



PD 347/2025

COMUNE DI RAVENNA

GRUPPO CONSILIARIARE “MOVIMENTO 5 STELLE”

*Al Presidente del Consiglio Comunale
Al Sindaco
Alla Giunta
Al Consiglio Comunale*

MOZIONE

(Modificato in corso di seduta di Consiglio Comunale dell'11.11.2025)

Oggetto: Istituzione di un percorso verso un menù “Sano e Sostenibile” per la salute dei cittadini e dell’ambiente

PREMESSO CHE

- Secondo il WMO (Organizzazione Meteorologica Mondiale), il decennio 2015 /2024 è stato il più caldo di sempre e nel 2024 la temperatura media ha superato i 1,5° dall’ epoca preindustriale, limite massimo indicato dalle organizzazioni internazionali per la possibile mitigazione dei mutamenti climatici;
- Numerose pubblicazioni mediche dimostrano che regimi alimentari ricchi di prodotti animali, tipiche delle diete occidentali si correlano ad esiti di salute peggiori rispetto a modelli a base di vegetali, con aumento di malattie cardio metaboliche e oncologiche;

- Diverse società scientifiche approvano le diete vegetariane, anche senza prodotti animali, in tutte le fasi della vita, in particolare durante la gravidanza, l'allattamento e l'età pediatrica. Infatti i bambini e gli adolescenti che seguono un'alimentazione a base vegetale, corrono un rischio minore di obesità e sovrappeso rispetto ai non vegetariani e il rischio si riduce anche da adulti, con significativa riduzione del rischio di malattie croniche;

- Numerosi organismi internazionali rilevano perciò l'urgenza di ridurre il consumo di carne, orientando la popolazione al consumo di alimenti proteici di origine vegetale, per motivi sia ambientali che nutrizionali;

PRESO ATTO CHE

- La filiera produttiva agricola del nostro territorio, ha da tempo dimostrato eccellenze di prodotti vegetali ed un controllo di alta qualità sugli stessi oltrechè un impatto ambientale ridottissimo, trattandosi di prodotti a km 0, che se combinato con una cura dell'alimentazione partecipata e inclusiva, ben si sposa con abitudini alimentari sostenibili. Abitudini che si intende proprio in questa sede promuovere e che quindi devono risultare innanzitutto accessibili e comprensibili da tutti, indipendentemente dalle età dei cittadini e cittadine e dalla loro situazione economico-sociale;

- Numerose prove dimostrano che diete che limitano o escludono i prodotti di origine animale hanno un impatto ecologico positivo sull'ambiente e nutrizionale sulla popolazione, a partire dalla stessa dieta mediterranea, se correttamente intesa, a base innanzitutto di cereali integrali, verdure e legumi. Infatti è stata riconosciuta patrimonio dall'Unesco nel 2010, è stata giudicata positivamente da FAO e OMS in ragione del suo valore nutrizionale, nonché della tradizione culturale cui afferisce, ma anche perchè rappresenta un volano per una agricoltura ecosostenibile, con esiti di salute migliori rispetto alle diete occidentali a base soprattutto di prodotti animali.

CONSIDERATO CHE

- Nelle linee programmatiche del Sindaco Barattoni, si prevedeva la promozione di una diffusa consapevolezza su azioni di mitigazione e adattamento climatico, attraverso un processo di informazione e partecipazione strutturale dei cittadini e imprese alle nuove politiche energetiche, che

da un lato agiscono sul risparmio della CO2 e dall'altro sulla resilienza della città ai cambiamenti climatici;

- L'Amministrazione Comunale di Ravenna persegue politiche a protezione dell'ambiente e delle risorse naturali e svolge, in continuità con le passate consiliature azioni per promuovere la riduzione delle emissioni di gas climalteranti quali investimenti nella mobilità sostenibile, implementazione del patrimonio arboreo urbano, degli orti sociali e collettivi, politiche volte alla riduzione del consumo di suolo, alla raccolta differenziata dei rifiuti, alla rigenerazione urbana;

- A Ravenna esistono sul territorio iniziative significative nell'ambito della produzione agroalimentare a km 0, tese a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità nutrizionale, quali ad esempio il Mercato Contadino, che valorizza prodotti vegetali del territorio a bassissimo impatto ambientale di produzione;

- Campagne contro lo spreco alimentare;

CONSIDERATO INOLTRE CHE

- Le mense scolastiche, garantiscono il pieno godimento del diritto allo studio, al cibo ed il diritto alla salute. Mangiare a scuola rappresenta una grande opportunità poiché dal cibo dipendono salute delle persone, sviluppo economico e sociale del territorio, ma anche impatto ambientale. La mensa “non è saziare i bambini e le bambine”, o non è semplicemente una “pausa”, ma rappresenta il primo passo per comprendere il valore del cibo in tutte le sue sfaccettature, come la produzione dello stesso e la lotta allo spreco.

- Le Linee guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica 2021 affermano che “la ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito sanitario, è uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.). Si rende pertanto indispensabile promuovere, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione;

- Il Comune di Ravenna in questi anni, ha fortemente investito nella qualificazione delle sue mense scolastiche sia per raggiungere alti livelli di qualità nutrizionale e sensoriale, che come strumento di food policy con il quale sviluppare politiche sociali ed economiche sul territorio capaci di generare sviluppo, introducendo anche alimenti biologici, possibilmente a filiera corta, proponendo ricette della tradizione affiancate a quelle di altre culture;
- E' da sottolineare la scelta strategica dell'Amministrazione Comunale di potenziare le proprie cucine interne ai nidi d'infanzia e di volere disporre di un proprio centro cottura, per servire i pasti destinati ai bambini delle scuole d'infanzia e delle scuole primarie a tempo pieno, assicurando la fornitura giornaliera di pasti cucinati ogni mattina, in modalità espressa;
- Negli anni i menu scolastici sono stati ripensati e definiti in base ai criteri dettati dalle linee guida nazionali e regionali ,sono validati dal Servizio nutrizionale del Dipartimento di Igiene Pubblica dell'Azienda AUSL della Romagna, per garantire sicurezza del pasto: sono equilibrati, sani e nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, ultra processati, utilizzando molte varietà di cereali, anche integrali, diverse tipologie di vegetali e l'alternanza delle fonti proteiche sia animali che vegetali;
- Oltre alle diete speciali, nel menu è previsto un giorno in cui almeno due piatti primo e secondo sono vegetariani.

RILEVATO CHE

- Esistono positive esperienze di aziende che propongono menù vegetariani nelle proprie mense e che ne promuovono l'adozione nei corsi di educazione permanente dedicata a tutte le età (Long Life Learning);
- Le linee guida del programma dell'Oms WHP (Workplace Health Promotion) promuovono la salute del cittadino attraverso corretti stili di vita sul lavoro, tra i quali una condotta alimentare sostenibile;

- Alcune grandi imprese hanno messo in atto iniziative tese a ridurre l'impatto ambientale del cibo, quali l'azienda ospedaliera di Bolzano che propone un menù 100% vegetale al lunedì;

- Alcuni Comuni quali Bergamo e Verona, hanno già approvato nel 2023 deliberare che prevedono l'inserimento di una giornata con menù solo vegetale nelle proprie mense scolastiche e aziendali, che escluda cioè ogni componente animale e altri comuni capoluogo della Regione Emilia Romagna, stanno perseguendo i medesimi obiettivi come premessi;

RITENUTO

- Fondamentale proseguire il percorso per la sensibilizzazione dei cittadini e delle cittadine a stili di vita sempre più sostenibili, siano essi correlati al mondo del lavoro, del turismo enogastronomico e dell'alimentazione in generale;

- Che l'inserimento di un pasto a basso impatto ambientale per un giorno a settimana consumato da parte di ogni cittadino possa concretamente contribuire ad un risparmio molto elevato dei gas serra emessi nell'atmosfera.

IMPEGNA SINDACO E LA GIUNTA

- Ad istituire un percorso verso un "Menù Sano e Sostenibile", inserendo un menù realizzato con soli alimenti vegetali (escludendo carne, pesce, uova, latticini, miele e ogni derivato di origine animale) un giorno la settimana e per tutti, nel programma alimentare delle mense scolastiche e presso le strutture sociosanitarie del Comune di Ravenna, a partire dall'anno scolastico 2025/2026, sensibilizzando anche il Terzo settore coinvolto nella gestione dei servizi. Nel percorso si dovranno coinvolgere le Commissioni Mense. Alla proposta si dovranno affiancare incontri di educazione alimentare con-diviso con i pediatri, le famiglie, gli insegnanti e gli alunni. Sarà opportuno verificare il gradimento degli utenti, in modo da poterli accompagnare gradualmente verso una alimentazione sempre più consapevole;

- A proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Ravenna a promuovere, in stretta collaborazione con i ristoratori della città e

della provincia, la scelta di ampliare l'offerta dei propri menù, inserendo piatti a base Vegetale, che escluda carne, pesce, uova, latticini, miele e ogni derivato di origine animale, in sintonia con il menu Sano e sostenibile, rivolti ad una clientela sempre più curiosa di sapori nuovi e attenta ai valori ambientali;

- A proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Ravenna di incentivare, nelle mense aziendali, la possibilità di includere quotidianamente tra le opzioni disponibili per i dipendenti anche piatti 100% vegetali, ispirati ai principi del “Menù Sano e Sostenibile”, come ulteriore opportunità per favorire la consapevolezza alimentare e la sostenibilità;

- A promuovere tale iniziativa nei comuni della Provincia di Ravenna istituendo una mutua collaborazione con i Consiglieri Provinciali con funzioni legate al turismo e ristorazione;

- A promuovere tale iniziativa ai ristoratori delle diverse associazioni;

- A promuovere un concorso per la definizione di un logo del “Menu Sano e Sostenibile” in collaborazione con le scuole di grafica della città. Tale logo potrebbe essere utilizzato per identificare il piatto o menù green, sia nei menù delle mense del Comune di Ravenna che dei ristoratori privati che apprezzeranno la proposta;

- Ad iniziare un percorso sul tema della Food Policy del comune di Ravenna secondo il metodo del network fra i diversi assessorati che propongono scelte politiche orientate sul fronte culturale ai diversi attori in campo siano essi utenti, famiglie, ristoratori, chef, commercianti, produttori agricoli;

- A promuovere iniziative simili anche nelle RSA del territorio comunale.

Ravenna, 29.10.2025.

Igor Gallonetto (Capogruppo M5S)

(documento firmato
digitalmente)