

ROMA CAPITALE: NUOVO BANDO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

LAV: BENE INTRODUZIONE MENU' GREEN NELLE SCUOLE 1 GIORNO AL MESE, OBIETTIVO PER I PROSSIMI ANNI È AUMENTARE LE GIORNATE MENSILI PER MENU' 100% VEGETALI. PER GLI ANIMALI E PER L'AMBIENTE

LAV accoglie con soddisfazione la presentazione **del nuovo bando per la ristorazione scolastica di Roma Capitale**, un appalto quadriennale da 766 milioni di euro che garantirà ogni anno circa 24 milioni di pasti, pari a oltre 150.000 pasti al giorno, in 816 scuole e servizi educativi della città.

«L'introduzione del Menù Green per tutti in un servizio che raggiunge ogni giorno oltre 150.000 bambine e bambini rappresenta un segnale importante da parte dell'Amministrazione, che dimostra di riconoscere le necessità di cambiamento. **Siamo dunque soddisfatti di questo primo passo, ma consideriamo questo risultato un punto di partenza. Ci aspettiamo che Roma prosegua lungo questa strada, aumentando progressivamente l'offerta di pasti 100% vegetali, arrivando a quadruplicare nei prossimi anni quanto già predisposto**, riducendo così la somministrazione di alimenti di origine animale e rafforzando l'impegno etico, ambientale e per la salute nei confronti dei più giovani, della città tutta e degli animali.” dichiara Domiziana Illengo, responsabile Alimentazione Vegana in LAV.

Il **recepimento** di molte delle proposte elaborate all'interno del Consiglio del Cibo, tra cui il **Menu Green, in linea con gli obiettivi che da anni LAV promuove attraverso la campagna Sfida Green**, rappresenta un valido riconoscimento del lavoro partecipato svolto in questi anni e dimostra come il confronto tra istituzioni, società civile e mondo della ricerca possa tradursi in scelte concrete di politica pubblica.

“La novità del Menu Green nelle mense capoline porterà dunque alla somministrazione di circa 1,5 milioni di pasti interamente vegetali, che, come evidenzia anche il Presidente del Consiglio del Cibo di Roma, Fabio Ciconte, permetterà un **risparmio di Co2 significativo, coerentemente a quanto pubblicato nel dossier “Carissima carne” – commissionata da LAV nel 2022 – mette in risalto e non farà del male a tanti animali**” ha aggiunto Illengo.

Oltre a Menu Green di Roma Capitale, che nella sua dicitura completa riporta *“Riconoscere l'esperienza di almeno una giornata mensile con “menù green” – volto a ridurre l'impatto climatico della ristorazione scolastica - valorizzando però gli aspetti relativi alla gradibilità dei pasti, all'informazione e alla comunicazione su questa proposta, anche attraverso il coinvolgimento delle Associazioni”* **sono diverse le proposte elaborate e recepite dall'amministrazione che di particolare valore sono per LAV:**

- Prevedere l'utilizzo di indicatori relativi all'impronta ambientale - almeno climatica - dei prodotti e dei pasti;
- Prevedere criteri premiali per le aziende che attuano azioni volte alla riduzione dello spreco alimentare;
- Rendere obbligatorio il coinvolgimento di soggetti specializzati nel campo dell'alimentazione nella predisposizione e somministrazione di programmi formativi ed educativi a supporto della ristorazione scolastica;
- Predisporre una formazione delle lavoratrici e lavoratori delle cucine all'alimentazione moderna (menù green, etc.), anche per valorizzare il ruolo delle mense scolastica nella ristorazione.

Valentina Faraone Responsabile Ufficio Stampa
m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 mail v.faraone@lav.it

Lucrezia Quadri Press Office Assistant
m +39 3425700226 mail l.quadri@lav.it



All'interno dei lavori del Consiglio del Cibo LAV ha infatti contribuito a sostenere una visione della ristorazione scolastica capace di coniugare salute, sostenibilità ambientale, educazione alimentare e una maggiore presenza di pasti interamente vegetali, coerente con la **pressante necessità di ripensare i nostri sistemi alimentari, riorientandoli verso produzioni plant-based etiche e a basso impatto.**

L'accoglimento delle proposte rappresenta un passo avanti importante verso policy più rispettose degli animali, delle persone e del pianeta; tuttavia, **questo traguardo non deve essere considerato un punto di arrivo, ma una base solida da cui partire per fare ancora di più.** La sfida sarà ora quella dell'attuazione concreta, del monitoraggio dei risultati e dell'implementazione di pasti vegetali nel prossimo futuro. **LAV esorta dunque l'amministrazione a lavorare a un aumento nei prossimi anni dei pasti 100% vegetali e una parallela e progressiva riduzione degli alimenti di origine animale.**

Il bilancio del lavoro svolto nel Consiglio del Cibo è quindi positivo: il percorso partecipativo ha dimostrato di poter incidere realmente sulle scelte dell'amministrazione.

Ma proprio perché il dialogo ha prodotto risultati tangibili, è necessario continuare ad alimentarlo con ambizione, affinché le prossime tappe possano portare Roma a diventare un riferimento nazionale ed europeo per una ristorazione pubblica sempre più innovativa, sostenibile e capace di riconoscere i diritti di tutti gli esseri viventi.

Valentina Faraone *Responsabile Ufficio Stampa*
m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 mail v.faraone@lav.it

Lucrezia Quadri *Press Office Assistant*
m +39 3425700226 mail l.quadri@lav.it

