

Bando Multimisura Progetti Integrati Territoriali
PSR 2014-2020 della Regione Toscana - annualità 2016
Progetto sottomisura 16.4

Studio di fattibilità

(Azione 6 del progetto MENSA)

a cura di

Sabine Gennai-Schott e Alessandra Martinelli

“Leonardo” - Istituto di Ricerca per il Territorio e l’Ambiente



Leonardo IRTA

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE	3
2. AZIONI DEL PROGETTO	4
2.1. Ricognizione del lato domanda	4
2.2. Ricognizione del lato offerta	5
2.3. Implementazione di metodi e strumenti innovativi di aggregazione dell'offerta locale	5
2.4. Esperimento pilota	5
2.5. Attività di promozione e divulgazione delle attività e dei risultati del progetto	7
3. STUDIO DI FATTIBILITÀ	8
3.1. Fattibilità economico-commerciale	8
3.1.1. Sperimentazione con la Scuola Normale Superiore	8
3.1.2. Fattibilità economica e qualitativa delle forniture ai ristoranti locali	10
3.1.3. Riflessioni	11
3.2. Fattibilità gastronomica	11
3.2.1. Forniture alla ristorazione collettiva pubblica	11
3.2.2. Forniture alla ristorazione collettiva privata	12
3.2.3. Riflessioni	13
3.3. Fattibilità giuridica	14
3.3.1. Introduzione - PAN-GPP e CAM, come funziona in Italia	14
3.3.2. L'organizzazione della Scuola Normale Superiore	15
3.3.3. L'organizzazione del lato offerta (aziende del Consorzio MENSA)	17
3.3.4. La sperimentazione	18
3.3.5. Valutazione della fattibilità	18
3.3.6. Riflessioni	19
3.4. Fattibilità ambientale	20
4. CONCLUSIONI	22

1. INTRODUZIONE

Il progetto MENSA ha avuto come obiettivo lo sviluppo di modelli innovativi di aggregazione dell'offerta per consentire ai piccoli e medi produttori locali di rivolgersi, senza intermediari, alla ristorazione collettiva pubblica e privata. Il progetto, in sintesi, ha promosso quindi l'inserimento di prodotti locali da filiera corta nella ristorazione collettiva.

Questa misura ha supportato le azioni svolte dal PIT "Pianura pisana, dalla fascia pedemontana al mare", a livello della produzione agricola, per la mitigazione dei cambiamenti climatici in atto.

Il progetto è stato strutturato in 9 azioni tra cui l'Azione 6, ovvero il presente Studio di Fattibilità, che ha l'obiettivo di verificare l'esistenza di uno o più punti di equilibrio tra costi, qualità, impatto ambientale, varietà dell'offerta gastronomica, omogeneità dell'offerta, continuità del servizio di ristorazione collettiva e approvvigionamento tramite filiera corta a livello locale.

Lo studio di fattibilità è stato redatto in base agli studi effettuati su tutti i componenti del Consorzio MENSA a partire dall'inizio del progetto a febbraio 2018, e si è concluso nel mese di novembre 2021 con la restituzione. Verrà qui illustrato brevemente il percorso fatto dal Consorzio MENSA in questi anni per arrivare ad una valutazione della fattibilità per il Consorzio di stabilire una connessione forte e duratura tra agricoltori/produttori e ristorazione collettiva pubblica e privata.

Lo studio di fattibilità si basa su tutti i dati ottenuti nelle singole azioni del progetto: partendo dalla situazione iniziale ottenuta con l'analisi delle Azioni 2 (analisi del lato domanda, i ristoranti e la mensa Scuola Normale Superiore di Pisa), e 3 (analisi delle aziende produttrici), prende in considerazione la modalità innovativa di aggregazione proposta dal Consorzio (Azione 5) e analizza lo studio pilota, la sperimentazione (Azione 7), per arrivare ad una valutazione della fattibilità di forniture delle aziende MENSA alla ristorazione collettiva pubblica e privata.

Nel marzo 2018 è stato costituito, con rogito notarile, il Consorzio MENSA, con l'obiettivo di rafforzare le filiere corte a raggio locale nella piana di Pisa. Alla data della sua costituzione era formato da cinque aziende agricole, due aziende trasformatrici, due operatori della ristorazione collettiva privata, e dalla Scuola Normale Superiore di Pisa come operatore di ristorazione collettiva pubblica.

Dall'esterno, il Consorzio è stato supportato dall'esperienza e dalle capacità di coordinamento ed organizzazione di due delle principali organizzazioni appartenenti al settore agricolo: la Federazione Provinciale Coldiretti Pisa e il Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB). Inoltre, ha contato sul supporto di due delle principali realtà associative delle imprese di produzione agroalimentare del territorio di riferimento: Confesercenti Toscana Nord e CNA - Associazione Territoriale di Pisa.

Un'ultima, ma essenziale precisazione riguarda il particolare periodo in cui si è svolto il progetto che è iniziato nel 2018, interrotto da un fermo per ragioni amministrative regionali, e poi ripreso nell'estate 2020. Purtroppo, quindi, la realizzazione vera e propria del progetto è avvenuta in piena pandemia da Covid-19. Questo ha comportato una serie di limitazioni e impedimenti che hanno avuto sensibili ripercussioni sull'esito di tutta l'operazione: a partire dalle varie chiusure totali dei ristoranti, poi riaperti, ma soltanto all'aperto e con forti limitazioni di capienza, e con totale e poi parziale chiusura delle mense. Pertanto, la validità di questo studio di fattibilità per una condizione di normalità è fortemente compromessa e alterata dalla situazione contingente. In particolare lo studio pilota, che serviva a misurare nel concreto la fattibilità sotto vari aspetti (giuridico, economico-commerciale, qualitativo, gastronomico ed ambientale) si è, come già

detto, svolto in piena pandemia, tra ottobre 2020 e luglio 2021, con presupposti molto distanti dalla normalità pre-pandemica.

2. AZIONI DEL PROGETTO

2.1. Ricognizione del lato domanda

L'Azione 2 aveva come obiettivo l'analisi dell'organizzazione del lato domanda, per questo sono stati intervistati gli addetti al servizio mensa della Scuola Normale Superiore, i proprietari dei due ristoranti e in aggiunta i titolari di due servizi di catering locali che si supponeva avrebbero potuto gestire eventi alla Scuola Normale Superiore con prodotti del Consorzio MENSA.

Tramite queste interviste si è cercato di conoscere l'opinione dei ristoratori riguardo ai prodotti da agricoltura biologica e/o integrata del territorio, le forniture da aziende locali già attive, le richieste ed esigenze di fornitura di prodotti locali (qualità, quantità, consegna, prezzo, pagamento) e soprattutto le loro aspettative.

Organizzazione della mensa della Scuola Normale Superiore

La mensa della Scuola Normale Superiore è gestita direttamente e internamente; quindi, non ci sono servizi esternalizzati di preparazione pasti. Questo è stato un elemento importante perché, per la sperimentazione, si è trattato di avere a che fare con un ateneo relativamente piccolo, attento alla qualità e con una gestione interna, quindi con la possibilità di interagire direttamente con i cuochi e con tutti gli interessati senza intermediazioni. La Scuola Normale Superiore è stata coinvolta nel progetto e nel Consorzio fin dalla fase di scrittura del progetto stesso. Nella mensa, che fornisce a regime circa 600.000 pasti all'anno (in 315 giorni), sono impiegate in tutto 13 persone, tra cuochi ed aiuto cuochi, che lavorano in due turni tra pranzo e cena, e redigono, insieme al responsabile, il menù in base a questi criteri: un corretto bilanciamento tra nutrienti e calorie, costo a piatto, tenuta di cottura, freschezza, preferibilmente Bio. Oltre a ciò, si rileva che l'elemento del costo costituisce indubbiamente uno dei principali criteri per la definizione del menù e l'acquisto degli alimenti.

Le forniture sono regolate da bandi pubblicati a scadenza triennale (si veda in proposito l'[Allegato 1](#)) e suddivisi in lotti diversi: 1) carni e salumi, 2) formaggi, 3) ortofrutta, 4) pane e farina, 5) surgelati e pesce fresco, 6) olio alimentare, 7) acqua e birra, 8) latte e derivati, 9) generi vari (ad esempio polpa di pomodoro), 10) pasta, 11) pasta fresca. I singoli lotti non sono divisibili, quindi il fornitore che vince la gara deve fornire l'intera gamma di prodotti inseriti nel lotto affidato. Per avere un quadro preciso delle necessità annuali della mensa e poter valutare la fattibilità di sostituire interamente alcuni prodotti con prodotti del Consorzio MENSA, è stato acquisito un file che raccoglie tutti i prodotti alimentari che la mensa consuma con quantità e frequenza di fornitura (vedi [Allegato 2](#)). Nella composizione del menù influiscono anche i suggerimenti dei cosiddetti "ministri del vitto", due studenti della Scuola Normale Superiore che fanno da rappresentanti per tutte le tematiche che riguardano il cibo proposto nella mensa della stessa Scuola.

Organizzazione dei ristoranti

Per il lato della ristorazione collettiva privata sono stati intervistati i proprietari dei due ristoranti del Consorzio. Si tratta di due ristoranti che operano da molto tempo sul territorio pisano, uno situato all'interno del Parco Regionale di Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli e l'altro si trova in centro a Pisa. Infine, per avere un quadro più completo della ristorazione collettiva privata sono stati intervistati anche due catering interessati a prodotti locali di qualità che già operano servendosi da alcune aziende o dai mercati locali.

2.2. Ricognizione del lato offerta

Rispetto alla fase iniziale del progetto (2018), nel 2020 si è modificata la composizione dei membri del Consorzio MENSA per quanto riguarda le aziende agricole e quelle trasformatrici. Un'azienda è uscita per cessione di attività e ne sono entrate quattro nuove, di seguito al workshop effettuato nel dicembre 2018 ed aperto a tutti i potenziali interessati: una che produce vino e olio evo, un'azienda casearia (formaggi di pecora e di capra), una che produce verdure bio e una che produce grani antichi, pasta, farina, legumi, miele e piante aromatiche.

Mediante interviste alle dieci aziende agro-alimentari soci del Consorzio MENSA sono stati analizzati i metodi di produzione, le quantità e la qualità dei prodotti e i canali preesistenti di vendita, oltre alle loro aspettative per il progetto MENSA. Con questi dati e informazioni è stato poi sviluppato, insieme alle aziende, il percorso verso la sperimentazione di una fornitura alla mensa SNS e ai ristoranti facenti parte del Consorzio.

2.3. Implementazione di metodi e strumenti innovativi di aggregazione dell'offerta locale

La costituzione di un Consorzio che riunisce in sé sia il lato domanda sia quello dell'offerta ha promosso un nuovo modello di filiera.

Il 6 dicembre 2018 è stato organizzato un workshop con approccio partecipativo dal titolo *“Imprese agroalimentari e ristorazione: quali legami vincenti per le filiere locali del territorio pisano?”* Vi hanno partecipato sia i soci del Consorzio, sia amministratori locali, sia rappresentanti della ricerca, sia altre aziende agricole e ristoratori interessati. Il workshop era incentrato sulla condivisione dei risultati delle interviste sul lato della domanda e sulla progettazione partecipata, ponendo il seguente quesito: «Come rispondere alle necessità delle imprese e dei servizi di ristorazione per l'approvvigionamento di prodotti locali?». I risultati dei lavori ai tavoli del workshop, dove sono stati messi a confronto i lati dell'offerta e della domanda per progettare insieme una strategia per l'approvvigionamento della ristorazione collettiva pubblica e privata con prodotti locali ed ecosostenibili, hanno creato le basi per lo studio di fattibilità. In particolare, è stata messa a punto una proposta commerciale da parte delle aziende consorziate alla mensa della SNS per la sperimentazione. L'offerta è stata sviluppata e concordata con le aziende nell'intento di trovare un punto di incontro tra le necessità della mensa e quelle del lato offerta. È stato inoltre creato un sito web del Consorzio che potrebbe poi essere il punto di partenza per organizzare una vendita coordinata dei prodotti del Consorzio stesso.

2.4. Esperimento pilota

L'esperimento pilota, in base al piano di fattibilità e alle discussioni con le aziende del Consorzio MENSA, con il personale amministrativo della mensa della Scuola Normale Superiore e con i ristoratori, è iniziato con la mensa della stessa Scuola, nella fase preliminare, a partire da aprile 2021, entrando nell'azione a giugno 2021, e con i ristoranti a maggio 2021.

Esperimento Scuola Normale Superiore

Il progetto pilota è servito a verificare sul piano pratico la fattibilità dell'inserimento dei prodotti da filiera corta e locale (in questo caso i prodotti del Consorzio MENSA) nelle forniture della mensa della Scuola Normale Superiore. Con la realizzazione del progetto sono emerse delle potenzialità e anche delle criticità che vengono analizzate nel dettaglio.

La sperimentazione è stata preceduta da un sondaggio online tra gli allievi e i perfezionandi della Scuola Normale Superiore effettuato nel periodo invernale (dicembre 2020-gennaio 2021) a cui ha risposto il 37,5% (227 su 605 tra allievi e perfezionandi). È interessante evidenziare che il 79,3% dei partecipanti al sondaggio si è dichiarato interessato alla provenienza dei prodotti, ma solo il 6,6% conosce aziende agricole nei dintorni di Pisa (d'altra parte, la stragrande maggioranza degli allievi e dei perfezionandi non proviene da Pisa). Il questionario è visibile al seguente link (<https://forms.gle/Ke161Ze3n5Y9aVBVA>) e i risultati sono riportati nel dettaglio in allegato (vedi [Allegato 3](#)). La sperimentazione con la mensa della Scuola Normale Superiore sarebbe dovuta iniziare nell'autunno 2020 con l'organizzazione di eventi specifici che prevedevano un catering con i prodotti del Consorzio MENSA (ad esempio: in occasione della inaugurazione della stagione concertistica, della inaugurazione dell'anno accademico e dei convegni nazionali su Ciampi). Erano stati presi accordi con un catering, già fornitore della Scuola Normale, ed era stato già progettato il menu (vedi [Allegato 4](#)). Purtroppo la nuova ondata della pandemia Covid 19 del mese di ottobre 2020, con le conseguenti restrizioni, ha imposto la cancellazione di tutti gli eventi programmati e ha drasticamente ridotto il numero dei pasti serviti per un determinato periodo e quindi reso impossibile l'adozione del menù progettato. In seguito a tutto ciò la sperimentazione all'interno della mensa ha potuto svolgersi soltanto a giugno/luglio 2021, ma con un numero di pasti molto ridotto rispetto all'affluenza ordinaria. Infatti, sempre a causa delle limitazioni imposte dal Covid-19, hanno avuto accesso alla mensa solo gli allievi e i perfezionandi, restando esclusi tutto il personale tecnico e amministrativo e tutti i docenti e ricercatori e riducendo la produzione di pasti al 50% della produzione a pieno regime. La presenza della pandemia ha portato a cambiamenti non solo riguardo alla riduzione degli accessi, ma anche nell'organizzazione della mensa stessa. In particolare è stato organizzato un programma di accessi alla mensa tramite App, misurazione della temperatura corporea all'entrata e file dedicate.

A novembre 2020 è stata formulata una prima proposta da parte delle aziende del Consorzio, concordata in base alla reale disponibilità dei prodotti disponibili nel periodo previsto per la sperimentazione.

Il perdurare della pandemia ha però spostato ulteriormente la data della sperimentazione: siamo così arrivati ad aprile 2021 quando è stata formulata una nuova proposta di prodotti disponibili dal mese di maggio in poi. Fra questi, l'amministrazione della mensa ha scelto, su proposta dei cuochi, soltanto pochi prodotti, lasciandone molti altri fuori dalla sperimentazione.

A fine sperimentazione è stato poi realizzato un secondo sondaggio on-line proposto ai consumatori diretti dell'iniziativa (vedi [Allegato 5](#)).

Esperimento con ristorazione collettiva privata

L'obiettivo della sperimentazione con la ristorazione collettiva privata era di testare la fattibilità sul piano soprattutto economico, ma anche di approvvigionamento, dei prodotti da filiera corta e locale (in questo caso i prodotti del consorzio MENSA) nelle forniture del ristorante. Anche in questo caso, con la realizzazione del progetto sono emerse delle potenzialità e criticità che vengono analizzate nel dettaglio. La sperimentazione è stata attuata soprattutto con un ristorante, a partire da maggio 2021.

La sperimentazione prevedeva inizialmente un piatto da preparare con prodotti del Consorzio MENSA, inserito nel menù e promosso da un inserto al menù stesso per illustrare le specifiche del progetto e presentare le aziende fornitrici MENSA dei ristoranti. In realtà anche qui la pandemia ha costretto a cambiare la strategia e le modalità della sperimentazione. Intanto uno dei due locali è stato più a lungo chiuso poiché inizialmente non aveva posti esterni (e per un periodo hanno riaperto solo i ristoranti con postazioni all'aperto), così ha partecipato in modo assai minore alla sperimentazione. Al contrario, il gestore dell'altro ristorante, durante le settimane e i mesi di chiusura ha elaborato una strategia ancora più ampia ed ha iniziato a promuovere singoli ingredienti, presentando sulla sua pagina Facebook i nuovi fornitori della zona Pisana. Ha iniziato a fine aprile con questa nuova strategia: solo menù *à la carte*, eliminando la possibilità di un menù fisso per gruppi e limitando la grandezza dei tavoli ad un massimo di 10 persone. Ha introdotto esclusivamente prodotti di qualità, concentrandosi su quelli locali (provincia di Pisa e poco più). Dichiarò che l'approvvigionamento è costituito fino al 90% da prodotti locali, di cui molti provenienti da aziende MENSA.

Essendo aperto dal mercoledì alla domenica e facendo durante la settimana solo cena e di sabato, domenica e festivi anche il pranzo, ha avuto la possibilità di muoversi nel territorio e conoscere le aziende, postare su Facebook, fare storytelling. Nel menù vengono riportati gli ingredienti del territorio con riferimento all'azienda fornitrice. In questa fase sono stati coinvolti soltanto 5 soci MENSA come fornitori, ma l'intenzione è di coinvolgere anche gli altri.

2.5. Attività di promozione e divulgazione delle attività e dei risultati del progetto

Anche la comunicazione è stata fortemente influenzata dalla presenza dell'emergenza Covid19. Infatti, tutte le azioni di comunicazione e le attività partecipative che prevedevano eventi in presenza come incontri, tavole rotonde, banchetti informativi non hanno potuto avere luogo. Questo è stato sicuramente limitante rispetto ai piani iniziali che prevedevano, nello specifico per l'azione 8.2, attività partecipative in presenza con apertura alla cittadinanza. La comunicazione, come la maggioranza delle attività durante la pandemia, si è concentrata perciò sui canali virtuali, che hanno fornito preziose opportunità di raggiungere un pubblico allargato. Gli obiettivi, le azioni e i risultati del progetto sono stati comunicati e divulgati in prevalenza tramite il sito web, le e-mail e i social network del Consorzio. Alcune azioni di comunicazione sono passate anche attraverso canali più tradizionali come la stampa e le affissioni cartacee.

Tra gli obiettivi del progetto c'era anche l'educazione e l'informazione degli under 30, gli allievi e i perfezionandi della Scuola Normale Superiore, così come la promozione e divulgazione in generale al pubblico. Per raggiungere questo obiettivo in tempi di Covid sono state effettuate le seguenti azioni:

- Sondaggio online inviato agli studenti prima e dopo la sperimentazione;
- locandina informativa relativa all'esperimento in corso, affissa presso i locali del servizio di ristorazione e presso i collegi della Scuola Normale Superiore, con una breve descrizione della sperimentazione e delle aziende fornitrici, url del loro sito web e un qr code con link al menù servito ([Allegato 6](#)).
- Predisposizione di un sito web www.consorziomensa.it;
- Pagina Facebook Consorzio MENSA;
- Creazione 4 brevi video-clip sulla sperimentazione con le 3 aziende MENSA coinvolte e la mensa della Scuola Normale Superiore: 3 video con i produttori coinvolti e 1 con il presidente del consorzio che inquadra il progetto e la sperimentazione; <https://www.consorziomensa.it/category/il-progetto-2020-2021/mensa-e-sns/>
- Comunicati stampa della stessa Scuola Normale Superiore inviati alla stampa cittadina che hanno dato luogo alla pubblicazione di articoli cartacei e digitali su vari quotidiani locali (vedi [Allegato 7](#)).

Particolare attenzione è stata posta alla sperimentazione presso la mensa della Scuola Normale Superiore. Per questo sul sito web sono stati pubblicati:

- una pagina con i risultati del sondaggio iniziale
- tre post dedicati (a inizio sperimentazione, sperimentazione in corso, conclusione)
- una pagina per la consultazione del menù servito
- una pagina con i risultati del sondaggio conclusivo

I piatti preparati con prodotti forniti dal Consorzio MENSA sono stati messi in evidenza sul servizio RistoCloud (<https://normale.ristocloud.it>) con un banner dedicato e una didascalia che ne descriveva la provenienza locale.

La comunicazione della sperimentazione MENSA presso i ristoranti è stata invece curata principalmente direttamente dai gestori attraverso i loro propri social network. In particolare per uno dei due ristoranti è stato elaborato un inserto al menù ([Allegato 8](#)) poi stampato in formato A4 e plastificato, riportante sul fronte una descrizione sintetica del progetto, e sul retro le informazioni essenziali sulle aziende fornitrici appartenenti al Consorzio. L'inserto contiene il logo del Consorzio e un qr code che rimanda al sito web.

3. STUDIO DI FATTIBILITÀ

Questo studio di fattibilità ha fin dall'inizio mirato a comprendere i meccanismi e le problematiche sul piano pratico delle forniture alla ristorazione collettiva pubblica e privata da parte di aziende agricole di piccola e media dimensione del territorio.

L'esperimento pilota è stato utilizzato come banco di prova, per di più in una situazione di – speriamo – eccezionalità, in piena pandemia e con le restrizioni che sono a conoscenza di tutti: mense universitarie chiuse o aperte solo per una parte dell'utenza, ristoranti chiusi o aperti con numero di coperti molto ridotto per il distanziamento necessario, e personale amministrativo e operativo in malattia o quarantena.

Abbiamo comunque proceduto a testare la fattibilità di questo progetto analizzando i diversi aspetti della questione.

3.1. Fattibilità economico-commerciale

Abbiamo iniziato valutando la fattibilità *economico-commerciale* di tutta l'operazione, collegandola anche all'aspetto *qualitativo*. Ovviamente la questione si pone in modo assai diverso fra la ristorazione collettiva pubblica e quella privata, diversi i presupposti e anche le finalità.

3.1.1. Sperimentazione con la Scuola Normale Superiore

Riguardo la sperimentazione con la Scuola Normale Superiore siamo partiti dai seguenti indicatori:

- Prezzi delle forniture “abituali” di prodotti alimentari alla mensa della Scuola, all'interno di bandi di grandi entità con unico fornitore (quindi tramite intermediario).
- Prezzi elaborati come migliore offerta da parte delle aziende MENSA per la sperimentazione, legati alle quantità proposte.
- Quantità richieste e quantità disponibili per la fornitura.
- Qualità (Bio e non) – domanda e offerta.
- Tipo di contratto tra la mensa della Scuola Normale Superiore da un lato e le aziende e il Consorzio MENSA dall'altro.

Per quanto riguarda la Scuola Normale Superiore, è stata effettuata una sperimentazione svoltasi in quattro fine settimana dal 12 giugno al 4 luglio 2021. I prezzi ottenuti dalla Scuola Normale con i propri bandi (in questo caso riferiti al 2017) sono stati confrontati con un listino elaborato in base alle varie proposte delle aziende del Consorzio MENSA. I prezzi del Consorzio sono stati discussi in assemblea con le aziende ed unificati per prodotto così da ottenere un listino dove i prodotti possono essere forniti da più aziende alle stesse condizioni. Attualmente però non ci sono mai più di due aziende che possono sostituirsi all'altra nella fornitura di ogni prodotto. L'analisi dei prezzi applicati nei bandi della Scuola Normale Superiore rivela che i prezzi proposti dalle aziende del Consorzio MENSA si discostano generalmente molto e in aumento, fino al 400% in alcuni casi, dai prezzi indicativi riportati nei bandi (in media del 287%).

Per la carne bovina, il fornitore MENSA è un'azienda agricola biologica che vende soprattutto pacchi a privati e ai GAS. I prezzi proposti dal Consorzio MENSA alla Scuola Normale Superiore si discostano del 270% da quelli del listino nei bandi; quindi, il prodotto del Consorzio MENSA costa quasi tre volte il prezzo preventivato dalla Scuola. Va tenuto però conto che nei bandi della Scuola il prezzo si riferisce a prodotti di agricoltura convenzionale e senza indicazione della provenienza, e non di agricoltura biologica e di origine locale tracciata come quelli forniti dal Consorzio.

Invece per i salumi e salsiccia fresca, forniti da un'azienda non biologica del Consorzio MENSA, il divario del prezzo con il listino della Scuola Normale non è significativo; anzi per la salsiccia fresca il Consorzio offre addirittura un prezzo più basso (il 67% del prezzo nel bando), mentre pancetta affumicata e salame toscano superano, anche se con percentuali inferiori rispetto a quelle di altri prodotti, i prezzi dei bandi: relativamente del 106% e del 125%.

Per il pecorino il prezzo proposto da un'azienda del Consorzio che certifica tutta la filiera, dall'alimentazione delle pecore alla produzione del formaggio senza input di fitofarmaci nella gestione dei campi, si aggira intorno al doppio di quanto previsto dalla mensa della Scuola Normale per un pecorino sardo DOP (195%-225% a seconda della stagionatura).

Gli ortaggi del Consorzio MENSA vengono forniti prevalentemente da un'azienda biologica del territorio delle colline pisane che pratica agricoltura sociale, di dimensioni abbastanza grandi e con esperienza di forniture a mense pubbliche. I prezzi quindi si riferiscono ad un prodotto biologico fresco che nei bandi non è contemplato. Solo il pomodoro ciliegino (ovviamente nella stagione di maturazione naturale, quindi per un periodo abbastanza ristretto rispetto alla domanda da parte della Scuola Normale Superiore che invece si riferisce a tutto l'anno, senza tenere conto della stagionalità) riesce ad essere proposto a un prezzo concorrenziale (106%). Stessa cosa vale per la zucca gialla (125%). Scostamenti maggiori rispetto al listino della Scuola si registrano per cavolo verza (320%) e lenticchie essiccate biologiche fornite da un'altra azienda agricola biologica del territorio pisano (389%). Per le lenticchie, il costo relativamente alto risulta anche dall'assenza di una struttura trasformatrice per il biologico nelle vicinanze. Lo stesso vale per i ceci secchi (265%).

Per la frutta al momento il Consorzio riesce a fornire solamente meloni e cocomeri biologici: il cocomero viene acquistato dalla mensa della Scuola Normale in grandi quantità ed a un prezzo al chilo molto concorrenziale (nemmeno nei supermercati discount più spinti si trovano a quel prezzo, pari a 0,10€/kg) mentre i cocomeri biologici possono essere venduti ad un prezzo solo poco inferiore ad un Euro (0,92€/kg). Invece, per i meloni il fornitore locale riesce ad essere sufficientemente concorrenziale (123%) almeno nel periodo di maggiore disponibilità.

La farina di tipo 00 biologica come viene ordinata dalla mensa della Scuola Normale Superiore non contiene indicazioni circa la provenienza né la varietà utilizzata. Nella proposta del Consorzio MENSA c'è invece una farina biologica 00 di grano antico Verna proveniente dalle colline toscane, macinata in Toscana e certificata. Il prezzo del Consorzio è pari a oltre tre volte quello dei listini dei bandi della Scuola Normale.

La pasta ha un costo ancora maggiore a causa della lavorazione artigianale invece che industriale, e per l'utilizzo di farine di grano duro toscano (senza l'impiego di glifosate ed altri pesticidi) macinate a pietra o a cilindri in un pastificio toscano. Facendo un confronto con i prezzi sul mercato di prodotti equivalenti si trova comunque conferma del livello del prezzo: mentre il prezzo della mensa della Scuola Normale Superiore viene superato del 668% (!), il prezzo è inferiore a quello di un altro produttore toscano (prezzo internet al dettaglio; quindi, per un'offerta alla Scuola Normale sicuramente scenderebbe per le quantità elevate). Sicuramente la pasta non può sostituire la fornitura in grosse quantità, ma eventualmente per occasioni speciali può essere presa in considerazione.

Infine, per l'olio extra vergine d'oliva, il Consorzio MENSA ha due diverse offerte: una bio e una convenzionale. Il prezzo dell'olio evo toscano bio proposto dal Consorzio MENSA è pari a quattro volte il prezzo indicato nei bandi della Scuola per l'olio evo biologico, mentre quello dell'olio evo convenzionale supera di tre volte il prezzo del prodotto equivalente nel listino della Scuola. Per l'olio evo vanno prese in considerazione le qualità molto diverse rilevabili tramite i panel test, la certificazione di qualità, le proprietà nutritive e altri parametri. Sicuramente per un uso quotidiano nella mensa solo l'olio da condimento può essere di alta qualità.

Il vino da tavola, che nei CAM si raccomanda di servire sfuso e che in tempi di pandemia è stato tolto dall'offerta della mensa della Scuola Normale Superiore, viene anch'esso proposto da due aziende distinte del Consorzio. Una delle due propone un vino biologico premiato da Slow Food, l'altra un vino pluripremiato delle colline pisane di produzione tradizionale. Il prezzo per il vino

proposto dal Consorzio (per un prodotto “bag in box” da 10 l) supera del 154% il prezzo previsto dalla mensa SNS per un vino convenzionale. Il vino biologico per ora non viene offerto nella confezione “bag in box”, ma in bottiglia tradizionale da 0,75l.

Dopo queste analisi puntuali sui prezzi dei prodotti è stato redatto un listino ridotto per la sperimentazione presso la mensa della Scuola Normale che, come già detto, si è svolta, vista la situazione pandemica, con un’affluenza diminuita del 50% circa e con un range di prodotti e di tempo molto minore rispetto a quanto auspicato da entrambi i lati. Sono state aggiunte al prezzario proposto anche le indicazioni sui periodi di disponibilità dei prodotti.

Dopo diversi incontri e valutazioni da parte dei cuochi e dei responsabili della mensa per offrire un “menù del territorio” nei fine settimana del mese di giugno (12-13 giugno fino al 3-4 luglio 2021), è stato proposto un listino che teneva conto delle esigenze della mensa di ordinare pochi prodotti facilmente trasformabili (vedi [Allegato 9](#)). Tutti i prodotti proposti erano provvisti di scheda prodotto.

I responsabili della mensa della Scuola Normale Superiore sostengono che la scelta dei prodotti utilizzati per la sperimentazione è stata fatta soprattutto in base al principio del miglior rapporto prezzo/qualità: sono infatti stati scelti prodotti che pur oggettivamente di qualità superiore rispetto a quelli che normalmente vengono da loro utilizzati, non si discostano troppo dai prezzi praticati dai loro fornitori; a titolo di esempio ricordiamo che non è stata acquistata pasta in quanto il prezzo risultava eccessivamente alto tenendo anche conto delle quantità che avrebbero dovuto acquistare.

Per la sperimentazione sono stati scelti i seguenti prodotti:

- Insalata (60 kg), pomodori insalatari (60 kg), zucchini lunghi (48 kg) e zucchini tondi (48 kg), tutto BIO, diviso in 4 settimane
- Farro (40 kg), ceci secchi (40 kg), farina Verna (grano antico) tipo 0 (40 kg)
- formaggi pecorini a latte crudo, fresco (40 kg) e semi-stagionato (40 kg).

3.1.2. Fattibilità economica e qualitativa delle forniture ai ristoranti locali

Per i ristoranti, il prezzo dei prodotti incide relativamente poco sul prezzo finale del pasto. Le criticità stanno piuttosto nel tipo di contratto di fornitura: anche i ristoranti, come la mensa, non hanno interesse a fare contratti singoli, ma apprezzerrebbero poter ricevere fattura unica dal Consorzio per tutti i prodotti acquistati. Durante la sperimentazione presso uno dei ristoranti una difficoltà che veniva segnalata era quella della garanzia della disponibilità del prodotto. Soprattutto per gli alimenti freschi (verdure) sono emersi problemi di disponibilità effettiva. Tutto ciò, probabilmente, dipende dal fatto che gli ordini in questo caso sono solo per piccole quantità e forse i fornitori si sentono meno vincolati rispetto ad un contratto con una mensa pubblica che ha richieste, regole, e contratti molto più stringenti.

La sostenibilità della sostituzione dei prodotti “convenzionali” con prodotti di filiera corta locale è stata qui analizzata soprattutto dal punto di vista economico.

Uno dei ristoratori ha effettuato un calcolo accurato di tutti i costi che fanno parte del “costo piatto”. Risulta che il prezzo delle materie prime incide solo per il 20-25% sul prezzo finale del piatto, con i costi fissi (affitto locale, spese) e i costi del personale che coprono il resto. I costi fissi che sostiene il ristoratore per servire un cliente al ristorante, secondo accurati studi con il commercialista, ammontano a 14,00 Euro a persona (affitto, pulizie, personale, spese come elettricità, acqua, prodotti per pulizia, manutenzione ordinaria, etc..) di cui 5,00 euro per il

cameriere, 1,20 Euro per tovaglia e pane (al cliente chiede 3,00 Euro a testa per affrontare anche tutte le tasse che si aggiungono).

3.1.3. Riflessioni

Per quanto riguarda la fornitura per la mensa della Scuola Normale Superiore abbiamo visto che le aziende con una produzione relativamente ristretta (come quelle del Consorzio) devono poter rientrare nelle spese e non sono concorrenziali con le aziende della grande distribuzione. Sappiamo che i prodotti generalmente utilizzati dalla mensa della Scuola Normale Superiore sono diversi: si tratta di una produzione agro-industriale convenzionale o, anche quando sono biologici si tratta di produzioni provenienti da grandi aziende, che consentono economie di scala, alle quali le aziende del Consorzio MENSA non possono (ancora) ambire. La Scuola Normale Superiore e le altre università con i loro servizi di mensa pubblica dovrebbero però fare scelte che prendano in considerazione anche l'identità del territorio, la sua salvaguardia tramite una gestione delle aree agricole responsabile e volta alla mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici. Serve una visione più integrale anche della ristorazione, sviluppare e sostenere una cultura del cibo, e sarebbe importante inserire nei calcoli economici anche gli effetti sull'ambiente di questioni come il trasporto, la produzione o la conservazione: in questo senso i CAM sono stati un primo inizio. (Per un approfondimento su questi temi si veda la relazione "Criteri ambientali minimi e servizio di ristorazione collettiva", [Allegato 10](#)).

Diversa la situazione per la ristorazione collettiva privata: entrambi i ristoratori sono consapevoli che sia necessario pagare di più per avere una qualità e una freschezza maggiore e una garanzia sulla provenienza dei prodotti. Questa consapevolezza può aiutare a raggiungere la sostenibilità economico-commerciale, facendo anche ricadere parte dei costi maggiori sui clienti (in termini di prezzo e di maggiore affluenza) che apprezzano una qualità più alta e scelgono volutamente un ristorante dove si mangia non solo bene, ma si fa anche attenzione alla scelta dei prodotti.

3.2. Fattibilità gastronomica

L'esperimento pilota con la Scuola Normale Superiore e con i ristoranti ci ha permesso di valutare, da un punto di vista gastronomico, quanto sia realizzabile e conveniente l'introduzione di prodotti da filiera corta quali quelli forniti dal Consorzio MENSA nei menu.

3.2.1. Forniture alla ristorazione collettiva pubblica

Il primo step è stato concordare i menù e quindi quali prodotti il Consorzio poteva fornire. Generalmente i menù della mensa della Scuola Normale Superiore vengono redatti direttamente dai cuochi sentite anche le esigenze e i desideri degli allievi tramite riunioni che periodicamente vengono fatte con i loro rappresentanti (i cd. "ministri del vitto"). Intanto, nel sondaggio pre-sperimentazione gli studenti avevano avanzato la richiesta di una più ampia scelta di verdure fresche e in generale di piatti vegetariani.

Secondo i cuochi della Scuola Normale, i prodotti che hanno avuto modo di testare durante il primo esperimento del progetto si sono rivelati qualitativamente al di sopra della loro media abituale. Dal punto di vista dell'impegno lavorativo della cucina, hanno però riscontrato un allungamento sensibile dei tempi di lavorazione, nel rendere il prodotto pronto per la trasformazione ed eventualmente la cottura, in quanto è necessaria una maggiore attenzione nella pulizia e preparazione del prodotto; questo maggior lavoro è stato necessario soprattutto per rendere i vegetali e legumi liberi da eventuali impurità o corpi estranei, problematica questa

che accomuna un po' tutti i prodotti di natura biologica, rispetto ad un prodotto standardizzato e sottoposto a processi di lavorazione industriale. Tuttavia, nonostante l'aggravio di lavoro, ritengono che ci sia stato un guadagno in sapore, ritengono infatti che i prodotti utilizzati per la sperimentazione non siano certo eguagliabili a quelli della grande distribuzione. A loro avviso, cercare di portare prodotti a chilometro zero, o comunque rispettosi in fase di coltivazione dell'ambiente e dei lavoratori, dovrebbe essere un punto essenziale da ampliare in futuro.

	12/06	13/06	19/06	20/06	26/06	27/06	03/07	04/07
PRANZO	212	226	196	188	184	161	191	193
CENA	138	186	147	151	128	136	138	168

Tabella 1: Numero di pasti serviti nei weekend della sperimentazione nella mensa SNS

L'esperimento, effettuato il sabato e la domenica, ha interessato, come emerge dalla tabella n. 1, una media di circa 160 persone a pasto, ma se, una volta terminata l'emergenza Covid, l'esperienza sarà ripetuta con l'affluenza alla mensa a pieno regime, ci sarà da considerare una platea decisamente più vasta, visto che solitamente il numero indicativo si aggira intorno ai 600 pasti a pranzo e 300 a cena. Questo comporterà un aggravio maggiore di lavoro con l'utilizzo di prodotti non standardizzati e sarà da valutare per una proficua organizzazione delle attività della mensa. Nello stesso tempo però i cuochi ritengono che sia auspicabile ripetere questa esperienza che potrebbe così fare conoscere questi prodotti ad un numero assai maggiore di utenti. Quello che però tengono a precisare è che occorre garantire puntualità e precisione nelle consegne: la mensa della Scuola infatti lavora prevalentemente in maniera espressa e ogni mancanza di materia prima potrebbe comportare problematiche sulla linea di produzione.

La sperimentazione ha quindi dimostrato che i prodotti della filiera MENSA possono essere inseriti nel menù e riscontrano apprezzamento sia dagli utenti sia dai cuochi: entrambe le parti chiedono la prosecuzione dell'esperimento. Testimonianza di ciò è il riscontro positivo emerso dal secondo sondaggio post-sperimentazione effettuato ([Allegato 5](#)): gli utenti hanno verificato e apprezzato la maggiore qualità dei piatti preparati con i prodotti del consorzio.

3.2.2. Forniture alla ristorazione collettiva privata

Anche qui i risultati sono stati poco diversi. Notevoli, ugualmente, sono state le difficoltà causate dalle restrizioni prolungate dovute alla pandemia. A lungo i ristoranti, come già detto, sono stati completamente chiusi e, quando hanno riaperto, lo hanno potuto fare soltanto all'aperto e con un numero ridotto di posti. È stato comunque possibile realizzare pienamente l'esperimento pilota con la ristorazione privata grazie al lavoro svolto con il ristorante che ha utilizzato questa situazione di pandemia per cambiare completamente strategia di lavoro e dedicarsi ad una ristorazione più di qualità, con una scelta ben precisa di prodotti locali a filiera corta. In questo frangente si è ben inserito il Consorzio MENSA che ha fornito parte dei prodotti utilizzati dal ristorante e ha fornito brochure e materiale informativo.

Più problematico il caso dell'altro ristorante compreso nel Consorzio MENSA. Le difficoltà maggiori dipendono dal fatto che questa attività è stata, come già detto, più a lungo chiusa (per

una iniziale mancanza di posti esterni), e poi, soprattutto, per il fatto che l'80% del menu è costituito da pesce, e l'approvvigionamento di pesce "locale" è molto complicato e limitato.

In ogni caso la sperimentazione con il primo ristorante ha dato esiti senz'altro positivi: sia chi prepara sia chi consuma i pasti ha riconosciuto che generalmente la qualità è maggiore. Il proprietario del ristorante racconta infatti di avere ricevuto apprezzamento anche da clienti storici che si sono accorti di un sapore diverso e migliore dei piatti proposti.

3.2.3. Riflessioni

Da entrambe le sperimentazioni effettuate (ristorazione collettiva privata e pubblica) sono emerse però delle problematiche da risolvere:

- alcune aziende hanno una produzione molto limitata non sufficiente a garantire una fornitura costante e affidabile nel tempo.
- le quantità e la disponibilità in generale dei prodotti non sempre sono sufficienti a soddisfare le richieste
- mancano alcuni prodotti nell'assortimento.

Possiamo dire che è possibile ed auspicabile che si inizi a fornire ristoranti e mense con prodotti da filiera corta, tuttavia è innegabile che ancora ci siano elementi da migliorare e modificare. Sia i ristoratori, sia i cuochi della mensa della Scuola Normale Superiore sostengono che non è pensabile rifornirsi esclusivamente di prodotti locali in quanto alcune verdure non sono disponibili nei periodi pre o post stagione, e la stagione è troppo corta. Il cliente e gli utenti della mensa chiedono comunque pomodori, zucchine insalate etc. tutto l'anno. Quindi finché non ci saranno coltivazioni anche in serra, per forza le forniture arriveranno anche da fuori. Inoltre va rilevato che fra i produttori del Consorzio MENSA manca completamente chi fornisce la frutta.

È necessario che i fornitori capiscano e vadano incontro alle esigenze dei ristoratori, che permettano la realizzazione di un menù che cambia ogni 2-3 mesi (con la stagionalità) e rispettino gli ordini che vengono fatti di settimana in settimana. D'altro canto è anche necessario, e viene richiesto nei CAM, che nella mensa vengano rispettate maggiormente le stagionalità dei prodotti, evitando di rifornirsi di prodotti surgelati o completamente fuori stagione che arrivano da altre parti del mondo. Lo stesso discorso, senza le regole stringenti dei CAM, ma basandosi sulle medesime riflessioni, può essere applicato ai ristoranti.

Si sottolinea che per il Consorzio MENSA sarebbe necessario avere almeno due aziende per ogni tipologia di prodotto, così da avere sempre un'ancora di salvataggio se in un'azienda ci fossero problemi (esempio formaggio: se l'unica azienda fornitrice per quel prodotto si deve fermare per qualche problema, si perde la disponibilità del prodotto per settimane).

3.3. Fattibilità giuridica

La fattibilità giuridica è stata studiata in riferimento alla legislazione vigente applicabile relativamente agli acquisti da parte della pubblica amministrazione, per quanto concerne gli appalti "verdi" a livello europeo e nazionale. Per questo, dopo aver considerato il quadro normativo di riferimento, siamo partiti dalle modalità con cui la Scuola Normale Superiore, in quanto ente pubblico e membro del Consorzio Mensa, struttura i bandi per le forniture in modo da acquistare prodotti locali per la propria mensa.

Lo studio comprende anche un'analisi relativa alla ristorazione collettiva privata per la quale si evidenzia una situazione molto più semplice e meno articolata.

Infine, viene analizzato lo studio pilota con la prova pratica di forniture di prodotti locali per arrivare a fare considerazioni sulla fattibilità giuridica, attuale e futura.

3.3.1. Introduzione - PAN-GPP e CAM, come funziona in Italia

Il quadro giuridico degli appalti pubblici delinea limiti e criteri ben precisi per le forniture.

I cosiddetti *public procurements* (appalti pubblici) sono cambiati molto negli ultimi venti anni, diventando anche uno strumento per diffondere politiche economiche, sociali e ambientali sia a livello comunitario sia nazionale. Nel 2001 nell'Unione europea viene adottato il Libro Verde, frutto di una riflessione sul ruolo centrale dello sviluppo sostenibile e la possibilità di rafforzare la competitività delle imprese anche attraverso la commercializzazione di prodotti ecologici.

È proprio nello stesso anno, il 2001, che nel quadro giuridico europeo e, in particolare, nelle Direttive di settore, sono stati inseriti i criteri di merito da indicare nei c.d. *Green Public Procurement (GPP)*, o Appalti Verdi. Gli Appalti Verdi indicano un insieme di strumenti giuridici che servono a promuovere gli interessi di tutela ambientale attraverso i contratti pubblici.

In Italia le direttive europee del 2014 (2014/24/UE e 2014/25/UE) sono state recepite con il d.lgs. 50/2016 contenente il nuovo Codice dei Contratti pubblici. Con questo strumento il legislatore italiano ha incluso la tematica dello sviluppo sostenibile nell'ambito degli appalti della Pubblica Amministrazione. La tutela dell'ambiente diviene un principio fondamentale della contrattualistica pubblica, fino a potere prevalere sulle esigenze di economicità che da sempre hanno caratterizzato la materia. I principi di tutela ambientale devono essere rispettati sia nella fase di aggiudicazione sia di esecuzione dei contratti pubblici.

Per tale ragione, le stazioni appaltanti, soggetti aggregatori o centrali di committenza, hanno oggi a disposizione un pacchetto di articoli per snellire le procedure degli appalti verdi, con l'utilizzo dei c.d. CAM - criteri ambientali minimi - da inserire negli appalti stessi. L'introduzione dei CAM per alcune categorie merceologiche facilita le stazioni appaltanti nel definire specifiche tecniche verdi, dato che tali criteri ambientali possono essere inseriti direttamente nei bandi di gara, come indicati nel testo di legge.

Per quanto concerne i CAM previsti per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, il D.M. 25 luglio 2011 è stato recentemente sostituito dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, le cui previsioni sono entrate in vigore a partire dal 4 agosto 2020.

Un'importante novità introdotta è la diversificazione dei CAM per tipologia di servizio di ristorazione; le distinte categorie per le quali i CAM trovano applicazione sono le seguenti:

- Servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado);
- Servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme;
- Servizio di ristorazione Collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.

Per ognuna di queste categorie sono dettagliate le caratteristiche che le prestazioni e le forniture oggetto dell'appalto o della concessione devono rispettare, distinte tra affidamento del servizio e per la fornitura di derrate.

Le mense delle università quindi, come gli altri enti pubblici che hanno il servizio ristorazione (caserme, ospedali, scuole etc.), sono obbligati a rispettare i CAM, come previsto dal Codice degli Appalti pubblici.

I CAM, nello specifico, riguardano la qualità degli alimenti e degli imballaggi e il trasporto. In particolare, sulla qualità dei generi alimentari viene prevista una percentuale di biologico per ogni tipo di alimento (ad esempio, le uova e lo yogurt devono essere esclusivamente di qualità biologica). Inoltre, deve essere rispettata la stagionalità nei menù secondo un calendario specifico, e viene consigliato di dare un punteggio per i prodotti di filiera corta e un punteggio per la produzione a km0 all'interno dei bandi.

3.3.2. L'organizzazione della Scuola Normale Superiore

A) Gare d'appalto

Le forniture alimentari per la mensa della Scuola Normale Superiore vengono aggiudicate generalmente con bandi di gara specifici ai quali si può accedere in modalità telematica per mezzo del portale "Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana – START". Sono ammessi anche reti di imprese, consorzi e altre forme associative di aziende agricole.

Per l'approvvigionamento della propria mensa negli ultimi anni la Scuola Normale Superiore ha emanato bandi nel 2016, per le forniture 2017-2020, e nel 2019 per la durata di 36 mesi (2020-2023), suddivisi in lotti.

Occorre precisare che i criteri aggiornati dei CAM pubblicati nel 2020, quindi, non sono ancora stati applicati nei bandi esaminati (che sono di emanazione precedente). I bandi si riferivano ai CAM del 2011 con criteri meno stringenti: ad esempio, non vi era ancora il divieto di utilizzare verdure surgelate, fatto salvo nel mese di maggio. Facciamo comunque il confronto con i CAM in vigore attualmente (del 2020) per indicare la strada da intraprendere per la formulazione dei prossimi bandi in uscita.

Nel 2019 erano presenti 11 lotti diversi: Carni e salumi, Formaggi, Ortofrutta, Pane e farina, Surgelati e pesce fresco, Olio, Acqua e birra, Latte e derivati, Generi vari, Pasta, Pasta fresca. Per ogni lotto è stata indetta una gara, e i lotti non sono divisibili: l'aggiudicatario della gara deve fornire l'intera gamma di prodotti contenuti nel lotto. Le gare non prevedevano opzioni o rinnovi per future forniture. Veniva richiesta una garanzia provvisoria con fidejussione per il 2% dell'importo. In questi bandi erano presenti riferimenti ai CAM: *"I Capitolati di cui al n.1 sono stati redatti tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011. Il presente Capitolato generale recepisce, in parte, come principi ispiratori della sostenibilità ambientale, quelli introdotti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP); il presente Capitolato generale, tenendo altresì conto dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016, individua, per ogni lotto, un quantitativo predeterminato di materie prime conformi alle predette prescrizioni ambientali, i lotti hanno quindi caratteristiche interamente standardizzate le cui condizioni sono definite dal mercato e dalle varie certificazioni ammesse a livello UE di cui al successivo articolo 6 nonché nelle prescrizioni merceologiche di cui agli allegati Capitolati speciali."*

Da un esame dettagliato dei bandi risulta che, di fatto, non sempre vengono, ad esempio, esplicitamente richiesti alimenti di produzione biologica.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice degli Appalti pubblici. I punteggi complessivi sono riferiti per l'80% all'offerta tecnica e per il 20% all'offerta economica. I seguenti criteri premianti sono stati inseriti nella documentazione di gara, attribuendo loro una significativa quota del punteggio "tecnico" complessivo:

a) la valutazione qualitativa dei prodotti offerti tramite schede tecniche prodotto (max. 10 punti), elenco dei prodotti biologici (max. 10 punti) oltre quelli richiesti nel bando e elenco dei prodotti DOP, IGP etc. (max. 10 punti) oltre quelli richiesti nel bando. 30 punti su 80 della valutazione tecnica.

b) la valutazione dell'organizzazione (max. 42 punti) con l'organizzazione logistica (max. 10 punti), il piano di autocontrollo (6 punti), la modalità della selezione dei fornitori (8 punti), il trasporto (8 punti) e il sistema informatizzato (10 punti)

c) ulteriori max. 8 punti per proposte migliorative.

Rispetto a quanto richiesto nei CAM del 2020, nei bandi della Scuola Normale Superiore la percentuale dei **prodotti biologici** si configura come segue:

- Per la **carne** sono previsti di qualità bio solo i busti di pollo; invece nei CAM si prevede il 20% bio di carne bovina, il 5% di suina.
- **formaggi**: alcuni DOP, ma solo ricotta bio di filiera corta; altri formaggi DOP per un totale del 61% del peso. Dai CAM *"Salumi e Formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento UE n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)"*;

- **frutta e verdura**: divieto OGM (legge regionale n.53 del 6 aprile 2000). Inoltre il bando prevede:
"ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E/O INTEGRATA. La Scuola potrà chiedere la fornitura di prodotti ortofrutticoli derivanti da coltivazione biologica e/o integrata e/o guidata. L'aggiudicatario si impegna pertanto a fornire i suddetti prodotti. Per i prodotti ottenuti da coltivazione biologica dovrà essere rispettato il regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.2.92 e di tutte le altre normative vigenti in materia. Le coltivazioni con sistemi di produzione integrata e/o guidata dovranno essere effettuate nel rispetto delle normative (disciplinari di produzione integrata) vigenti nelle Regioni o nei Paesi di produzione. I prodotti di cui trattasi, inoltre, non dovranno aver subito nessun trattamento parassitario di post raccolta. Le forniture di ortofrutta a produzione integrata e/o guidata dovranno essere accompagnate da:

- *scheda aziendale inerenti gli interventi fitosanitari da difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;*
- *certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta.*

Detto certificato dovrà inoltre indicare: a) specie e varietà del prodotto fornito, b) l'azienda produttrice, c) la data del prelievo, d) la data di esecuzione dell'analisi. La documentazione che accompagna la merce dovrà essere fornita dai responsabili delle diverse fasi del ciclo produttivo."

Nello specifico, nel bando è previsto che il 26% (del peso) della frutta sia bio (arance siciliane o italiane, pesche, clementini, albicocche, mele e pere tutti di origine italiana). Da segnalare però

che per i cocomeri non è prevista la provenienza italiana e questo sembra strano visto il peso e i costi di trasporto, e la grande produzione nazionale a disposizione. Invece per le verdure non è prevista alcuna percentuale obbligatoria di prodotto biologico.

Leggermente diverso quanto previsto dai CAM 2020: **Frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi piselli, fagiolini, spinaci e bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- **pane e farina**: per questi prodotti nel bando l'unico riferimento al biologico riguarda la richiesta di farina Bio "00".
- **surgelati e pesce**: nel bando della Scuola Normale Superiore non è richiesta qualità bio. Nei CAM del 2020 invece viene precisato che è vietato l'uso di verdure surgelate fatto salvo nel mese di maggio. La quantità, ad esempio "carotine a rondelle" 9.000 kg, sembra quindi decisamente eccessiva per soddisfare il bisogno di un mese (anche se si riferisce a un mese all'anno per tre anni consecutivi). Dai CAM: "Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, pre-impanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario." Nel bando del 2019 invece troviamo cordon bleu, bastoncini di pesce, torte salate etc...
- **Olio**: previsto olio evo bio in bottiglie 0,75 (per condire), di "produzione nazionale"; il 24% dell'olio richiesto è bio; invece, nei CAM viene richiesto il 40%.
- **Acqua e birra**: acqua in bottiglie di vetro da 0,5 l con tappo a vite; birra in fusti; no bio
- **Latte derivati e uova**: latte UHT bio, yogurt bio, stracchino bio, mozzarelle bio tutti di produzione con latte italiano, uova esclusivamente bio di produzione nazionale
- **generi alimentari vari**: riso parboiled bio o produzione integrata senza indicazione di provenienza; Polpa di pomodoro Italia da agricoltura biologica
- **pasta**: pasta di grano duro bio, (52% sulla pasta grano duro)
- **pasta fresca**: no bio

B) Affidamento diretto

La Scuola Normale Superiore, per forniture sotto i 139.000 Euro (oltre a IVA), può procedere mediante affidamento diretto, anche per forniture diluite nel tempo, ad esempio per un totale di 10.000/50.000 Euro da fornire nel periodo di 1 o 2 anni. Per attivare questa modalità di approvvigionamento deve pervenire richiesta motivata dal responsabile mensa per la fornitura, indicando il nome del fornitore e il prezzo congruo; la richiesta deve essere ovviamente motivata, anche con riferimento, per la parte prezzo, a quelli risultanti da affidamenti da altre istituzioni.

3.3.3. L'organizzazione del lato offerta (aziende del Consorzio MENSA)

L'attuale configurazione del Consorzio MENSA che include soltanto 10 aziende, non permette di partecipare ai bandi che comprendono una fornitura globale: ad esempio per le verdure, servono tutte le verdure utilizzate in cucina e in quantità e con frequenza di fornitura prestabilite. Inoltre, nei bandi attualmente predisposti dalla Scuola Normale Superiore non è

contemplata esplicitamente la stagionalità dei prodotti freschi. Tuttavia, di fatto la mensa offre due menù: invernale e primaverile-estivo che prevedono un prospetto generale di piatti, alternati nell'arco di quattro settimane, legato molto alla stagionalità e ai valori nutrizionali dei prodotti offerti.

Per alcuni prodotti come l'olio evo, il vino, le verdure, i cereali e legumi ci sono due aziende che si possono alternare e garantire una disponibilità del prodotto più ampia. Altri prodotti invece vengono forniti in esclusiva da un produttore (dolciumi, salumi, formaggio).

Pertanto, al momento può essere percorribile solo l'opzione dell'affidamento diretto con limitate quantità e un limitato periodo/una stagionalità precisa.

3.3.4. La sperimentazione

La sperimentazione con la mensa della Scuola Normale Superiore (Azione 7 del progetto) è stata il campo di prova per una prima fornitura da parte delle aziende del Consorzio MENSA. Per la definizione del contratto è stato valutato se fare dei contratti individuali o un contratto unico con il Consorzio. In questa prima fase è stato poi preferito l'incarico diretto alle aziende, visto che il Consorzio non era ancora strutturato a livello commerciale-organizzativo per poter fungere da interlocutore unico con la mensa della Scuola ed emettere fattura, curando i singoli conferimenti dalle aziende. Il Consorzio, in questa fase, ha svolto il ruolo di garante per la qualità e per la consegna delle singole aziende. Per assolvere comunque ad un riconoscimento economico dell'attività del Consorzio, che consisteva anche nella contrattazione e messa a punto del listino unificato, è stata posta come condizione che ogni azienda devolvesse il 5% dell'importo del contratto al Consorzio stesso per il pagamento dell'IVA sul progetto. Nei primi due anni di attività il Consorzio non ha avuto introiti oltre il pagamento del progetto MENSA da parte della Regione, previsto in gran parte solo alla conclusione approvata del progetto.

Per la sperimentazione, svoltasi come già detto in formato ridotto a causa della pandemia, sono stati scelti soltanto alcuni prodotti forniti da tre delle aziende del Consorzio. Queste hanno così firmato singoli contratti con la Scuola Normale Superiore. L'iter amministrativo consisteva nel far pervenire una proposta economica, un preventivo per una fornitura e le schede tecniche di ogni prodotto. Criticità emerse:

- non tutte le aziende che hanno aderito al Consorzio MENSA dispongono già di schede prodotto come richieste per qualsiasi tipo di fornitura da parte della pubblica amministrazione
- difficoltà causate dal susseguirsi di responsabili diversi della Scuola Normale Superiore durante il progetto che ha causato rallentamenti e discontinuità.

3.3.5. Valutazione della fattibilità

Da parte della Scuola Normale Superiore

Anche in considerazione degli attuali volumi di produzione delle imprese aderenti (che si prevede non differiranno molto nel breve e medio futuro), e tenuto conto delle modifiche normative introdotte dal legislatore nel Codice degli Appalti soprattutto in materia di affidamenti diretti, appare al momento più percorribile l'ipotesi del ricorso al meccanismo degli affidamenti diretti come attualmente disciplinato.

Infatti, l'attuale quadro normativo in materia di affidamenti diretti per servizi e forniture di importo inferiore a 139.000 euro (IVA esclusa) è disciplinato dall'art. 1, comma 2, lett. a), del

decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, come successivamente modificato, ai sensi del quale *“la stazione appaltante procede all'affidamento diretto, anche senza consultazione di più operatori economici, fermi restando il rispetto dei principi di cui all'articolo 30 del codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.”*

Inoltre, la predetta norma ha introdotto l'obbligo per le stazioni appaltanti che intendano procedere ad affidamenti diretti di beni e servizi di importo unitario inferiore a 139.000 euro di scegliere operatori economici in possesso di pregresse e documentate esperienze analoghe a quelle oggetto di affidamento e comunque nel rispetto del principio di rotazione.

Si ricorda inoltre che la predetta norma si applica alle procedure di affidamento avviate entro il termine del 30 giugno 2023, disponendo altresì che debbano concludersi, con l'aggiudicazione o l'individuazione definitiva del contraente, in linea generale entro il termine di due mesi dalla data di adozione dell'atto di avvio del procedimento.

Tale norma di fatto sostituisce, fino al termine del 30 giugno 2023, la disciplina “ordinaria” prevista dall'art. 36 del Codice degli Appalti.

Pertanto, e in ogni caso, dal lato della Scuola Normale Superiore ogni singolo acquisto dovrà essere supportato con una adeguata e completa motivazione da parte del responsabile unico del procedimento (RUP) degli acquisti alimentari, soprattutto in ordine al confermato e rigoroso rispetto di due parametri:

- a) la rotazione dei fornitori;
- b) la congruità del prezzo in relazione al prodotto acquistato / servizio assicurato.

In una prospettiva di medio/lungo termine, andrà sicuramente presa in considerazione l'ipotesi di accordi-quadro di durata pluriennale per la fornitura dei prodotti alimentari. In detti accordi andrà sicuramente valorizzato il fattore qualitativo (vicinanza, qualità intrinseca, ecc.).

Nella ipotesi di procedere a singoli contratti di acquisto con singoli fornitori, questi dovranno assicurare la regolare fornitura per il periodo contrattualmente convenuto, determinato sulla base delle proprie effettive capacità di produzione e consegna. Il contratto potrà quindi avere una durata pluriennale e dovrà in ogni caso prevedere una opzione di acquisto da parte della Scuola Normale, e non un obbligo incondizionato.

È opportuno e conveniente – sia dal lato del Consorzio Mensa sia della Scuola Normale – disciplinare il rapporto contrattuale in maniera bi-univoca, evitando la frammentazione contrattuale con la pluralità dei soci del Consorzio (al fine di assicurare stabilità nelle forniture e semplicità nei meccanismi di pagamento e fatturazione).

Da parte delle aziende coinvolte:

Il progetto pilota è andato bene e viene auspicata una prosecuzione della fornitura, magari ampliando la scelta ad altri prodotti che nella sperimentazione non hanno trovato spazio.

Non ci sono stati problemi per adempiere ai contratti con la Scuola Normale Superiore, se non per una scarsa disponibilità di prodotto (i pomodori a inizio giugno) a causa di un virus e condizioni meteo non favorevoli che hanno ritardato la maturazione dei pomodori. Per il futuro sarà indispensabile avere almeno due aziende fornitrici dello stesso prodotto per poter gestire meglio eventuali mancanze.

3.3.6. Riflessioni

Riassumendo: visto il buon esito della sperimentazione possiamo dire che anche da un punto di vista giuridico questo tipo di fornitura è senz'altro realizzabile e fattibile. Per il futuro la Scuola sta considerando anche la possibilità di pensare ad un bando apposito per una filiera corta e locale che tenga conto delle quantità e dei periodi limitati di disponibilità dei prodotti freschi in una visione di rapporto stretto con il territorio circostante, valorizzando le aziende agricole che si impegnano a dei standard ambientali elevati (producendo qualità biologica o comunque rispettoso dell'ambiente per minimo utilizzo di fitofarmaci etc.).

3.4. Fattibilità ambientale

Il tema della sostenibilità ambientale è uno dei più complicati da affrontare, oltre ad essere uno dei più importanti. Esiste un'ampia letteratura riguardo ai metodi e ai criteri da utilizzare per la valutazione della sostenibilità ambientale dell'agricoltura, e su questo tema è intervenuto anche il legislatore: un esempio ne è l'introduzione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) nella predisposizione dei bandi della ristorazione collettiva pubblica. Nei CAM sono menzionati importanti indicatori per la sostenibilità ambientale: sono infatti previste misure che tendono a valorizzare le pratiche che preservano le caratteristiche ambientali invece di deturpare. Dunque i CAM, quali «misure volte all'integrazione delle esigenze di sostenibilità ambientale nelle procedure d'acquisto di beni e servizi delle amministrazioni competenti», mirano ad orientare l'Ente verso scelte di consumo razionali che rispettino l'ambiente.

Per quanto riguarda il progetto MENSA, per valutare la fattibilità ambientale, sono stati presi in considerazione vari elementi: dalla riduzione dei viaggi di trasporto dei prodotti, alla mancanza di conservazione e stoccaggio intermedi e alla riduzione di emissioni CO₂ (grazie all'utilizzo di agricoltura biologica o integrata, di viaggi a breve raggio effettuati con mezzi a basso consumo o elettrici). I tempi di realizzazione del progetto e la situazione contingente eccezionale, segnata da una pandemia di così grande entità, non hanno permesso uno studio prolungato e di ampio respiro come era invece auspicabile: le aziende erano infatti difficilmente contattabili per la rilevazione dati e noi non ci potevamo muovere. Le attività si sono quindi concentrate sullo studio pilota e la fattibilità operativa, essendo questi i punti cardine del progetto. Tuttavia, alcune attività sono state comunque realizzate anche in questo ambito ed è quindi possibile fare specifiche valutazioni su questo tema.

Diverse aziende del Consorzio MENSA utilizzavano già metodi di produzione biologica, svolgendo quindi un'attività agricola che mira a minimizzare gli input esterni e a usare la biodiversità presente nell'agro-ecosistema per coltivare in modo sostenibile. Durante la sperimentazione un'azienda ha sostenuto il percorso di conversione verso il biologico, mentre l'azienda casearia non ha ancora avviato questo passaggio, ma si dichiara interessata. Intanto al momento la sua filosofia aziendale prevede un'economia circolare: già non utilizza fitofarmaci, fertilizzanti e diserbanti nei suoi campi e nei suoi pascoli e gestisce direttamente tutta la filiera: alleva gli animali, raccoglie il latte e lo trasforma in formaggio.

È possibile peraltro affermare che, seppur limitato, c'è stato comunque un rafforzamento sul mercato locale delle aziende biologiche che ha portato ad un ulteriore aumento di prodotti biologici. Tali prodotti sono stati così maggiormente utilizzati nella ristorazione collettiva locale, sia pubblica sia privata, portando ad una ricaduta ambientale a livello locale con il determinare un miglioramento dell'ambiente sia in termini di biodiversità sia di qualità delle acque superficiali circolanti in zone agricole. Rimangono ancora un paio di aziende trasformatrici e un'azienda vitivinicola che non hanno iniziato questo percorso.

Ulteriori miglioramenti ambientali sono derivati dalla partecipazione di alcune aziende anche alle azioni progettuali del PIT pianura pisana, in conseguenza del quale hanno eseguito lavori per la mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici sui loro terreni, tramite la creazione di filari di alberi frangivento, laghetti di stoccaggio acqua e zone di laminazione. Nel dettaglio, le misure alle quali partecipavano anche 4 delle aziende del Consorzio MENSA, comprendevano

- la gestione e tutela delle risorse idriche con la riprofilatura delle principali fosse aziendali per ripristinare la funzionalità idraulica;
- biodiversità: miglioramento dello stato di conservazione delle aree Rete Natura 2000 e delle altre aree ad alto valore naturalistico; creazione di un laghetto e lavori di ripristino e consolidamento delle sponde di un altro laghetto aziendale, al fine di aumentare e tutelare la biodiversità degli ecosistemi.
- dissesto idrogeologico: protezione del territorio dal dissesto idrogeologico, contrasto ai fenomeni di desertificazione per una maggiore resilienza ai cambiamenti climatici;
- paesaggio: mantenimento o ripristino della diversità del mosaico ambientale tipico del paesaggio rurale toscano con la piantumazione di filari di alberi lungo la viabilità e i confini aziendali con la funzione di barriere frangivento e corridoi ecologici;
- energia: diversificazione delle fonti di approvvigionamento con la valorizzazione delle Fonti Energetiche Rinnovabili con l'installazione di un impianto fotovoltaico aziendale.

Fra gli interventi tipici dell'assetto paesaggistico dei luoghi, si segnalano quindi le sistemazioni delle reti idraulico-agrarie nei campi coltivati, la piantumazione di filari di siepi dove si sono eccessivamente semplificate le tessere del mosaico paesaggistico, alcuni interventi di ingegneria naturalistica per la realizzazione di nuovi invasi.

Per quanto riguarda la produzione delle varie aziende, biologiche o convenzionali, si può dire che non ha, nel complesso, subito un forte aumento in conseguenza della creazione del Consorzio MENSA. Questo non per un cattivo funzionamento del Consorzio stesso, ma a causa della pandemia che ha portato a importanti limitazioni e a diminuzioni dei consumi: i ristoranti sono stati a lungo chiusi del tutto e quando hanno potuto riaprire lo hanno fatto con notevoli restrizioni. Ancora più duro l'impatto verso le aziende di catering che, a causa dell'annullamento di tutti gli eventi normalmente previsti (congressi, presentazioni, cerimonie ecc.) hanno visto quasi del tutto annullata la loro attività. Anche l'attività della Scuola Normale Superiore ha subito delle grosse restrizioni: si è passati infatti dalla chiusura totale della mensa ad una sua riapertura limitata ai soli allievi e perfezionandi, dimezzando la normale fornitura di pasti, ma anche al sostanziale annullamento di tutte le cerimonie e altre occasioni convegnistiche.

In conseguenza di tutto ciò la richiesta di forniture da parte delle aziende del Consorzio non ha visto notevoli incrementi, così da giustificare anche un aumento pianificato della produzione.

Da segnalare comunque, fra gli aspetti positivi, che uno dei ristoranti, proprio in seguito alla pandemia e alle conseguenti restrizioni, ha totalmente modificato la sua ristorazione e ha deciso di puntare ora su ingredienti locali e di qualità come quelli del Consorzio MENSA, facendo meno coperti, ma di qualità e costo maggiori.

Per quanto riguarda una eventuale riduzione delle emissioni climalteranti la questione è ancora più complicata. Uno degli aspetti positivi di un maggiore utilizzo di prodotti da filiera locale è sicuramente una riduzione dei trasporti, dei viaggi che di solito affrontano le varie materie prime.

Tuttavia per l'impronta CO2 non è possibile fare misurazioni precise. Possiamo però precisare che, soprattutto per l'approvvigionamento della mensa della Scuola Normale Superiore, le

materie prime hanno sicuramente fatto spostamenti limitati: viaggi unici dal produttore alla mensa. Leggermente maggiori invece gli spostamenti per i prodotti trasformati, come il farro e i ceci essiccati o la farina macinata: questi prodotti infatti devono essere necessariamente lavorati nei mulini o nei locali appositi che non sempre si trovano a breve raggio di distanza dai produttori. Durante la sperimentazione, i prodotti hanno percorso settimanalmente una distanza che va dai 30 ai 55 km (arrotondati) per arrivare alla mensa partendo dalle diverse aziende produttrici coinvolte. Da segnalare che il trasporto da parte di una delle aziende è stato effettuato con mezzo elettrico e questo è stato valutato molto positivamente da parte degli addetti della mensa.

Non si conoscono i tragitti che fanno i prodotti generalmente utilizzati dalla mensa della Scuola Normale Superiore. Quello che si può dire è che sicuramente i viaggi dei prodotti del Consorzio MENSA (dalle aziende fino a Pisa, presso la Scuola Normale Superiore) sono meno impattanti visto che si tratta di filiera locale corta e le distanze assai ridotte rispetto a quelle di altre forniture che provengono da zone diverse del territorio (in un caso dalla zona di Firenze).

4. CONCLUSIONI

Questo lungo percorso ha portato a vari risultati. Intanto possiamo sicuramente affermare che le imprese di ristorazione collettiva, sia pubblica ma, soprattutto privata, sono interessate a forniture di prodotti locali di qualità. Da entrambe le parti questa sperimentazione è stata ben accolta, anche se ci sono delle richieste precise di cui tenere conto per il futuro. Intanto, per tutte le categorie di servizio di ristorazione collettiva è importante avere la garanzia che le consegne siano puntuali e complete. È inoltre indispensabile, o altamente auspicabile, la consegna in azienda in giorni e ad orari prestabiliti di una determinata gamma di prodotti.

La qualità, il legame con il territorio e il rispetto della stagionalità dei prodotti sono i punti di forza del Consorzio e su questo bisogna lavorare. I ristoratori privati, in particolare, hanno richiesto un calendario dei prodotti disponibili generalmente (stagionalità), magari tenendo le disponibilità aggiornate online.

Riassumendo, le richieste dei ristoranti riguardano:

- qualità: sia prodotti BIO sia convenzionali;
- quantità: ben programmabile, possibilmente costante;
- calendario di prodotti disponibili e garantiti (magari con disponibilità sempre aggiornata online);
- fornitura in sede;
- risposte veloci e garantite;
- pagamenti mensili a 30 gg. fine mese;
- Prezzi: disponibili a pagare prezzo più alto per prodotto locale di qualità.

Anche le risposte alle interviste con i due catering locali confermano quanto richiesto dai ristoranti, dando forse anche più disponibilità ad un prezzo maggiore per prodotti di alta qualità e freschezza.

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva pubblica, riportiamo le valutazioni emerse da parte del personale della mensa della Scuola Normale Superiore relativamente all'esperienza pilota effettuato:

“Il servizio mensa, come già detto precedentemente, a regime e in assenza di condizionamenti esterni quali la pandemia attuale, produce e fornisce alla comunità della Scuola Normale Superiore circa 600.000 pasti/anno erogati per 315 giorni/anno. Quindi la quantità di derrate è un primo elemento da prendere in considerazione da un punto di vista quantitativo: premesso che non è possibile coprire la totalità della domanda con prodotti locali, si deve valutare quale percentuale di prodotti può fornire il territorio e di quale tipologia.

Una volta stabilita la quantità si deve valutare la stagionalità dei prodotti al fine di programmare forniture sostitutive (un esempio: il pomodoro locale è ovviamente il prodotto preferibile, ma i cuochi affermano che nei periodi di assenza di produzione locale necessitano comunque di tale alimento e quindi si deve far fronte in altro modo).

Ultimo aspetto è la sostenibilità economica: il prezzo dei generi locali è ben più elevato di quello praticato dalle principali piattaforme distributive. Naturalmente è del tutto evidente la diversità intrinseca dei prodotti, ma la pubblica amministrazione, a regime, non può sopportare il livello dei prezzi proposto durante l'esperienza della primavera/estate 2021.

Il terreno d'incontro che si può individuare è lo scambio tra la domanda costante su base annuale da parte della Scuola Normale Superiore con prezzi più abbordabili da parte dei produttori.”

Dall'analisi dei risultati delle varie sperimentazioni emergono quindi alcuni punti essenziali da affrontare in futuro per potere introdurre i prodotti di filiera corta nella ristorazione pubblica e privata.

- Educazione alla stagionalità. Va sicuramente evidenziato che il progetto MENSA, fra i suoi vari risultati, può includere quello di essere servito non solo a porre la questione dell'utilizzo di prodotti di filiera corta ma, soprattutto, la necessità di una maggiore attenzione da parte degli utenti alla stagionalità. È necessario avviare un processo di “rieducazione” alimentare verso la stagionalità dei prodotti. In questo senso è stata molto importante la sperimentazione con la mensa della Scuola Normale Superiore per porre la questione all'attenzione degli studenti e dei perfezionandi di questo ateneo. Sarebbe stata necessaria una maggiore attività di divulgazione e confronto diretto che non è stata possibile a causa del Covid-19, ed a cui è stato, in parte, ovviato con l'utilizzo dei questionari on-line e con dei video informativi.

Il tema della stagionalità è comunque importante anche per i ristoranti privati. Una maggiore attenzione a utilizzare esclusivamente o principalmente prodotti di stagione deve venire sia da parte dell'offerta, perché i cuochi devono proporre menù legati il più possibile alla stagionalità dei prodotti, sia da parte della domanda. Questo però richiede sforzi notevoli di informazione ed educazione di tutti gli utenti: andrebbe pubblicizzato di più il calendario dei prodotti agricoli locali, una conoscenza che un tempo era scontata e che ora è diventata patrimonio di pochi, visto che la grande distribuzione fornisce tutti gli alimenti in ogni stagione (facendoli spesso arrivare da tutto il mondo). La conseguenza è che la maggior parte della popolazione, soprattutto i più giovani, non ha nessun elemento per conoscere la stagione in cui sul nostro territorio nascono e giungono a maturazione determinati prodotti.

- L'affidabilità dei fornitori invece è un punto cardine per i ristoratori. Per loro sarebbe importante essere sicuri che le aziende locali facciano sistema per garantire forniture regolari, con qualità e quantità adeguate. Questo implica sostanziali modifiche alla struttura del Consorzio finora operante, e che in effetti è stato sperimentale:
 1. occorre allargare la gamma dei fornitori, almeno 2-3 per tipologia. Alcune aziende hanno infatti una produzione molto limitata, non sufficiente a garantire una fornitura costante e affidabile nel tempo;
 2. organizzare la logistica in modo da riunire le consegne dei prodotti per evitare la dispersione e tanti viaggi singoli. Sarebbe auspicabile avere un hub oppure un servizio di consegna unificata. Importante è il luogo di raccolta: ad oggi non esiste per i ristoranti un punto vendita o punto di raccolta dove possono prendere tutti i prodotti ordinati; oppure un servizio per riceverli direttamente in azienda. La situazione attuale, per quanto riguarda le aziende del Consorzio MENSA, è tale che il ristoratore deve andare a prendere i prodotti direttamente al mercato contadino una volta la settimana (ad esempio i formaggi), oppure direttamente dagli agricoltori per le verdure, i cereali e i legumi. La consegna è quindi una questione da affrontare. Molte aziende non possono consegnare perché non sono organizzate per questa attività, e per i ristoratori è difficile muoversi e andare a prendere i prodotti, soprattutto se non sono reperibili in un unico luogo. Sarebbe quindi auspicabile avere un magazzino, un luogo di raccolta gestito con competenza.
- Oltre a ciò occorrerebbe predisporre una piattaforma virtuale sulla quale avere sempre aggiornate le disponibilità dei prodotti che il Consorzio MENSA propone e che possa successivamente anche servire da piattaforma e-commerce.
- In ogni caso, secondo i ristoratori, non ci sono ancora tutti i presupposti per rifornirsi esclusivamente da aziende a km 0. Sul territorio (non solo nel Consorzio MENSA) mancano del tutto alcune filiere: ad esempio alcune carni (anatre, conigli) e alcuni prodotti quali il burro, lo zucchero, le spezie, il latte uht. Sarebbe interessante avviare un confronto con le aziende agroalimentari locali interessate a una possibile espansione in queste filiere. Per prodotti non disponibili a breve raggio sarebbe comunque auspicabile individuare aziende di produzione più vicine possibile.

Importante anche la questione della qualità e/o tracciabilità del prodotto. Servono schede informative per ogni alimento fornito e regole fissate chiare. Una proposta è, ad esempio, quella di introdurre un marchio, una sorta di bollino di qualità per dare una maggiore valorizzazione dei prodotti e di conseguenza una garanzia migliore al cliente. Per il momento, proprio per venire incontro a questa esigenza, durante lo svolgimento del progetto, il lavoro è stato arricchito anche dalla proposta di un codice etico, una sorta di disciplinare che offra garanzie di lavoro e qualità dei prodotti offerti. Questo strumento può infatti servire sia per le aziende del Consorzio, per ribadire i principi a cui devono attenersi, ma soprattutto per i clienti del Consorzio, a garanzia della qualità dei prodotti e dei processi produttivi e rimarcare il valore aggiunto. Abbiamo infatti ritenuto assai importanti i principi di tracciabilità dei prodotti e degli ingredienti dei prodotti trasformati, nonché la gestione sostenibile dell'ambiente in tutte le fasi produttive, dalla lavorazione dei campi, alle semine, al trattamento dei rifiuti. (Si veda [Allegato 11](#)). Secondo quanto scritto in tale documento:

“Il Codice Etico è un insieme di principi e regole la cui osservanza da parte dei destinatari è di fondamentale importanza per il buon funzionamento, l'affidabilità e la reputazione di MENSA, consapevole di contribuire con il proprio operato, con senso di responsabilità ed integrità morale, al processo di sviluppo e rafforzamento delle filiere corte per la vendita e il consumo di prodotti

agro-alimentari locali sul territorio della piana di Pisa e dei territori contermini, per un raggio di settanta chilometri.

MENSA fonda le proprie radici sui seguenti principi:

- Sostenibilità ambientale: equilibrio degli ecosistemi, difesa del suolo agricolo e tutela del paesaggio, rispetto della biodiversità, benessere degli animali;
- Salute e sicurezza alimentare: accesso a prodotti sani, naturali, freschi e di stagione;
- Sovranità alimentare: diritto della comunità locale a definire politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo;
- Gusto: qualità del cibo, patrimonio gastronomico e culturale;
- Solidarietà: coesione sociale, relazioni di rispetto e fiducia tra le persone, diritti dei lavoratori;
- Trasparenza: la trasparenza e l'accesso alle informazioni costituiscono il primo passo nella direzione di scelte di consumo consapevoli e stili di vita responsabili."

La questione economica è un altro punto assai controverso. È un tema importante soprattutto per quanto riguarda la ristorazione collettiva gestita da amministrazioni pubbliche per la quale incide in modo sostanziale. Ad esempio, per quanto riguarda la Scuola Normale Superiore i responsabili amministrativi e i cuochi della mensa sono consapevoli che sia necessario pagare di più per avere una qualità e una freschezza migliore e una garanzia sulla provenienza dei prodotti. Tuttavia, pur coscienti che il cibo di qualità deve ovviamente trovare riconoscimento anche a livello economico, cioè essere acquistato a prezzi più alti rispetto a quelli della grande distribuzione, sostengono però che bisognerebbe lavorare alla riduzione dei prezzi offrendo come contropartita una domanda stabile nel tempo con un ente solvibile. Sostengono che questo dovrebbe essere il messaggio da veicolare all'imprenditoria locale: quello di uno scambio equo. D'altro canto però occorrerebbe una produzione pianificata che assicuri la disponibilità dei prodotti prescelti dalla Scuola Normale Superiore durante tutto il periodo di fornitura previsto (che deve tenere conto della stagionalità).

La questione economica risulta complicata anche da un altro punto di vista, quello della preparazione economica dei produttori stessi. Durante gli incontri del progetto MENSA, è emersa a nostro avviso un'incapacità dei produttori a valutare il processo produttivo delle loro aziende in termini economici di costi e ricavi, e quindi a stabilire il prezzo di vendita equo per i loro prodotti. Non a caso, prodotti simili erano venduti dalle aziende sul mercato a prezzi molto dissimili. Occorrerà dunque un'operazione di formazione dei produttori anche su tale, fondamentale aspetto.

Inoltre, come già accennato, per il lato domanda è auspicabile che venga fatto un contratto unico che raccolga tutte le aziende, quindi un contratto con il Consorzio che funga da garante e partner commerciale. Per il futuro, il Consorzio deve divenire contraente unico per i ristoranti e la mensa, così come richiesto anche dall'ufficio acquisti della Scuola Normale Superiore.

Tuttavia, va evidenziato che questo, così come l'organizzazione di un punto di raccolta e di una piattaforma on-line, comporta costi notevoli in termini economici e di personale per la gestione, l'organizzazione e la distribuzione per il Consorzio MENSA. Va però ricordato che instaurare un rapporto con i ristoranti locali e con la ristorazione collettiva pubblica potrebbe essere una garanzia per i produttori di avere canali di vendita regolari e continuativi.

Un ultimo punto da considerare è la necessità di fare marketing da parte dei consorziati del MENSA: servirebbe una campagna ampia di comunicazione nell'area vasta, un'attività di marketing sul web disponibile anche per gli stranieri. Sicuramente tutto ciò non può però essere

realizzato prima che siano assicurate le forniture dei prodotti proposti, sia stabilizzato il Consorzio MENSA ed abbia prodotto un piano di produzione con previsioni precise e condivise.

Da quanto detto fino ad ora possiamo quindi concludere che la presenza e il lavoro del Consorzio MENSA sul territorio locale ha avuto una buona accoglienza, ha suscitato interesse e ha avviato alcuni processi importanti per l'introduzione di prodotti da filiera corta nella ristorazione collettiva pubblica e privata. Ci sono, a nostro avviso, tutti i presupposti per stabilire una connessione forte e duratura tra agricoltori/produttori e la ristorazione collettiva, soprattutto quella privata. Forse più complicata la fornitura di mense universitarie, seppure di modeste dimensioni come la Scuola Normale Superiore. Serve infatti un volume di produzione non facilmente garantibile. Tuttavia andrebbe considerato un rapporto per così dire "indiretto" con enti pubblici. Occorre infatti segnalare che, dai tanti colloqui avuti in questi anni di svolgimento del progetto, è emerso che in città serve un numero maggiore di locali che offrano ristorazione di qualità, utilizzando prodotti da filiera locale e con attenzione al territorio. La nostra è una città a forte vocazione turistica e, in tempi "normali" non segnati dalla pandemia, anche di turismo legato all'università e alla ricerca, il cosiddetto turismo congressuale. Ci sono a Pisa tre università importanti, il CNR e un ospedale di rilievo che organizzano convegni, congressi e seminari di livello nazionale e internazionale, facendo convergere sul territorio numerose presenze di studiosi, personalità e pubblico interessato anche ad una ristorazione di qualità. Si potrebbe dunque aprire per le aziende del Consorzio la possibilità di avviare contatti anche con ristoranti nel centro città per proporre alimenti di produzione locale e organizzare un'offerta ristorativa di alta qualità, legata alla stagionalità e al territorio. Al contempo, se le attività congressuali e convegnistiche riprendono il via, occorre avviare un percorso anche con i vari catering operanti in questo settore. Con alcuni di questi, come accennato all'inizio di questo documento, erano già stati presi contatti e anche con loro doveva avviarsi una sperimentazione, poi interrotta a causa delle chiusure determinate dal Covid 19.

Un altro settore da prendere in considerazione potrebbe essere quello dei numerosi agriturismi presenti sul territorio: questi devono utilizzare nella loro ristorazione esclusivamente prodotti toscani, ma spesso la loro produzione è limitata e non riesce a soddisfare il loro fabbisogno. Qui potrebbe esserci spazio per i prodotti del Consorzio.

Tutto il progetto, come più volte ripetuto, si è svolto in un periodo di eccezionalità determinato da una pandemia inaspettata e difficile da gestire e controllare. Le conseguenze sono state rilevanti per tutti i settori economici e quindi anche per le aziende coinvolte in questa sperimentazione. Questo per ricordare che molte attività non si sono svolte e realizzate secondo le indicazioni progettuali proprio per la situazione contingente del tutto straordinaria e complicata. Da una parte i ristoranti hanno subito chiusure e limitazioni ripetute, così come anche la mensa della Scuola Normale Superiore, ma anche le aziende hanno avuto ripercussioni non indifferenti sulle loro attività produttive e di vendita (ad esempio, anche i mercati locali sono stati sottoposti a chiusure e hanno comunque subito riduzione di affluenza per ripetuti blocchi alla circolazione delle persone). I catering sono stati forse quelli più penalizzati a causa della cancellazione di tutti gli eventi in presenza e, per questo, anche alcuni prodotti del Consorzio MENSA che dovevano essere utilizzati per la sperimentazione non sono stati presi in considerazione. Ad esempio, il vino o gli affettati che sarebbero stati utilizzati nella ristorazione in occasione degli eventi promossi e gestiti dalla Scuola Normale Superiore.

Questa situazione particolare ha determinato alcune discrepanze fra gli intenti iniziali del progetto e quanto è stato possibile realizzare. Abbiamo cercato di adattarci alle esigenze del momento e alla nuova situazione che ha portato inevitabili cambiamenti nel modo di vivere di ciascuno di noi. In quest'ottica però sono state fatte delle attività e adottate delle strategie che

si sono poi rivelate interessanti. Ricordiamo in proposito il cambio di strategia organizzativa, avvenuta proprio durante e anche a causa della pandemia, da parte di uno dei ristoratori del Consorzio che ha scelto di incrementare e valorizzare nel suo locale i prodotti locali e identitari del territorio. Lo stesso vale per la parte della comunicazione che ha subito a sua volta importanti cambiamenti dovuti all'impossibilità di organizzare incontri in presenza di alcun tipo. Siamo quindi ricorsi alle nuove tecnologie e abbiamo realizzato sondaggi on-line e video informativi che rimangono a disposizione nel tempo sul sito del Consorzio MENSA sia per i consorziati, ma soprattutto per chiunque fosse interessato al progetto (consumatori, ristoratori, amministratori, studiosi, ecc.).

La pandemia, in qualche modo, ha cambiato un po' le abitudini di tutti e, fra le tantissime cose negative, ha fatto emergere anche qualche elemento positivo: fra questi la riscoperta dei territori, la centralità e l'importanza del "locale" e delle produzioni a breve raggio. Quindi, se da una parte la presenza del Covid 19 ha bloccato alcune delle iniziative previste e il percorso inizialmente programmato, d'altra parte ha reso però la tematica di questo progetto di scottante attualità e di attenzione generale.

Riteniamo pertanto che sia importante continuare questa esperienza, esistono notevoli potenzialità per il Consorzio, e tutti i risultati delle varie azioni indicano che è possibile ed auspicabile proseguire, ma ovviamente occorrono investimenti ulteriori, un ampliamento dei soci consortili, una strategia condivisa di lavoro e la volontà da entrambe le parti (lato domanda e lato offerta all'interno del Consorzio MENSA) a perseguire questa strada. Incentivare l'utilizzo dei prodotti di filiera corta e locale vuole dire fare una scelta ben precisa nei confronti dell'ambiente, indirizzata a valorizzare e gestire il territorio in modo che sia più resistente e resiliente alle conseguenze dei cambiamenti climatici in atto. Un futuro sostenibile è legato in modo imprescindibile al rafforzamento di aziende locali, attente alla produzione biologica ed a basso impatto ambientale, che preveda la rigenerazione del suolo e un'economia circolare. Bisogna ricordare che la sostenibilità ambientale è alla base di tutto: tragitti brevi per il trasporto, l'eliminazione dello stoccaggio per i prodotti freschi, la salvaguardia del territorio (tramite agricoltura bio e/o comunque a minimo input) e il trasporto con mezzi elettrici, come già fanno alcuni produttori, rendono la sostituzione dei prodotti convenzionali una scelta sostenibile.

Da segnalare che anche i soci del Consorzio, nell'ultima assemblea prima della fine del progetto (tenutasi il 22/02/2022, vedi [Allegato 12](#)), hanno espresso la volontà di continuare questa esperienza, allargando la base sociale sia sul fronte delle aziende della produzione agroalimentare sia su quello della ristorazione e del commercio. In quest'occasione è stato deciso che i membri del Consorzio dovranno:

- Ribadire con puntualità e chiarezza il ruolo del Consorzio e le aspettative che i soci nutrono rispetto al suo ruolo (credere nella sua utilità per ciascun socio e nell'appartenenza al sodalizio);
- Definire compiutamente il target dei potenziali clienti a cui rivolgere la proposta delle produzioni agroalimentari e dei servizi, ad es.: imprese dell'agriturismo; attività commerciali di vicinato del settore gastronomia alimentari; imprese del settore catering; imprese della ristorazione collettiva (servizi refezione);
- Definire puntualmente un modello di organizzazione interna del Consorzio: un comitato direttivo con la presenza diretta dei rappresentanti delle imprese socie; un mandato operativo per una figura di agente commerciale; definire un modello di distribuzione, anche ricorrendo ad alcuni investimenti sostenuti con le risorse dei prossimi bandi PSR (operazione 4.2.1, in particolare);

- Definire una politica di alleanze con altre realtà ed imprese operanti nei servizi della logistica distributiva.

In conclusione, in vista della necessità di accogliere le indicazioni delle direttive europee come il “Farm to Fork” e di adottare strumenti come il Green Public Procurement per intraprendere azioni concrete a livello locale per la salvaguardia del clima, ribadiamo che la qualità, il legame con il territorio, la tracciabilità delle filiere e il rispetto della stagionalità dei prodotti, punti di forza del Consorzio MENSA, costituiscono un patrimonio su cui è non solo auspicabile, ma anche doveroso basare il lavoro futuro. Il territorio della Pianura Pisana è stato in questo senso un campo di prova che ha messo in rete ristoranti, una mensa pubblica e le aziende produttrici e che può assolutamente funzionare come è stato delineato in questo studio.

Lista Allegati:

Allegato 1: Disciplinare gara mensa 2017

Allegato 2: Dati mensa Normale.pdf

Allegato 3: Risultati questionario SNS feb21

Allegato 4: Proposta apericena

Allegato 5: Sondaggio studenti SNS luglio2021

Allegato 6: Locandina Mensa SNS 2021

Allegato 7: Articoli Stampa SNS giugno2021

Allegato 8: Insetto menu ristoranti MENSA

Allegato 9: Proposta Sperimentazione MENSA SNS 2021

Allegato 10: Relazione CAM e ristorazione collettiva

Allegato 11: Codice etico MENSA 2021

Allegato 12: Verbale Assemblea MENSA del 22022022