

IL PANIERE SOSTENIBILE

In una visione più ampia della filiera agroalimentare, che arrivi sino ai consumatori, è utile inserire il concetto di PANIERE SOSTENIBILE. Questo è inteso come un insieme di prodotti agroalimentari che, per le loro caratteristiche, risultino sostenibili per:

- AMBIENTE
- SALUTE
- CONVENIENZA ECONOMICA
- REPERIBILITÀ

Questa visione più ampia si origina da alcuni importanti fattori, tra cui:

1. Attuale congiuntura economica

Questa colpisce sia i singoli consumatori, sia le pubbliche amministrazioni, influenzando radicalmente i criteri di acquisto e di consumo.

2. Educazione alla salute

È importante sostenere e promuovere un corretto stile alimentare per arginare alcune patologie come il fenomeno dell'obesità in Italia, in aumento in particolare in età pediatrica.

A questo scopo è stato avviato dal Ministero della Salute il Progetto GUADAGNARE SALUTE <http://www.salute.gov.it>

3. GPP (Green Public Procurement) - Acquisti Pubblici Verdi

La definizione dei Criteri ambientali minimi, per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (Ministero Ambiente 2011), introduce requisiti vincolanti per la partecipazione alle gare d'appalto delle Pubbliche Amministrazioni.

<http://www.minambiente.it>

In considerazione di tali imprescindibili fattori, è importante il coinvolgimento di tutta la filiera in una riflessione orientata anche alla tutela dei consumatori.

L'obiettivo è studiare insieme (nutrizionisti, produttori, Grande Distribuzione, aziende di ristorazione, pubbliche amministrazioni, enti locali e consumatori finali) un paniere di prodotti, selezionati in base a criteri qualitativi e non ideologici, per un'alimentazione sana ed equilibrata, realizzata con ingredienti sicuri, economicamente sostenibili, reperibili, rispettosi dell'ambiente, e che valorizzino il territorio, in sintesi un PANIERE SOSTENIBILE.