

----- Messaggio inoltrato -----

Da: araceli de la parra <araceli@4-id.org>

A: milano_commissioni_mensa@yahoo.com

Inviato: Gio 18 novembre 2010, 13:56:38

Oggetto: Re: [milano_commissioni_mensa] Manuale di autocontrollo pasti somministrati

In merito a questa comunicazione da parte di Mi Ri abbiamo chiesto un parere a Roberto Pinton, segretario Assobio, le sue osservazioni in ROSSO.

Araceli de la Parra (CM Stoppani)

Dall'anno scolastico 2010 – 2011, Milano Ristorazione ha intrapreso una linea d'indirizzo orientata verso una particolare attenzione alle produzioni territoriali, favorendo anche quelle a “filiera corta”, che offrono migliore qualità e competitività.

Non è necessariamente vero: non è la lunghezza della filiera a determinare la qualità e la competitività, ma la sua efficienza.

Per intenderci: una piattaforma logistica che riceva dagli agricoltori i prodotti sfusi e poi li passi alla pulitrice/calibratrice offre standard di qualità più elevati di quelli che si trovano in prodotti acquistati alla rinfusa direttamente presso singoli produttori che non dispongano delle necessarie attrezzature e competenze.

La minor distanza dalla zona di produzione alla zona di consumo o la brevità della filiera di per sé non garantiscono assolutamente maggior qualità: un'azienda attrezzata interviene col raffreddamento immediato tramite idrocooling ad acqua o vacuum (sottovuoto) o air forced cooling (ad aria forzata), abbassando la velocità di traspirazione del prodotto, inibendo lo sviluppo di micro-organismi e di processi enzimatici che inducono il decadimento, frenando la perdita d'acqua; un'azienda non attrezzata (e non importa se la filiera corta e se il chilometro è zero) non potrà farlo, quindi il suo prodotto sarà quantitativamente inferiore... Non è un caso che le aziende agricole si siano dotate di strutture cooperative e consortili: si allunga la filiera, ma cresce la qualità, grazie alla possibilità di sfruttare attrezzature il cui investimento non è alla portata di un singolo piccolo produttore.

La qualità dei prodotti, insomma, non c'entra proprio con la provincia né con la lunghezza della filiera, ma con la professionalità e la dotazione tecnologica degli operatori.

La nuova politica aziendale ha permesso di arricchire l'attuale menù invernale con proposte legate al territorio e ai valori della cucina tradizionale italiana, con l'inserimento di prodotti stagionali e “freschi”.

L'utilizzo di prodotti denominati “freschi” e a lotta integrata comporta, però, dal punto di vista igienico-sanitario, anche aspetti, legati alla genuinità dell'alimento, che potrebbero causare qualche piccola anomalia.

Il ritrovamento di un corpo estraneo, nel caso specifico di frutta e verdura, pur essendo un fatto grave, che mai dovrebbe accadere, può avvenire quando si verificano particolari condizioni climatiche, come in questo periodo caratterizzato da intense giornate piovose.

I prodotti non sono “denominati” freschi. O “sono” freschi o non lo sono.

Ma che c’entrano le condizioni climatiche? Perché mai, se piove, dovrebbero esser tollerati corpi estranei negli alimenti?

Che corpi estranei, poi? Schizzi di fango? (non sono ammessi, le norme di qualità prevedono “prodotto pulito”)

Sassi? Insetti? Bulloni? E che c’entrano con le condizioni climatiche?

Anche il capitolato di Milano Ristorazione prevederà che gli ortaggi non devono presentarsi attaccati da parassiti e marciume, e devono essere privi di corpi estranei e terrosità: non possono essere accettati prodotti di qualità inferiore al capitolato solo perché piove, perché sono a “filiera corta” o locali. Le norme di qualità devono essere garantite indipendentemente dalla lunghezza della filiera e dalla provenienza del prodotto, sono state istituite proprio per uniformare gli standard.

Sembra un sistema permettere le mani avanti (volete i prodotti genuini? Siete avvisati, vi daremo anche corpi estranei, non deve succedere, ma non si sa mai, può capitare se volete mangiare prodotti freschi”, il che contraddice la normale esperienza domestica). O per risparmiare: non applicare correttamente le norme di autocontrollo, non lavare e selezionare i prodotti ortofrutticoli all’origine (sia a Milano che altrove) fa chiaramente risparmiare, consentendo di vendere i prodotti a prezzo più basso. E non ha senso attribuire alterazioni alla “genuinità”: genuino vuol proprio dire “che non è alterato”, “che non è adulterato”: “genuinità” per un alimento significa assoluta conformità alle norme di legge in materia, ed è un’insensatezza logica giustificare con la “genuinità” le non conformità alla normativa.

Milano Ristorazione, intende proseguire la linea intrapresa, per garantire un pasto buono, sano e in linea con gli standard qualitativi aziendali.

La Società si impegna quotidianamente, con spirito di trasparente responsabilità e competenza, a sensibilizzare tutto il personale operante nei centri cucina, affinché, i controlli sui 3.880.000 (tremilionioottocentoottantamila) kg di frutta e verdura “freschi” acquistati annualmente, siano ancor più scrupolosi.

Bene, complimenti, è quello che devono fare.

In conclusione, tuttavia, sfugge il motivo per cui la scelta è caduta sui prodotti “a lotta integrata”(una tecnica che prevede la riduzione dell'uso di fitofarmaci chimici di sintesi). La lotta integrata non ha un quadro legislativo proprio a livello nazionale

ed è priva di un sistema di controllo e certificazione; si basa, sostanzialmente, su un'autocertificazione del produttore.

Più sensato apparirebbe orientare gli acquisti ai prodotti biologici (nella cui produzione i fitofarmaci chimici di sintesi sono assolutamente esclusi), dotati di un proprio quadro legislativo comunitario e nazionale, e sottoposti a un regime di controllo esercitato da organismi qualificati accreditati, autorizzati dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e sottoposti alla vigilanza delle Regioni.

Roberto Pinton, Segretario Assobio