolastica.

La globalizzazione dei mercati ha reso il consumatore sempre più informato e attento a tutto ciò che gli sta attorno, e nell'ultimo anno, hanno anche preso forma e consistenza richieste a carattere ecologista determinate da cambiamenti culturali in ordine a tematiche ambientali.

Ciò ha determinato per le società di ristorazione l'inizio di un nuovo percorso soprattutto perché tali richieste impattano pesantemente sulle modalità con le quali le imprese sono valutate sia dalla collettività sia nelle gare di appalto. La Regione Veneto in questo senso è stata l'apripista in quanto con la Legge Regionale 25 luglio 2008 ha introdotto all'ar-

ticolo 2 l'obbligo per i servizi di ristorazione collettiva affidati ad enti pubblici di "utilizzare nella preparazione dei pasti prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, su base annua" ed inoltre al comma 2 dello stesso articolo è sancito che "negli appalti pubblici di servizi o di forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva costituisce titolo preferenziale per l'aggiudicazione, l'utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale in misura superiore al 50 per cento" (2).

L'organizzazione (azienda di ristorazione collettiva) si riconosce quindi come attore chiave del contesto in cui opera e verso il quale si adopera, non solo per garantire una gestione economicamente corretta, ma anche per assumere un ruolo attivo di promotore del benessere potenziando le azioni intangibili (reputazione, dialogo, trasparenza), riducendo gli aspetti negativi (inquinamento, squilibri sociali) e valorizzando quelli positivi: occupazione, contributo allo sviluppo socio-economico.

La ristorazione collettiva ha intrapreso la sfida dell'eco-efficienza mediante un attento esame dell'impatto ambientale in termini di approvvigionamento ed in un'ottica di sistema produttivo al fine di identificare nuovi e corretti comportamenti: fra questi prende consistenza seppur con una certa difficoltà la filiera corta o circuito breve, che per sua definizione "accorcia" il numero degli intermediari commerciali e concorre a diminuire il prezzo finale, aspetto apprezzato dal comparto che si caratterizza

per un'esigenza di prodotti di buona qualità ad un prezzo basso (3).

Inoltre, ha cominciato a diffondersi il criterio di valutazione del cibo basato sui "chilometri percorsi" (i cosiddetti **food miles** o anche *chilometri alimentari*, che gemmano dal Protocollo di Kyoto) come indice per valutare quantitativamente l'impatto ambientale dell'approvvigionamento alimentare. La semplice logica dietro questo concetto è che più un alimento ha viaggiato, più energia ha consumato, più combustibili fossili ha bruciato, più gas serra ha emesso (in particolare anidride carbonica, metano) e quindi meno il cibo risulta ecologicamente sostenibile.

Sono stati pubblicati numerosi lavori scientifici in cui si sono evidenziati i possibili comportamenti, rispettosi di tali criteri e sostenibili da un punto di vista socio-economico(4, 5, 6, 7).

In questo contributo pratico si è scelto di analizzare l'utilizzo delle filiere corte nell'approvvigionamento delle materie prime alimentari nel periodo 2001-2008, da parte della Società che gestisce la ristorazione scolastica per conto del Comune di Milano, che ha come *core business* la produzione di circa 80.000 pasti al giorno, destinati prevalentemente alla refezione scolastica, allo scopo di evidenziare aspetti positivi e negativi e reali possibilità di sviluppo per il futuro. Nel periodo esaminato la società ha scelto di allargare la rosa dei suoi fornitori da 2 grandi commercianti (società commerciali/intermediari) fino agli attuali 70, di cui oltre la metà risultano appartenenti al mondo della produzione.

Tabella n.1: categorie di prodotto e valori economici, provenienza, tipologia acquisto

Categoria prodotto	Valore economico annuo (in €)	Provenienza	Tipologia acquisto
Carne bovina	420.000,00	CE - tedesca/olandese	produttore
	685.000,00	italiana	produttore
Carne avicola	1.736.000,00	italiana	produttore
Carne suina	417.000,00	italiana	produttore
Ittico gelo	1.190.000,00	extra CE (Sud America - Sud Africa)	intermediario
Lattiero caseario	418.150,00	italiana	produttore
	1.054.000,00	italiana - CE (7%)	intermediario
Pasta di semola di grano duro	467.000,00	italiana	produttore
Polpa di pomodoro	220.000,00	italiana	intermediario
Ortofrutta	3.656.200,00	italiana - CE (10%)	intermediario

Nelle seguenti tabelle (Tab. 1 e Tab. 2) sono riportate le implicazioni della filiera corta/km 0 nella realtà produttiva in esame, tenendo conto che ad oggi le filiere corte concretamente attivate riguardano le seguenti categorie di prodotti: carne bovina, carne suina, grana padano, pasta di semola, mele, pere ed arance.

È sintetizzata qui di seguito un'analisi della sostenibilità delle suddette filiere corte, differenziandole in funzione di quattro diverse facce della sostenibilità: giuridica, economico-commerciale, qualitativa e gastronomica:

1-sostenibilità giuridica: agli organismi di diritto pubblico non è consentito approcciare direttamente i fornitori: gli acquisti avvengono tramite gare d'appalto libere a tutti coloro che intendono partecipare (a condizione che abbiano i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi stabiliti dalla legge), nel rispetto dei principi comunitari di libera concorrenza, massima partecipazione possibile, divieto di discriminazione, parità di trattamento. In assenza di esplicite previsioni legislative, finanche regionali, le procedure di approvvigionamento non hanno connotazioni geografiche se non quelle indispensabili a garantire un prodotto di qualità medio alta.

2-Sostenibilità economico-commerciale: l'obiettivo di ottimizzare i costi apparirà difficilmente raggiungibile se si decidesse di orientare il mercato dei fornitori nazionali e comunitari esclusivamente verso prodotti di origine regionale o locale. Si realizzerebbe un pericoloso "effetto imbuto" con inevitabile lievitazione dei costi.

3-Sostenibilità qualitativa: l'obiettivo di rendere un servizio con livelli qualitativi medio-alti, si traduce in:

- continuità della fornitura e disponibilità del prodotto (non si può correre il rischio di rimanere senza prodotto);
- omogeneità qualitativa delle materie prime utilizzate (non si può correre il rischio di servire prodotti ogni volta differenti);
- garanzie igienico-sanitarie (persiste una certa perplessità che i piccoli produttori locali siano sempre in grado di rispondere ai requisiti derivanti dalla normativa vigente).

4-Sostenibilità gastronomica: acquistare esclusivamente prodotti locali equivale a rinunciare ad un'offerta gastronomica variegata (un esempio: eliminazione dai menù di frutti graditi dai giovani utenti come le banane, perché non sono prodotte in Lombardia) (vedi Tab. 2).

Dal punto di vista pratico, una certa parte degli acquisti avviene quasi obbligatoriamente attraverso intermediazione: nello specifico il mercato impone, talvolta, acquisti con più intermediari, in quanto per molti settori merceologici (*soft drink*, tonno, prodotti ittici gelo...) i canali di vendita sono strutturati solo prevedendo diversi attori nella filiera.

In altri casi l'intermediazione è un effetto naturale del principio di economia di scala. Il medesimo prodotto può essere offerto dal soggetto commerciale mediatore ad un prezzo inferiore rispetto a quello di vendita posto dal produttore. Ciò avviene quando il produttore stipula contratti per volumi particolarmente elevati con l'intermediario (che rivende, seppur ad un prezzo maggiorato, a diversi altri sog-

Tabella n.2: km medi di percorrenza delle materie prime

CATEGORIA	km medi	provenienza
alimenti di origine animale	650	Italia*
tonno sott'olio	1000-6000	Spagna-Africa
lattiero-caseari	50-600	Italia
banane	8700-10000	America Centrale
pomodori	770-1000	Campania-Spagna
pomodori ciliegino	1500	Italia (Sicilia)
sedano	200-900	Italia (Piemonte)
carote	250-700	Italia (Veneto-Lazio)
zucchine	550-700	Italia
limoni	1500-12000	Italia (Sicilia)-Argentina
mele	230-270	Italia (Trentino)
agrumi	1100-1500	Italia (Sicilia)-Spagna
patate	850-1100	Francia-Italia (Campania)-Olanda
pesche	750	Italia (Campania)

* prodotti finiti

getti). La società partecipata in oggetto non ha, in tali casi, il medesimo potere contrattuale dell'intermediario (movimentando volumi inferiori) e, pertanto, risulta penalizzata nell'acquisto diretto.

Concludendo, la filiera corta, per una azienda pubblica, deve essere un obiettivo strategico nella politica degli acquisti laddove possibile e conveniente, mentre quando le si attribuisce un significato di valorizzazione dei prodotti locali si fuoriesce dall'ambito aziendale per entrare in una più ampia sfera, fatta di indirizzi politici e di scelte legislative.

Se al concetto di filiera corta si attribuisce una valenza più ampia, ovvero di promozione dei prodotti locali, ritenendo che la riduzione dei chilometri di percorrenza dal luogo di produzione a quello di consumo sia indice di sostenibilità ambientale, il discorso si complica.

Non solo perché esistono argomentazioni più o meno attendibili sulla veridicità dell'assioma km 0 = minor impatto ambientale, ma anche perché tali argomentazioni devono conciliarsi con la realtà volumetrica della grande distribuzione, della ristorazione commerciale e, soprattutto, della collettiva.

Per l'azienda esaminata è sì perseguibile una politica degli acquisti improntata al concetto di filiera corta, ma senza estremismi.

Occorre individuare un punto di equilibrio tra costi, qualità, impatto ambientale, varietà dell'offerta gastronomica, sicurezza alimentare, omogeneità dell'offerta e continuità del servizio pubblico. Questi aspetti devono essere valutati di volta in volta, acquisto per acquisto, sempre allo scopo di rendere un buon servizio al cliente e di offrire un pasto gradito al palato e sano. Si può comunque affermare che "il km zero" non può essere considerato un obiettivo strategico, ma un *plus* perseguibile solo in presenza di specifiche condizioni e spesso in deroga alla disposizione normativa vigente che regola gli acquisti pubblici.

BIBLIOGRAFIA

- 1) www.unioncamere.it
- 2) Regione Veneto, Legge Regionale 25 luglio 2008, n.7 (BUR n. 62/2008)
- 3) www.filieracorta.org
- 4) Renting, H., Mardsen, T., Banks, J. (2003). Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning*, vol. 35, 393-411.
- 5) Ilbery, B., Maye, D. (2005). Food supply chains and sustainability: evidence from specialist food producers in the Scottish/English borders. *Land Use Policy*, 22, 331-344.
- 6) Friedmann, H. (2007). Scaling up: bringing public institutions and food service corporations into the project for a local, sustainable food system in Ontario. *Agriculture and Human Values*, 24:389-398.
- 7) Forsman S., Paananen J. (2003). Local food systems: explorative findings from Finland. *Proceedings of the conference "Local agri-food systems: products, enterprises and local dynamics"*, October 16-18, 2002, Montpelier, France [CD-rom].