

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO

FACOLTA' DI AGRARIA

Corso di Laurea in Tecnologie Alimentare per la Ristorazione

FILIERA CORTA: CARATTERISTICHE E VANTAGGI PER LE AZIENDE RISTORATIVE

Relatore:
Prof-ssa Danielle Borra

Candidato:
Natalia Petica

A.A 2008/2009

RIASSUNTO

La filiera corta è una modalità di commercializzazione dei prodotti agricoli cercando di escludere al massimo tutti i passaggi intermedi tra il produttore e il consumatore e viene caratterizzata di una serie di vantaggi, tra quali una grande riduzione dell'inquinamento ambientale, rispetto e cura dell'ambiente e delle risorse naturali, incentivazione dei produttori locali verso un prodotto biologico, sensibilizzazione del consumatore per i prodotti tipici, locali, "del posto" ecc... Si distinguono due grandi sottocategorie della filiera corta: vendita diretta (vendita nei mercati, in aziende e consegne a domicilio) e la filiera corta in senso stretto (cooperative-negozi, negozi specializzati e GAS-gruppi di acquisti solidali)

La Legge Finanziaria 296 del 27 dicembre 2007 che prevedeva un "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione", che poi l'11 aprile 2008 viene approvato con Decreto Interministeriale il "PAN GPP – Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement."

Come una conseguenza delle politiche dello Stato sullo sviluppo dei territori e sul piano di protezione ambientale nasce in realtà l'idea di filiera corta.

La legge Regionale n.12/2008 (Legge Finanziaria della Regione Piemonte) nell'art.11 prevede l'Approvazione piano di iniziative in favore della filiera corta, il 22/01/2009 vengono approvati gli "Interventi sulla filiera corta", che poi il 5/02/2009 vengono stanziati 700.000,00 euro per l'allestimento di mercati o spazi di vendita diretta su aree pubbliche o private, nell'ambito degli interventi previsti dalla filiera corta agroalimentare. Così la filiera corta viene tradotta nella vita reale.

La filiera corta, secondo l'opinione del dott. C.Giannone, direttore della CONAL, ha senso quando si tratta di grandi quantità di prodotti agroalimentari. Tali quantità potrebbero in particolar modo interessare il settore della Ristorazione. Basta guardare attorno per osservare una grande lista di prodotti che arrivano in tavola, portando con sé un grande spreco di energia: vino importato dall'Austria, carne dall'Argentina e Brasile, riso viene importato da USA, il pesce surgelato, utilizzato per la ristorazione scolastica ha la provenienza sudafricana, le mele Fuji arrivano dalla Cina, le pesche vengono importate da Cile, meloni – da Brasile ecc... E' ovvio che in questi casi si tratti di un consumo enorme di petrolio e di un'emissione di CO2 enorme, che ha come conseguenza un impatto ambientale da non sottovalutare.

Sulle strade italiane viaggiano ogni anno 11 miliardi di litri d'acqua in bottiglia, le bottiglie in PET consumate all'anno sono 600 milioni di Kg, che causano 385.000 tonnellate di rifiuti. (fonte: relazione CIRFood al Convegno sulla Filiera Corta del 18/04/2009 Grugliasco(TO))

Per contrastare questi effetti negativi sull'ambiente sono state elaborate delle proposte concrete, che prevedono di minimizzare l'impatto ecologico:

- Utilizzo maggiore dell'acqua dell'acquedotto
- Utilizzare l'acqua microfiltrata
- Atribuire maggiore importanza all'utilizzo dei distributori d'acqua
- Sostenere le iniziative di riduzione dell'imballaggio come strategia di riduzione degli impatti e dell'importanza ecologica

Queste proposte oggi sono diventati un programma strategico di protezione ambientale di tutte le Aziende Ristorative affidatarie del servizio di ristorazione scolastica di Torino, che propongono l'introduzione graduale dell'acqua di rete in sostituzione dell'acqua minerale in bottiglia di plastica. (fonte Servizio di Ristorazione Scolastica di Torino, dott.F.Valfrè)

L'idea di filiera corta è molto attraente sia per i produttori dei prodotti agroalimentari, sia per ristoratori. Ma non possiamo negare che al momento si incontrano ancora tantissime difficoltà nell'utilizzo della filiera corta da parte dei ristoratori, come risulta quasi in tutte le interviste effettuate.

Dott. M.Bolognesi (CIRFood) ha notato al Convegno sulla Filiera Corta del 18/04/2009:” Tra i problemi di maggiore importanza nell’utilizzo della filiera corta da parte delle Aziende Ristorative restano i problemi attinenti la garanzia di continuità e modalità delle forniture”

Le altre due grandi Aziende Ristorative “Sodexò” e “Gemeaz Cusin Ristorazione”, Servizio di Ristorazione Scolastica di Torino affermano, che attualmente i piccoli fornitori non sono ancora in grado di soddisfare queste esigenze importanti delle Aziende Ristorative da una parte, e dall’altra parte le Aziende Ristorative non possono diminuire queste esigenze per il motivo che erogando migliaia e migliaia di pasti al giorno l’azienda in realtà si prende la responsabilità dello stato di salute di queste migliaia e migliaia di persone che usufruiscono del loro servizio.

La dott.ssa L.Dealessi(Gemeaz Cusin Ristorazione) nella sua intervista dice:”Concettualmente è un ottimo principio, che può essere attualmente soddisfatto solo su piccole realtà”, perché i prodotti di filiera corta hanno un minor grado di garanzie dal punto di vista igienico-sanitario, sorgono dei problemi al livello di rintracciabilità per l’identificazione della merce, mancano le schede tecniche degli articoli forniti ecc...

Adesso le Aziende Ristorative si trovano in difficoltà da due punti di vista: i produttori locali non sono ancora organizzati per soddisfare le richieste di grandi quantità e la continuità delle forniture, le pubbliche amministrazioni chiedono ed insistono all’utilizzo dei prodotti locali con la filiera corta. Ad esempio: a volte negli appalti di gara sono richiesti dei prodotti a filiera corta non esistenti: riso parboiled di origine piemontese non esiste, poiché gli impianti di parboilizzazione mescolano il riso piemontese e lombardo, richiesta di tacchino piemontese non può essere soddisfatta per il numero ridottissimo di allevamenti.

Dalle risposte alle domande del Questionario proposto all’Azienda Ristorativa “Sodexò” risulta che le politiche di acquisti aziendali tendono a ottimizzare tempi e costi attraverso la concentrazione di prodotti e fornitori. In questi casi si riesce a trattare meglio sia prezzo dei prodotti (elevati volumi di acquisto) che la logistica di stoccaggio e distribuzione.

Quindi per far funzionare il concetto di filiera corta bisogna incentivare i piccoli produttori locali attraverso i finanziamenti nazionali ed europei, i produttori locali devono creare dei Consorzi dei produttori agricoli e una base solida di logistica di stoccaggio e distribuzione, la cosa che gli permetterebbe di rispettare la continuità delle forniture ed affrontare le richieste di elevati quantità dei prodotti, sensibilizzare i consumatori verso i prodotti tipici, , tradizionali, “del posto”, i prodotti stagionali e di provenienza biologica.

E’ indispensabile l’attuazione di iniziative di sostegno per le piccole aziende anche dal punto di vista formativo.

Le pubbliche amministrazioni devono prendersi le responsabilità per far incontrare le offerte dei produttori con le domande dei ristoratori, assicurare lo scambio regolare di informazioni tra di loro attraverso i “tavoli rotondi” ed incontri regolari.

Attuando e promuovendo queste azioni indispensabili possiamo confidare in uno sviluppo senz’altro crescente del concetto della filiera corta.