

Il Presidente propone la trattazione dell'argomento iscritto al n. 62 O.d.G.: "Ordine del giorno presentato dai consiglieri Suardi, Nespoli, Paganoni, Serra, Togni avente per oggetto: invito a inserire nelle mense scolastiche il 'Menù green' utile alla riduzione delle emissioni di CO2 in atmosfera e a porre in atto le azioni necessarie per la sua diffusione agli esercizi commerciali".

CONSIGLIERA SUARDI:

La presentazione di questo ordine del giorno riguardante l'istituzione del menu green ritenuto utile alla riduzione delle emissioni di gas serra e di anidride carbonica in atmosfera. Dico subito che per menù green si intende un piatto, un menu senza carne realizzato con soli alimenti vegetali. Il nome menu green è stato scelto perché di immediata comprensione e intuitivamente ricollegabile sia alla composizione vegetale green degli alimenti che lo compongono, sia al contributo green nel senso di ecologico alla sostenibilità ambientale del pianeta. Perché dunque allora la promozione di questo menu una volta alla settimana a base di proteine vegetali in alternativa a pasti che contengono proteine animali? L'odg, l'avete visto, è molto articolato nelle premesse e prese d'atto. Mi limito a richiamare due principi, cioè due informazioni tra l'altro fondamentali. La prima è che la conferenza sul clima organizzata dalle Nazioni Unite a Glasgow lo scorso autunno ha lanciato la sfida della riduzione del 45% dei gas serra entro il 2030, un obiettivo ritenuto indispensabile per contenere l'aumento della temperatura entro 1,5°, valore che gli scienziati ritengono necessario per la mitigazione dei mutamenti climatici. La seconda informazione è che secondo un recente studio della FAO e del gruppo inter-governativo sul cambiamento climatico si calcola che il 14,5% delle emissioni complessive di gas climalteranti prodotte dall'uomo sono riconducibili agli allevamenti intensivi e che inoltre questi allevamenti utilizzano circa il 20% delle terre emerse come pascolo e il 40% dei terreni coltivati per la produzione di mangimi, quindi sottraendo in sostanza terreno boschivo utile per la produzione di ossigeno a compensazione della produzione di CO2, tra le altre cose. Cosa chiede l'ordine del giorno? Chiede al Sindaco e alla Giunta l'impegno ad istituire il menu green, cioè l'inserimento un giorno alla settimana, e qui chiedo cortesemente di inserire questa precisazione nell'impegno finale, perché viene citata nelle premesse ma la frequenza di un giorno alla settimana va richiamato anche nell'impegno espresso alla fine del dispositivo.

Istituire questo menu green una volta alla settimana, quindi un piatto, un menù senza carne realizzato con soli alimenti vegetali nei menù delle mense scolastiche, presso le strutture socio-sanitarie del Comune di Bergamo, a partire dall'anno scolastico 2022-2023, sensibilizzando quindi anche il terzo settore coinvolto nella gestione dei servizi. Inoltre ad affiancare con percorsi di educazione alimentare condivisi con le famiglie, insegnanti e alunni questa pratica, questa buona prassi dell'introduzione del menù green.

Secondo punto, l'impegno a proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Bergamo, per esempio Ascom, Confesercenti e DUC, di farsi portavoce verso il mondo della ristorazione cittadina e provinciale affinché sia considerato l'inserimento di questo menù green negli esercizi - naturalmente specificando il valore green che limita l'impatto ambientale di questa scelta - quindi proporre l'utilizzo in via convenzionale del logo realizzato dagli studenti delle scuole per contrassegnare la propria offerta come esercenti di menù green.

Terzo, l'impegno a proporre alle associazioni di categoria datoriali del territorio di Bergamo, ad esempio Confindustria, di inserire nelle mense aziendali il menù green fra i menù destinati ai propri dipendenti.

Quarto, a promuovere questa iniziativa in Provincia e nei comuni della provincia di Bergamo, istituendo mutua collaborazione con i consiglieri provinciali con funzioni legate al turismo e alla ristorazione.

Quinto, a promuovere questa iniziativa ai ristoratori della rete East Lombardy, ai ristoratori della rete Cities Creative Unesco per la Gastronomia, di cui Bergamo, come sapete, fa parte insieme ad Alba e a Parma.

Sesto, individuare il logo del menu green di cui avevo accennato poco fa, in collaborazione con le scuole di grafica della città. Questo logo potrebbe essere utilizzato per identificare il piatto e il menù green sia nei menù delle mense del Comune di Bergamo che dai ristoratori o nelle mense aziendali.

Vedete bene che l'ordine del giorno si innesta sulla sensibilità e la linea perseguita con coerenza da questa Amministrazione che ha svolto dal 2014 ad oggi numerose azioni per promuovere la riduzione delle emissioni di gas climalteranti. Pensiamo agli investimenti nella mobilità dolce e sostenibile, l'implementazione considerevole del patrimonio arboreo urbano, degli orti sociali e collettivi, politiche volte alla riduzione del consumo di suolo, ricostruzione della cintura verde a sud della città, la raccolta della differenziata puntuale.

La città si è aggiudicata tra l'altro il bando europeo Food Trails per favorire l'innovazione in campo alimentare e sostenere lo sviluppo di politiche alimentari urbane. A Bergamo, il progetto in particolare mira a promuovere abitudini alimentari sane e sostenibili tra gli studenti delle scuole dell'infanzia primarie e secondarie di primo grado attraverso la graduale riduzione del consumo di carne e la promozione di un consumo di proteine vegetali, eccetera.

In particolare mi piace ricordare che l'assessorato all'istruzione, come assessorato di competenza, ha collaborato con il servizio di ristorazione scolastica per valorizzare i prodotti locali, utili per rendere più variegati i menù delle mense scolastiche comunali, introducendo alimenti biologici.

L'assessorato ai servizi sociali ha avviato progetti sul territorio volti alla maggiore riduzione possibile dello spreco alimentare. Sono stati raccolti nel 2021 101.874 kg di cibo e poi ridistribuiti come spesa solidale, pasti solidali, pacchi alimentari.

L'assessorato al verde ha aumentato il verde degli orti urbani per una superficie totale di 12.250 metri quadri.

L'assessorato al commercio ha promosso con Slow Food, Mercato&cittadinanza, iniziative volte al consumo sostenibile, iniziative come la doggy bag, l'applicazione Too Good To Go, proprio per evitare lo spreco alimentare.

Concludo segnalando che offrire questa opzione alimentare del menù green in quanti più ambienti possibili è un modo efficace ed efficiente per introdurre informazione e formazione allo stesso tempo, sollevare nel cittadino curiosità, interesse, stimolare il tema della responsabilità di ciascuno di noi nell'incidere con il nostro stile di vita sul cambiamento climatico in atto. E proprio cercare di operare in modo sistemico, da qui il desiderio di coinvolgere organizzazioni di categoria e datoriali con le quali si sono già avviate interlocuzioni, è un modo sensato per riproporre al cittadino il tema con coerenza a scuola, sul posto di lavoro, attraverso il tempo libero, nella ristorazione, in modo da aumentare la consapevolezza verso stili di vita corretti per la salute del cittadino e dell'ambiente, in un circolo virtuoso.

Questo ordine del giorno cade proprio in questa settimana in cui è stata avviata, con l'adesione del Comune di Bergamo, la green food week, quindi è particolarmente di attualità.

CONSIGLIERA NESPOLI:

Ringrazio Paola per aver presentato l'ordine del giorno. È stata molto completa ed esaustiva.

Io volevo fare solo qualche considerazione perché questo ordine del giorno nasce grazie alla sensibilità di diversi cittadini con i quali ho interloquito proprio appena mi è stata data la delega alla food policy.

Ho esplorato le azioni fatte dall'Amministrazione e incontrando i vari interlocutori e portatori di interesse mi sono interfacciata con studenti, con laboratori politici, con associazioni animaliste, ambientaliste, siamo stati invitati anche al Natta, ad un incontro fra istituzioni cittadine e associazioni ambientaliste ed è stata fatta una riflessione proprio a trecentosessanta gradi sui consumi, sui consumi alimentari, sui sistemi alimentari e su quanto essi impattino nella quotidianità di ognuno di noi e poi moltiplicati per i cittadini che hanno determinate azioni possono condizionare il suolo, l'ambiente in cui viviamo, il suolo su cui viviamo e il clima che ci accompagna in tutte le fasi della vita, giorno per giorno, a qualunque latitudine.

Quindi il primo ringraziamento va a questi portatori di interessi, a questi interlocutori, diversi per età, diversi per estrazione culturale. Ne cito alcuni, dalla NAV, agli studenti, a Innova Bergamo, a semplici cittadini, a chi sposa posizioni più estremiste a livello ambientalista, a chi invece si occupa di produzione alimentare e di commercio e di logistica.

Dunque, la logica qual è? Inserire un giorno a settimana nelle mense del Comune di Bergamo un menù vegetale. Perché? Perché ormai ce lo dicono un po' tutti quanto sia estremamente impattante, per esempio, un consumo di carne rossa allevata in maniera intensiva. Un hamburger, praticamente consuma parecchio suolo, fino a 3 kg di foraggio, 240 litri di acqua e consuma 1092 KJ di energia fossile contro invece 1 kg di legumi che ha un impatto decisamente più basso, pari a 23 volte inferiore, un impatto ambientale. Ho portato solo questo dato perché questo è emblematico.

Questo non vuol dire che allora basta carne, però rispetto a questo ragionamento possiamo anche capire ancora più a fondo la proposta che è stata fatta in questo ordine del giorno. Il menù green o menù amico per il clima prevede proprio l'inserimento di un giorno a settimana nelle mense scolastiche e socio-sanitarie. Ringrazio la condivisione con l'assessore rispetto a questo e questa è la proposta che facciamo all'Amministrazione comunale. Scusate, posso non avere il sottofondo? Questa proposta però ci è piaciuto portarla oltre all'Amministrazione comunale. Noi sappiamo che già prima del Covid c'era un'impostazione di menù vegetale nelle mense scolastiche, con il Covid ci sono state diverse difficoltà a poterla mantenere perché i ragazzi andavano distanziati, perché il menù veniva servito in classe e quindi è venuta un po' meno. Ci piaceva che venisse istituzionalizzata una volta a settimana, però il passo è stato quello di andare oltre. Il ragionamento era perché farlo solo con i bambini del nido e non oltre? L'idea era di proporlo anche ad altre realtà come Ascom, Confesercenti e Confindustria che hanno apprezzato la proposta e hanno affermato che sono disponibili a proporlo ai loro soci, che già molti propongono peraltro il menù vegetale o vegano nei loro menù, ma l'idea di proporlo come menù green amico del clima può diventare un'occasione di sensibilizzazione anche per quei cittadini che decidono di mangiare vegetale senza farne una questione meramente totalizzante, voglio dire. I tempi sono maturi. Sono molti i cittadini che possono apprezzare il

menù vegetale per una questione di sostenibilità ambientale. Il processo quindi poi ci piacerebbe portarlo anche alle città di East Lombardy, quindi Brescia, Cremona, Mantova, oltre a Bergamo e come delegata Food Policy ci piacerebbe anche portarla per la gastronomia. Quali sono i punti interessanti? Secondo noi, le politiche ambientali sono nate dopo l'Unesco, con Milano, e sono al centro di tantissime azioni che vengono svolte dall'Amministrazione comunale. Assessorato per assessorato le abbiamo elencate nell'ordine del giorno. Hanno applicato tante attività, tante azioni che vanno verso la sostenibilità ambientale, nella direzione di fare politiche alimentari che vanno verso una sostenibilità delle loro azioni.

Questo ordine del giorno che cosa porta? Porta tutta una serie di impegni chiaramente che riguardano il metodo, perché bisogna fare rete fra tutti i portatori di interesse, bisognerà monitorare il processo, ne abbiamo parlato, quindi andranno raccolti i dati, e accompagnare il cittadino attraverso questi progetti previsti anche dal bando Food Trails. Sarà interessante divulgare bene, comunicare ciò che già esiste e tutte le applicazioni di lotta allo spreco che vengono fatte dalla cooperativa Namasté e dal recupero delle eccedenze alimentari tramite la GDO. Soprattutto promuovere la cultura del diritto al cibo, la filiera corta, molte sono le azioni che ha implementato l'assessorato al commercio, il Sindaco, rispetto alla valorizzazione dei prodotti locali, la valorizzazione dell'agricoltura biologica, la filiera corta, il chilometro zero, che sono tutti argomenti che rientrano per esempio nelle caratteristiche delle mense scolastiche.

L'altra cosa interessante è che mi piacerebbe fare rete con le istituzioni. Questo è un primo esempio, però abbiamo i consiglieri provinciali seduti in aula, abbiamo i consiglieri regionali, sarebbe interessante fare rete e portare queste proposte, le azioni positive della food policy anche fuori dalla città, perché siamo tutti poi fundamentalmente connessi.

Le indicazioni sono molteplici, non voglio usare l'intervento per descriverle, ci saranno anche altre occasioni. Io ho imparato da questa prima esperienza quanto sia fondamentale fare rete...

CONSIGLIERE DE BERNARDIS:

Ringrazio i consiglieri estensori, la consigliera Suardi, la consigliera Nespoli e tutti coloro che hanno collaborato a questo ordine del giorno perché credo che vada a centrare più punti.

Innanzitutto quando ho letto il titolo dell'ordine del giorno, prima di leggerne il contenuto, ero convinto che fosse un ordine del giorno prettamente di nutrizione, quindi che andasse a parlare effettivamente della nutrizione all'interno delle mense, invece mi sono reso conto leggendo i contenuti dell'ordine del giorno che è molto più sull'educazione, sulla promozione della salute e la prevenzione dei fattori di rischio comportamentali piuttosto che di nutrizione clinica in senso stretto. Credo che come ordine del giorno sposi e declini anche nella maniera corretta e completa quella che è la prospettiva che tutta la sanità pubblica mondiale, anche la Global Health in senso stretto si sta dando in questo periodo, che è la prospettiva di One Health. Perché? Perché fundamentalmente negli ultimi anni, ma sto parlando di pochi anni, la sanità pubblica si è spinta in una considerazione estremamente banale, se la pensiamo, ma che è estremamente rivoluzionaria rispetto a quelle che erano le prospettive precedenti, cioè che esiste una salute unica che coinvolge l'uomo, ma coinvolge anche il mondo animale, e coinvolge anche l'ambiente. Non esiste salute dell'uomo se le altre due non sono preservate, perché l'uomo in un ambiente non salubre e con animali non

salubri, con una qualità dell'aria e delle acque non salubre, non può effettivamente vivere in salute. Mancano dei determinanti, dei mattoni fondamentali della salute.

Sono contento per questo ordine del giorno perché è stato portato avanti posizionandosi su numeri, su posizioni che effettivamente sono tangibili scientificamente, perché molto, troppo spesso, purtroppo le posizioni di questa natura hanno rischiato, secondo me, storicamente negli ultimi anni quantomeno, di degenerare un po' in quei vicoli ciechi che poi portano a credenze mi viene da dire quasi alternative contro tutto ciò che è la medicina tradizionale, contro ciò che è l'alimentazione tradizionale, contro i vaccini e quant'altro. Invece questa mi sembra una posizione chiara che va ad analizzare quelli che sono i fattori di rischio per l'uomo e per l'ambiente.

È normale che la nutrizione in sé quanto tale, stanti le conoscenze attuali, non può, o almeno non riesce in un'ottica di popolazione a privarsi del tutto delle proteine di origine animale. È evidente, per esempio, che abbiamo l'esempio più banale che si può fare di questo è la vitamina A, il retinolo, che è essenziale per la vista, e che se non assunto per via di prodotti animali fondamentalmente può essere assunto solo tramite i suoi precursori, che sono i carotenoidi, che non sono così forti nel garantire, soprattutto nelle ore serali, per esempio, una visione corretta. Per fare un esempio banale su una necessità che non è sopperibile. Ma è altrettanto vero che il mondo occidentale attualmente non sta rendendo il proprio consumo di carne, il proprio consumo di prodotti di origine animale completamente insostenibile e quindi per mille motivi, per i motivi che abbiamo citato sull'ambiente, per i motivi anche che stanno portando e soprattutto anche questo qua può non sembrare, ma anch'esso è uno degli effetti secondari della pandemia, cioè il fatto che soprattutto nel lock down del 2020, nelle fasi in cui siamo stati molto in casa, la qualità dell'alimentazione delle persone è peggiorata perché ci sono ancora dati che devono ancora essere confermati e studiati a fondo, ma che danno un aumento nel mondo occidentale della massa media delle persone, c'è un aumento ponderale significativo negli ultimi due anni, che è emblematico, e che va soprattutto a scontrarsi con quanto nell'ultimo rapporto sulla nutrizione nel mondo della FAO viene a emergere in paesi diversi da quelli che sono nel mondo occidentale. Perché il 10% della popolazione mondiale è ancora sottoalimentato e ancora non riesce a ad avere una sicurezza alimentare. Quindi è necessario utilizzare queste tematiche per investire nella città, quindi sul territorio, nella promozione effettivamente di una salute che poi dopo si declinerà in ambiti più grandi rispetto al nostro, con per esempio la prevenzione rispetto agli effetti negativi del marketing alimentare, o alla biofortificazione, a tutti questi elementi che sono fondamentali, ma che nel nostro piccolo, in quello che possiamo fare, devono aiutare il bambino, in questo caso lo studente nelle scuole, ma anche qualsiasi fascia della popolazione a farsi il proprio empowerment, cioè diventare una persona che è in grado di non ricorrere per forza di cose alla cura quando ha già una patologia, ma decidere per sé quello che è il fattore che può prevenire comportamenti sbagliati, può prevenire l'insorgenza di malattie e può decidere veramente come condurre in salute la propria vita.

(Entrano in aula i consiglieri Nosari, Minuti ed escono gli assessori Messina e Valesini; sono presenti n. 24 consiglieri).

CONSIGLIERA MILESI:

Il tema del cibo è un tema importante. Io sono vegetariana dal 1991, dopo Chernobyl, ho fatto una riflessione rispetto a quella che era l'alimentazione. Quando si parla di cibo, si parla di cibo, di clima e di risorse naturali. Dalla produzione al consumo, il cibo che mangiamo contribuisce tantissimo alla crisi climatica. Come ben si ricordava, lo studio della FAO ci restituisce che più di un terzo di tutte le emissioni di gas serra prodotte dall'uomo sono generate dai sistemi alimentari e le cause sono la deforestazione, l'uso dei fertilizzanti, la distribuzione, i rifiuti. Un quadro senza precedenti dell'impatto del cibo sul clima.

Non è solo il prodotto finale che arriva sulle tavole, che arriva nelle mense, ciascuno di questi passaggi provoca emissioni di gas terra. Pensiamo solo ai fertilizzanti, senza parlare di pesticidi e senza parlare di prodotti OGM, o alla crescente domanda di refrigerazione per evitare che gli alimenti si deteriorino, azioni che generano consumi molto elevati.

Allevamenti e coltivazioni hanno produzioni differenti, ma entrambi vengono allevati, raccolti, trasportati, lavorati, confezionati, distribuiti, cotti e i residui devono essere smaltiti. Per cui una lunga filiera che investe tanti settori.

Sono più di 17 milioni le tonnellate di CO2 prodotte nel mondo dell'industria alimentare, il 29% deriva dalla produzione di origine vegetale, mentre più del doppio è dovuto ai cibi di origine animale.

A livello globale, gravano sul bilancio soprattutto gli allevamenti di bovini e le coltivazioni di riso, un consumo intensivo sempre in crescita.

Ed è corretto parlare delle mense scolastiche al fine di promuovere una corretta alimentazione e contestualmente curare gli aspetti che vanno dalla produzione al consumo, perché questi intercettano gli aspetti sociali, il rapporto tra produttore e consumatore, gli aspetti ambientali per cui la biodiversità, le riserve naturali, l'acqua, il suolo, la distribuzione alimentare e gli aspetti culturali di una società, obiettivi che tornano guardando ad una scala piccola di economia locale, alla tradizione, alla cultura del cibo, a quello che si diceva di una città prossima e la ristorazione dei banchi è veramente importante.

I menù scolastici lo sappiamo che sono già differenziati, ne abbiamo parlato in questa aula consiliare. Vengono differenziate per fascia di età, per stagione, per orientamenti religiosi e culturali, ma pensare di dare alimenti solo di origine vegetale ai bambini e alle bambine apre un nuovo scenario, sono passaggi significativi per educare al cibo. Sono processi gradualmente attuabili dal nido alle mense. Sempre più vi è la richiesta crescente di un menù a contenuto vegetariano e vegano nelle scuole, nelle ristorazioni e nelle mense aziendali. Introdurre ogni tanto legumi, ceci, lenticchie per variare l'apporto proteico abitua il gusto già da piccoli a questi cibi. Inoltre anche gli studi della società italiana di alimentazione confermano che nell'età evolutiva è raccomandato un apporto proteico il più vario possibile. Nelle progettazioni per le mense scolastiche, aumenta sempre di più il pasto vegano, il pasto vegetariano. In alcune città viene sperimentato addirittura il pasto speciale preparato in collaborazione con un cuoco, uno chef di riconosciuta professionalità e competenza ed eseguita dagli addetti alla preparazione. Per cui una ricetta mirata per i nidi, le scuole dell'infanzia, per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Un'idea di piatto appetibile, originale, che rispetta il capitolato, contenga i costi, utilizzi materie prime di buona qualità, preparate in modo che tutti gli addetti le possano cucinare e c'è un ritorno in alcune mense scolastiche del pasto cucinato direttamente nella struttura scolastica.

Un vero e proprio cambiamento quindi, tutte azioni e progettualità di attenzione al cibo, al clima e alle risorse naturali organizzati dalle amministrazioni, senza modificare le tariffe alle famiglie, che è quello che più interessa l'utenza finale.

Interessante poi anche fare rete, fare un sistema di informazione, comunicazione con le famiglie sempre più ampio. Avere un portale Internet dedicato alla ristorazione, attraverso un sistema di coprogettazione che restituisca rendiconti, esiti dei controlli, nuove misure attuate, progettualità. Una regia amministrativa che includa università e genitori, i quali potranno ricevere informazioni sempre più dettagliate e allo stesso tempo proporre suggerimenti e iniziative rispettando i ruoli e le competenze. Può essere visibile il calendario interattivo del menù, con il dettaglio dei piatti, le sostituzioni, le informazioni sull'origine del prodotto e del tipo di agricoltura e di allevamento, da dove proviene il cibo, chi lo produce e quali materie prime si utilizzano. L'innovazione tecnologica a servizio locale per aumentare la consapevolezza del cibo a più livelli per un nuovo stile di vita.

ASSESSORA POLI:

Grazie alle consigliere e ai consiglieri che sono intervenuti su questo ordine del giorno.

Volentieri assumiamo la sollecitazione proposta, le sollecitazioni proposte in termini di prospettiva costante e a lungo termine, a partire dal prossimo anno scolastico in modo più determinato, anche se le azioni sono cominciate da tempo. In particolare, nelle mense scolastiche siamo sulla buona strada. Poi vi racconterò alcune cose che sono già in corso.

Un ragionamento un po' differente deve essere fatto per le mense delle strutture sociosanitarie che hanno dei vincoli legati alle diete delle persone che hanno esigenze speciali e quindi bisogna ovviamente concordare e verificare nel dettaglio. Le sollecitazioni poi più larghe, cioè che vanno al di là del servizio di ristorazione scolastica che il Comune gestisce direttamente, vengono assunte nel quadro delle food policy comunali che, come sapete, hanno un tavolo di riferimento riferito al sistema della produzione del cibo e non solo. È stato fatto riferimento prima dalla consigliera Suardi all'iniziativa che è partita oggi. Proprio questa mattina ho partecipato alla call nazionale di lancio della green food week. È un'iniziativa promossa da una rete di comuni e di soggetti che studiano il tema del cibo, università in particolare, coordinato dalla rete di foodinsider.it. Questa rete, partendo da un gruppo ristretto di nove comuni ha cominciato a proporre questa iniziativa, che è un'iniziativa di sensibilizzazione che evidentemente fa conto sul lavoro che nei territori viene fatto da molti comuni, molti soggetti. Ha proposito la green food week e nel giro di un mese, il tempo di elaborare la proposta e diffondere la voce, abbiamo avuto un'adesione di più di cento realtà tra comuni, università e aziende per un totale di più di 330.000 pasti green in un giorno, che è il giorno clou, sarà giovedì 10, nel quale le mense scolastiche forniranno lo stesso menù che è stato votato in questo periodo di presentazione dai comuni che avevano già aderito. Nel caso delle nostre mense, questa settimana ci saranno due giorni con menù vegetale perché uno era già previsto, quindi abbiamo spostato, diciamo, era proprio di giovedì, quindi l'abbiamo spostato per far sì che comunque quel giorno ci sia una uniformità dentro questa iniziativa nazionale che apprezziamo molto, ma certamente questa si appoggia su un lavoro, una sensibilità che nel nostro Comune è stato fatto e che ci porterà, tra l'altro, a settembre ad approdare alla percentuale del 100% di biologico, quindi in questo momento siamo arrivati al 94%. Credo che l'ultima volta

che ne abbiamo parlato qui in Consiglio eravamo sul 70-75%. Quindi questo lavoro è proseguito nel corso di questi mesi e di questi anni. Da settembre, quindi, mensa bio al 100%. Questo vuol dire anche mettere un'attenzione sul sistema di produzione del cibo e introdurlo a sua volta come tema di educazione alimentare perché poi questo servizio che sta in un sistema educativo evidentemente ha sempre questo risvolto di sensibilizzazione di tutti i soggetti: scuole, famiglie, bambini e bambine, ragazzi e ragazze.

In generale il nostro capitolato d'appalto delle mense dal 2021, perché l'anno scorso è stato rinnovato, prevede esplicitamente la collaborazione della azienda che si è aggiudicata l'appalto nell'ambito delle politiche comunali di food policy e quindi viene tenuto un filo continuo di raccordo tra le azioni che attraversano le tematiche del tavolo delle food policy con le concrete azioni specifiche della ristorazione scolastica, ovviamente quella che vi ho detto sugli alimenti biologici è una, un'altra, per esempio, è quella di privilegiare il più possibile le forniture dirette delle derrate alimentari, in modo che prevalga il modello della filiera corta.

Il servizio della mensa scolastica ancora quest'anno è fortemente condizionato e limitato dalla necessità di seguire i protocolli anti-Covid e di rispondere alle esigenze organizzative delle scuole. Chiaramente con la fine dell'emergenza si attenueranno alcune azioni, ma il modello organizzativo messo in campo a settembre con l'organizzazione degli spazi così come è in corso, evidentemente non possiamo cambiarlo da un giorno all'altro, 31 marzo-1° aprile, quindi si arriva a fine anno con quel modello organizzativo.

Da settembre, tuttavia, finalmente riprendiamo con alcuni elementi fondamentali che tra l'altro daranno concretezza anche con un taglio che adesso vi dico alla proposta dell'ordine del giorno. Da settembre, infatti, per le famiglie sarà possibile scegliere una volta per tutte, cioè all'atto dell'iscrizione alla mensa, tra due menù alternativi, diciamo un menù più tradizionale, comunque secondo le linee guida di ATS Bergamo e un menù più ricco di cereali integrali e legumi e con meno proteine animali, esattamente in linea con quello che chiede l'ordine del giorno e con quanto riportato nelle indicazioni nutrizionali dall'OMS al Ministero della salute, eccetera. Ecco, questa scelta vuol dire che questa attenzione ambientale, che poi sarà comunque ripresa una volta alla settimana, eccetera, ma alcune famiglie la possono scegliere una volta per tutte e quindi tante più famiglie sceglieranno questo menù, tantomeno l'impatto ambientale della produzione di pasti della mensa scolastica sarà impattante dal punto di vista dell'anidride carbonica.

Direi che quindi l'impianto del lavoro che noi stiamo facendo come assessorato insieme all'azienda e dentro il tavolo delle food policy, si allinea perfettamente con la richiesta di rendere continuativa e costante questa attenzione, possibilmente anche verso un aumento dei pasti con prevalenza di proteine vegetali. Grazie per l'attenzione.

Poiché nessun altro chiede la parola, il Presidente mette in votazione palese l'ordine del giorno presentato dai consiglieri Suardi, Nespoli, Paganoni, Serra, Togni, comprensivo delle modifiche proposte dalla consigliera Suardi.

Eseguita la votazione, attraverso espressione elettronica del voto, si ha il seguente risultato: n. 5 consiglieri astenuti (Minuti, Carrara, Facoetti, Rovetta, Nosari), n. 19 voti favorevoli (Gori, Serra, Vergalli, Russo, Milesi, Rota, Amaddeo, Deligios, Nespoli, Ceci, Bruni, Zaccarelli, Bottaro, Conti, Togni, De Bernardis, Ruzzini, Suardi, Corbani).

Il Presidente proclama l'esito della suddetta votazione, riconosciuto dai presenti, e dichiara che il preindicatedo ordine del giorno è stato approvato all'unanimità dei votanti.