

16 Economia e imprese / Trentino-Alto Adige

Ristorazione. Sarà incentivata l'adozione di prodotti biologici di prossimità

Trento premia la filiera corta

Percentuale obbligatoria per asili nido, scuole e mense pubbliche

Alessandra Saletti

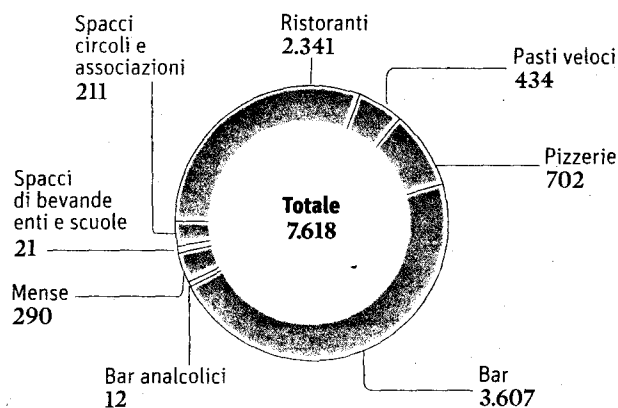
I prodotti agroalimentari di prossimità potrebbero essere l'ingrediente vincente della strategia di rilancio per la ristorazione trentina. A scommettere su filiere corte, sicurezza alimentare, certificazione di origine e biologico è lo stesso Consiglio provinciale, che ha approvato il testo unificato di alcuni Ddl (15, 27 e 28). Nella Lp 13/09 non si parla di prodotti necessariamente trentini, ma provenienti anche da province vicine purché attraverso filiere corte e certificate. Una misura pensata, da un lato, per sostenere le aziende agricole e zootecniche alle prese con una grave crisi, dall'altro per promuovere una diversa cultura dell'alimentazione, più rispettosa dell'ambiente e della salute di tutti.

Il provvedimento impone agli esercizi di ristorazione collettiva pubblica (circa 290 mense che servono asili nido, scuole o residenze per anziani) di utilizzare questi prodotti per la preparazione dei pasti in una percentuale variabile crescente. L'adozione dei prodotti biologici e di prossimità sarà sostenuta attraverso un sistema di incentivi anche nella ristorazione privata, settore che in provincia conta oltre 2.340 ristoranti, 430 esercizi per pasti veloci e 700 pizzerie.

«La filiera corta è sinonimo non solo di sobrietà ma anche di coesione sociale, perché promuove una logica di sistema tra agricoltori e ri-

Sul territorio

Esercizi di ristorazione in provincia di Trento ex Lp 9/2000



Fonte: Provincia autonoma di Trento



Tiziano Mellarini
ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA

Vaglio europeo. Pur essendo un passaggio non scontato, siamo fiduciosi che la norma sarà accettata dalla Ue perché è stata impostata sulla sicurezza dei consumatori



Danilo Moresco
ASSOCIAZIONE RISTORATORI

Più risparmio. L'intervento pubblico potrà contribuire anche a calmierare il prezzo dei prodotti trentini, di solito superiore rispetto a quelli delle province vicine

storatori», spiega Michele Nardelli (Pd), uno dei firmatari dei disegni di legge insieme a Michele Dallapiccola (Patt) e Roberto Bombarda (Verdi). «Cardine della proposta è il Piano triennale, che consente di darci obiettivi di qualità sempre maggiore. Partiremo con un obiettivo iniziale di raggiungere il 40-60% di prodotti di prossi-

mità per vedere poi come il comparto reagisce. Il punto critico su cui intervenire è però la produzione di biologico, ancora troppo limitata in Trentino per soddisfare le richieste».

L'impostazione della legge provinciale dovrebbe garantire il via libera necessario da parte dell'Unione europea. «Si tratta di un passag-

gio non scontato - precisa l'assessore provinciale Tiziano Mellarini -. Non sono infatti ammesse normative che contengano misure protezionistiche a favore dei prodotti di un determinato territorio. Tuttavia siamo fiduciosi che la legge sarà accettata perché l'abbiamo impostata sui concetti di filiera corta, chilometri zero e cultura della sicurezza dei consumatori. Quanto alla copertura finanziaria dovremo valutare la disponibilità delle risorse entro il primo semestre del prossimo anno».

Soddisfatti del provvedimento anche i privati: «Il progetto permette indubbiamente di saltare molti passaggi», commenta Danilo Moresco, presidente dell'Associazione ristoratori del Trentino, che rappresenta circa 525 aziende presenti sul mercato provinciale. «L'intervento pubblico potrà indirettamente contribuire anche a calmierare il prezzo dei prodotti trentini, generalmente superiori a quelli delle province vicine. Quella delle materie prime è una voce che incide molto sul fatturato dei ristoratori. Si parla del 33-36% del totale dei costi di gestione e, in alcuni casi anche del 40. Ma la presenza dei prodotti trentini in alcuni settori è già molto forte, mentre va incentivata in altri. I prodotti caseari, i vini, i salumi e l'acqua minerale, ad esempio, spesso sono di provenienza locale già nel 60-70% dei casi».