



COMUNE DI MODENA

N. 13/2026 Registro Mozioni

ATTI DEL CONSIGLIO COMUNALE SEDUTA DEL 09/03/2026

L'anno duemilaventisei in Modena il giorno nove del mese di marzo (09/03/2026) alle ore 15:14, regolarmente convocato, si è riunito il Consiglio Comunale in seduta pubblica per la trattazione degli oggetti iscritti all'ordine del giorno (1° convocazione)

Hanno partecipato alla seduta:

MEZZETTI MASSIMO	Sindaco	SI	FIDANZA FRANCESCO ANTONIO	NO
CARPENTIERI ANTONIO	Presidente	SI	FRANCO DARIO	SI
GIACOBAZZI PIERGIULIO	Vice-Presidente	SI	GIORDANO FABIA	NO
ABRATE MARTINO		SI	GUALDI MATTIA	SI
BALLESTRAZZI PAOLO		SI	LENZINI DIEGO	SI
BARACCHI GRAZIA		SI	MANICARDI STEFANO	SI
BARANI PAOLO		SI	MAZZI ANDREA	SI
BARBARI LUCA		SI	MODENA MARIA GRAZIA	SI
BERTOLDI GIOVANNI		SI	NEGRINI LUCA	SI
BIGNARDI ALBERTO		SI	PARISI KATIA	SI
CARRIERO VINCENZA		SI	POGGI FABIO	SI
CAVAZZUTI FRANCESCA		SI	PULITANO FERDINANDO	SI
CONNOLA LUCIA		SI	ROSSINI ELISA	SI
DE LILLO ANNA		SI	SILINGARDI GIOVANNI	SI
DI PADOVA FEDERICA		NO	UGOLINI GIULIA	SI
DONDI DANIELA		NO		
FANTI GIANLUCA		SI		
FERRARI LAURA		SI		

E gli Assessori:

MALETTI FRANCESCA	NO	GUERZONI GIULIO	SI
MOLINARI VITTORIO	SI	BORTOLAMASI ANDREA	NO
ZANCA PAOLO	SI	FERRARESI VITTORIO	NO
FERRARI CARLA	SI	VENTURELLI FEDERICA	SI
CAMPOROTA ALESSANDRA	SI		

Ha partecipato il Segretario Generale del Comune DI MATTEO MARIA.

Il Presidente CARPENTIERI ANTONIO pone in trattazione la seguente

MOZIONE n. 13

MOZIONE PRESENTATA DAI CONSIGLIERI ABRATE, FERRARI (AVS) - SILINGARDI (M5S) - BARACCHI (SD) - BALLESTRAZZI (PRI AZIONE SOCIALISTI LIBERALI) - LENZINI, MANICARDI, DI PADOVA, POGGI, GIORDANO, CONNOLA, FANTI, GUALDI, BARBARI, CAVAZZUTI, BIGNARDI, CARRIERO, UGOLINI, FIDANZA, DE LILLO (PD) AVENTE OGGETTO: ISTITUZIONE DI UN MENU' "SANO E SOSTENIBILE" PER LA SALUTE DEI CITTADINI E DELL'AMBIENTE

Relatore: Abrate

Il PRESIDENTE cede la parola al consigliere Abrate per l'illustrazione della Mozione prot. 285975/2025 allegata al presente atto.

Il consigliere ABRATE: "Salterò alcune parti perché la mozione è piuttosto corposa.

I sistemi alimentari globali contribuiscono ad oltre il 34 per cento dell'emissione di gas climalteranti totali. Gli allevamenti intensivi in particolare sono responsabili del 14,5 per cento delle emissioni complessive, utilizzano circa il 20 per cento delle terre emerse come pascolo e il 40 per cento dei terreni coltivati per la produzione di mangimi che consumano enormi quantità di acqua.

Le emissioni di ammoniaca contribuiscono ai livelli di particolato che si registrano in Pianura Padana in modo sostanziale.

Numerose pubblicazioni mediche dimostrano che i 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 cardiometaboliche 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. 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 sia nutrizionali.

Nelle linee programmatiche del Sindaco Mezzetti si prevedeva la promozione di una diffusa consapevolezza su azioni di mitigazione all'adattamento climatico, attraverso un processo d'informazione e partecipazione strutturale dei cittadini e delle imprese alle nuove politiche energetiche, quali politiche programmatiche proponevano tra l'altro iniziative quali l'eliminazione delle bottiglie usa e getta in tutti gli edifici pubblici, individuazione di requisiti per i fornitori dei servizi di mense che garantiscano sostenibilità della filiera alimentare, l'introduzione dei bandi per la gestione delle mense pubbliche, in particolare scolastico-ospedaliera, di opzioni nei menu che rispettino le regole alimentari dettate dalle fedi religiose, diffusione dei mercati locali di quartiere e di forme di agricoltura urbana. L'amministrazione comunale di Modena persegue politiche a protezione degli ambienti e delle risorse naturali, a Modena esistono sul territorio iniziative significative nell'ambito della produzione agroalimentare tese a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti quali: il Distretto biologico del Frignano, i mercatini biologici di prossimità, a Modena e Provincia sono attivi progetti che contrastano lo spreco alimentare quali il progetto "Buon Fine" della Legacoop, "AVANZA Riduci", "Rigusta", riutilizzo di confesercenti e altri.

Considerato, inoltre, che:

- la mensa scolastica garantisce il pieno godimento del diritto allo studio, al cibo, al diritto della salute, mangiare a Scuola rappresenta una grande opportunità poiché dal cibo dipende la salute delle persone, lo sviluppo economico e sociale del territorio, ma anche l'impatto ambientale;
- le linee guida nazionali per la ristorazione scolastica del 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, si rende perciò indispensabile promuovere, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute;
- che il Comune di Modena in questi anni ha fortemente investito nella qualificazione delle sue mense scolastiche, è da sottolineare infatti la scelta strategica dell'Amministrazione comunale di potenziare le proprie cucine interne ai nidi d'infanzia di voler disporre di un proprio centro cottura per servire gli oltre 6 mila pasti destinati ai bambini delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Primarie a tempo pieno, assicurando la fornitura giornaliera di pasti cucinati ogni mattina;
- i menù scolastici sono stati ripensati e definiti in base ai criteri dettati dalle linee guida nazionali e regionali, validati dal Servizio Nutrizione del Dipartimento d'Igiene Pubblica dell'Azienda USL di Modena;
- sono equilibrati sani e nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche di prima qualità evitando preparati liofilizzati, preconfezionati, ultraprocesati;
- il Comune si è inoltre posto l'obiettivo di un servizio plastic free, oltre alle dieci speciali nel menù previsto nel giorno già adesso, in cui almeno due piatti prima 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 dedicati a tutte le età;

- alcune grandi imprese hanno messo in atto iniziative tese a ridurre l'impatto ambientale del cibo tipo Barilla, l'Azienda ospedaliera di Bolzano.

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

Impegna il Sindaco e la Giunta:

- ad istituire il menù sano e sostenibile inserendo un menù realizzato con seri alimenti vegetali un giorno alla settimana e per tutti nel programma alimentare delle mense scolastiche e presso le strutture sociosanitarie del Comune di Modena, a partire dall'anno scolastico, avevamo messo 2025-2026, sarà 2026-2027. Nel percorso si dovranno coinvolgere le Commissioni Mense. Alla proposta si dovranno affiancare incontri di educazione alimentare condivisa con i pediatri, le famiglie, gli insegnanti, gli alunni.

Sarà opportuno verificare il gradimento degli utenti in modo da poterli accompagnare gradualmente verso un'alimentazione sempre più consapevole;

- a proporre alle Associazioni di Categoria Datoriali del territorio di Modena, di 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;

- a proporre alle Associazioni di Categoria d'incentivare nelle mense aziendali la possibilità d'includere, tra le opzioni disponibili per i dipendenti anche piatti a prevalente base ispirati ai principi del menù sano e sostenibile;

- a promuovere tali iniziative in Provincia o nei Comuni della Provincia di Modena;

- a promuovere tale iniziativa presso i ristoratori delle diverse associazioni;

- a promuovere un concorso per la definizione di un luogo del menù sano e sostenibile in collaborazione con le (...) di Grafica della Città;

- a iniziare un percorso sul tema della food policy del Comune di Modena secondo il metodo del network tra diversi assessorati che propongono scelte politiche orientate sul fronte culturale ai diversi attori in campo, siano essi: utenti, famiglie, ristoratori, cuochi, commercianti, agricoltori;

- a promuovere iniziative simili anche nelle feste parrocchiali di quartiere di associazioni di volontariato. Grazie".

Il PRESIDENTE: "Apriamo la discussione e invito i consiglieri a prenotarsi per il dibattito su questa mozione. La parola al consigliere Barani. prego".

Il consigliere BARANI: "Voglio tranquillizzare subito gli animi. Un pasto vegetariano a settimana, se ben bilanciato, non comporta nessun rischio nutrizionale per i bambini. Le linee guida nazionali, lo diceva prima il consigliere Abrate. Lo consentono e nessuno, quindi, qui, intende negarlo.

Proprio perché il tema della salute non è in discussione, la mozione, riteniamo che sia totalmente superflua.

Le nostre mense sono già costituite sulle linee guida nazionali, sono già validate dall'ASL e il faro delle stesse è e dev'essere la dieta mediterranea, che è per definizione il modello alimentare più equilibrato che c'è al mondo, quindi l'equilibrio è già garantito.

La mozione va a toccare, poi, dei dati globali, dati dalle varie organizzazioni, WMO, FAO, IPCC, parla di emissioni planetarie, però le grandi emissioni derivano da modelli industriali fortemente inquinanti che sono quelli di Cina e India, quelli che peraltro pochi giorni fa ho sentito da prendere come modelli e qua la prima contraddizione, quindi, da scelte geopolitiche e produttive che nulla hanno a che vedere con i menù delle nostre mense scolastiche, quindi, pensare noi d'incidere su questi equilibri con un menù obbligatorio a Modena fa sorridere, se non fosse però tutta la questione saldo al zero. E qui arriviamo alla questione politica, in cui nella mozione si parla di accompagnare gradualmente verso un'alimentazione sempre più consapevole, quindi, a monte abbiamo la dieta mediterranea, che fa parte della nostra cultura, che è il metodo di alimentarsi più equilibrato che c'è al mondo, però no, adesso noi, politicamente, vogliamo entrare con un lavaggio del cervello nei confronti di bambini e altri sul dire che cos'è che è giusto mangiare o cosa non è giusto. Questo è il punto politico. La mensa per voi diventa uno strumento d'indirizzo culturale e politico. Questo è quello che dice la mozione. Ma chi è che stabilisce, però, qual è l'alimentazione consapevole?

L'Amministrazione comunale?

Dobbiamo garantire la pluralità, dobbiamo lasciare il più possibile ai cittadini la libertà di scelta e la scelta, ripeto, è già a monte nella dieta mediterranea, che l'ASL valida e che è applicata già nelle nostre Scuole.

C'è poi un tema, perdonatemi, che non possiamo ignorare, cioè a Modena pretendiamo d'incidere sugli equilibri climatici mondiali e poi tralasciamo il fatto che è una delle prime regioni agroalimentari d'Europa dove la zootecnia gioca un ruolo principale nell'economia locale, nell'occupazione e nell'identità anche culturale, quindi, parliamo di imprese che nel settore stanno investendo sempre di più in sostenibilità reale e non di un comparto simbolicamente da colpire, come vorreste voi in questa mozione. Tanto che, va detto, a pochi chilometri da qua, a Castelnuovo Rangone, il sindaco Paradisi tutti gli anni celebra la festa del maiale e sottopone alle fauci dei modenesi 700 kg di zampone.

Non ho mai partecipato, però penso che parteciperò soprattutto dopo questa mozione per sostenere l'iniziativa. Monumento che è stato vandalizzato, quello al maiale, in piazza a Castelnuovo Rangone e il sindaco Paradisi ha detto che è stato un gesto senza logica, quindi, è illogica, perdonatemi, ancora di più, la vostra mozione.

Mi aspetto anche, quindi, dopo questo, un altro atto vostro oltre confine del Consiglio Comunale, chiederemo così al Sindaco Paradisi di sostituire il monumento al maiale con il monumento al tofu, magari, così sarete più contenti. Ma il bello qual è? Che in questa ideologia della vostra mozione non imparate neanche dai vostri stessi errori.

Perché, vedete, quando la politica trasforma le mense in un veicolo di messaggi simbolici e ideologici, questo risultato è lo spreco e penso al menù etnico per Gaza che avete proposto nelle Scuole e che è stato letteralmente cestinato e mandato al macero e lo spreco, vedete, è un'equazione molto semplice: spreco uguale opposto della sostenibilità, quindi, signori miei, risolvere la crisi climatica mondiale con un messaggio simbolico locale sulle spalle dei bambini per noi, mi dispiace, ma non può passare. Grazie".

Il PRESIDENTE "La parola alla consigliera Connola".

La consigliera CONNOLA: "Intervengo per esprimere il pieno sostegno alla mozione sull'istituzione del menù sano e sostenibile, perché ritengo che essa rappresenti una proposta concreta, equilibrata e pienamente coerente con la responsabilità che un'Amministrazione Locale deve assumersi oggi nei confronti della salute dei cittadini e della tutela dell'ambiente.

I dati scientifici che stanno alla base di questa mozione non sono opinioni ma evidenze consolidate.

Il decennio 2015-2024 è stato il più caldo mai registrato, con il superamento nel 2024 della soglia di 1,5 gradi rispetto all'epoca preindustriale.

Il sistema alimentare pesa moltissimo sul clima, più di un terzo delle emissioni che scaldano il pianeta. Dipende da come produciamo il cibo e gli allevamenti intensivi sono tra i principali responsabili per l'enorme uso di risorse e l'alto livello d'inquinamento.

In un territorio come il nostro, collocato nella Pianura Padana, sappiamo bene quanto anche le emissioni di ammoniaca legate all'agricoltura incidono sulla qualità dell'aria e sui livelli di PM10, con ricadute dirette sulla salute pubblica.

Accanto alla dimensione ambientale vi è poi una questione sanitaria altrettanto rilevante.

Numerose pubblicazioni scientifiche dimostrano che diete ricche di prodotti animali, tipiche dei modelli alimentari occidentali, si associano ad un aumento delle patologie cardiometaboliche e oncologiche. Al contrario, modelli alimentari a prevalente base vegetale correttamente pianificati sono riconosciuti come adeguati in tutte le fasi della vita, dall'infanzia alla gravidanza e si associano a minor tassi di obesità e malattie croniche. Non si tratta, dunque, di scelte ideologiche, ma d'indicazioni sostenute dalla comunità scientifica internazionale.

Questa mozione ha il merito di tenere insieme: ambiente, salute e inclusione sociale, non propone imposizioni, ma un percorso graduale di accompagnamento ed educazione alimentare, fondato sull'accessibilità e sulla condivisione. È importante sottolinearlo, il menù sano e sostenibile non elimina alternative, ma introduce una proposta settimanale a base esclusivamente vegetale, offrendo a tutti l'opportunità di sperimentare un'alimentazione più consapevole.

Il Comune di Modena in questi anni ha dimostrato una forte coerenza nelle politiche ambientali e

alimentari, dagli investimenti sulla mobilità sostenibile alla riduzione del consumo di suolo, dalla gestione virtuosa dei rifiuti alla valorizzazione delle filiere agroalimentari locali.

Sul tema delle mense scolastiche, Modena è già un punto di riferimento a livello nazionale. Le mense non sono semplicemente un servizio accessorio, sono un presidio di salute pubblica, uno strumento educativo e un potente veicolo di politiche alimentari.

Le linee guida nazionali per la ristorazione scolastica lo affermano chiaramente, così come gli investimenti fatti dall'Amministrazione sulle cucine interne, sulla qualità nutrizionale dei pasti, sul biologico, sulla filiera corta e sulla progressiva eliminazione della plastica monouso.

In questo quadro, l'introduzione di un giorno alla settimana con un menù interamente vegetale rappresenta un'evoluzione naturale e coerente del percorso già intrapreso. Un passo ulteriore che rafforza il ruolo educativo della mensa senza snaturarla, valorizzando il lavoro dei cuochi, il coinvolgimento delle famiglie, delle commissioni mensa, dei pediatri e degli insegnanti.

La mozione guarda oltre le mense scolastiche, coinvolgendo le strutture socio-sanitarie, il mondo del lavoro, le imprese, la ristorazione privata, le associazioni di categoria e il terzo settore. È una visione di una politica comunale che usa il cibo come strumento per tutelare la salute, l'ambiente e il tessuto economico locale che mette in rete attori diversi, promuove innovazione, valorizza le produzioni locali e intercetta una domanda crescente di cibo sano, sostenibile e di qualità.

Non va, infine, sottovalutato il valore culturale di questa proposta. La dieta mediterranea, correttamente intesa, è già un modello prevalentemente vegetale, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità. Promuoverla significa anche riscoprire una tradizione che appartiene alla nostra storia, adattandola alle sfide del presente. Per tutte queste ragioni ritengo che l'istituzione del menù sano e sostenibile sia una scelta responsabile, lungimirante e perfettamente in linea con le linee programmatiche della Giunta e del Comune di Modena. Una scelta che non chiede rinunce, ma propone consapevolezza, che non divide, ma unisce, che guarda il futuro partendo dalla salute delle persone e del territorio".

Il PRESIDENTE: "La parola al consigliere Abrate".

Il consigliere ABRATE: "L'intervento del consigliere Barani è stato troppo interessante e troppo qualunquista. La rinuncia a cambiare qualunque stile di vita che possa incidere sulla collettività. Incredibile! Parto, invece, da un presupposto completamente diverso: quotidianamente nella mia realtà del cibo, di come mi muovo, di come mi vesto, posso incidere sul pianeta, sulla collettività e sul futuro dei miei figli, delle mie figlie e dei miei nipoti.

Ricordo al consigliere Barani che l'ammoniaca è prodotta in Emilia Romagna all'80-90 per cento dagli allevamenti intensivi, così pure il metano, soprattutto dalle vacche, meno dai maiali.

L'inquinamento da metano e da ammoniaca, quindi di polveri sottili, anche il PM2.5, di cui abbiamo sentito spesso parlare, hanno come causa fondamentale anche gli allevamenti intensivi nella Pianura Padana, soprattutto in Lombardia, secondo e terzo posto Emilia Romagna e Veneto.

Tutto questo ha un impatto ambientale importantissimo. Gli allevamenti intensivi hanno conseguenze sull'alimentazione umana, perché tolgono fette di produzione di cereali da quella che è l'alimentazione per gli uomini a quello che è invece per gli animali; che la quantità di acqua che è necessaria per gli allevamenti è veramente enorme. Per di più il fatto che la riduzione della carne possa essere, da un punto di vista climatico e ambientale, molto positiva, si associa al fatto che tutto quello che è carne aumenta il rischio cardiovascolare.

L'unica cosa di cui ho salvato nell'intervento del consigliere Barani è il suo apprezzamento per la dieta mediterranea, ma probabilmente non ha capito di che cosa si tratta, pensa che sia pasta, pizza e carne. E no, non è questo, è completamente diversa, è una dieta che tende al vegetariano.

In questa mozione abbiamo fatto un passo ulteriore, un giorno alla settimana facciamo qualcosa che sia senza prodotti animali, quindi, maggior rispetto per l'ambiente e maggior risultato in termini di salute.

Allora, se vuole, le porterò una serie di studi scientifici che dimostrano come tutto questo, a partire dalla prima infanzia, è assolutamente positivo per la salute e, quindi, è possibile che, in qualche modo, si ricreda da questo suo sarcasmo un po' triste, un po' rassegnato.

Credo che si possa cambiare questo mondo, siamo ancora in tempo nel farlo e che tutto questo passi innanzitutto dai nostri comportamenti, ma siccome credo che tutto questo abbia invece un valore

collettivo fondamentale, non voglio che tutto questo resti sulla mia tavola.

Sono scelte che dobbiamo condividere, che devono diventare della collettività e quindi le Scuole sono fondamentali, ma sono fondamentali le mense, sono fondamentali i ristoranti. Ho provato, in passato, a convincere i ristoratori modenesi ad inserire almeno un piatto con legume e cereale, che vuol dire l'equivalente di una bistecca. I ristoratori sono poco propensi a tutto questo perché la richiesta non è sufficiente, ma dobbiamo, invece, creare questa cultura, dobbiamo fare una rete così come la vogliamo fare per la parte industriale, la dobbiamo fare su tutti questi elementi culturali perché possono modificare sensibilmente il futuro della salute delle nostre città e della nostra popolazione. Grazie".

Il PRESIDENTE: "La parola al consigliere Franco".

Il consigliere FRANCO: "Non volevo intervenire però a proposito di stuzzicamenti, questa folata ideologica non mi fa tacere.

Primo aspetto: l'obbligatorietà. L'obbligatorietà non è assolutamente un punto su cui si può transigere. Evidentemente lei, consigliere Abrate, non conosce l'appalto con cui viene gestita la ristorazione collettiva del nostro Comune. Se l'avesse letto lei saprebbe che il menù che viene proposto ai nostri ragazzi è già ampiamente condiviso con l'ASL, è già ampiamente gestito da professionisti, dietiste e medici specializzati.

Riprendo quello che diceva il collega Barani: questa mozione è assolutamente superflua perché nelle Scuole è già previsto un protocollo di rapporto costante mensile con gli uffici dell'ASL preposti, è inutile obbligare chi vuole.

Secondo aspetto: lei ha proposto, giovedì scorso, il modello cinese come le soluzioni delle problematiche dell'Automotive.

Ora ci propone il fatto che in una Regione come la nostra in cui l'assetto economico è fortemente improntato sull'agroalimentare, lei ci ha detto, un minuto fa, che oltre a dover gestire crisi nell'Automotive dovremmo gestire anche crisi occupazionali nell'agroalimentare. Lei ci ha detto questo.

Terzo aspetto: il 10 dicembre, leggo un comunicato stampa della Regione Emilia Romagna, la cucina italiana è stata inserita come patrimonio UNESCO.

Il nostro Assessore all'Agricoltura Alessio Mammi ha dichiarato: "L'Emilia Romagna è protagonista di questo cammino grazie alle sue 44 DOP e IGP, prodotti straordinari che ancora una volta mettono in luce la ricchezza enogastronomica del nostro territorio, le sue tradizioni, i produttori, le storie di cucina e di cibo. Trovo sia un riconoscimento straordinario ottenuto grazie all'impegno di tutti, a partire dagli agricoltori, poi da chi trasforma gli alimenti in piatti da gustare, ovvero gli chef, e anche di Casa Artusi che porta in tutto il mondo la cultura di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, che ha contribuito a costruire il valore e i contenuti di questo importante percorso.

Ho citato questa importante dichiarazione perché a me sembra che questa mozione vada completamente contro. Secondo me il tema vero è l'aspetto obbligatorio, cioè uno deve essere libero di scegliere la tipologia di cibi, soprattutto in realtà dove già c'è un protocollo molto ben preciso e mi sembra che con questa mozione si vada contro anche a quanto affermato precedentemente, in cui la cucina italiana non è assolutamente una cucina vegetariana, non è assolutamente una cucina che prevede l'obbligatorietà dell'utilizzo di cibi vegetariani, ma un mix di nutrienti che non devono essere assolutamente persi, anche perché la cucina è tradizione. Perdere l'utilizzo di certi piatti e di certe metodologie di lavorazioni vuol dire perdere un pezzo della nostra storia".

Il PRESIDENTE: "La parola al consigliere Bertoldi".

Il consigliere BERTOLDI: "Innanzitutto respingo al mittente l'accusa di qualunquismo nei confronti del consigliere Barani, perché si è praticamente svelata, perché il consigliere Abrate ha espresso questa volontà di condizionamento, nel modo di vestire, nel modo di essere, nel modo di mangiare, è proprio quello che invece respingo, l'idea del condizionamento.

Parto dall'idea che è tipico della sinistra, voler regolare tutto, da quando nasci a quando muori, questo concetto, quasi patriarcale dello Stato, in cui lo Stato decide ogni cosa, decide cosa è bene e cosa è male, e comunque te lo impone.

Lo Stato etico, ovvero lo Stato moralista e paternalista, che decide cosa è giusto e cosa è sbagliato, che pretende d'imporre i comportamenti privati dei cittadini e imporre la sua visione del bene. È proprio in queste parole "nei comportamenti privati" che bisogna stare molto attenti.

Un'educazione morale obbligatoria che mi spaventa, soprattutto io che vengo da una formazione liberale, lo Stato etico proibisce stili di vita immorali, controlla la cultura, la Scuola, la famiglia, più o meno decide cosa è virtuoso. Lo vediamo anche in questi giorni, quello che sta avvenendo con la famosa famiglia nel bosco.

C'è un tipo di morale, un tipo di comportamento a cui tutti si devono tenere.

Non si lascia lo spazio di libertà all'individuo di comportarsi nel proprio privato come ritiene opportuno. Questa visione, direi hegeliana, è stata l'ispirazione per tanti totalitarismi, compreso il fascismo.

Penso ad esempio a Giovanni Gentile che aveva questa visione.

Un discorso è fare formazione alimentare, e lì siamo tutti d'accordo, formare, la formazione è una cosa. Un discorso invece è imporre quello che dobbiamo mangiare, noi e i nostri figli. Lo Stato liberale garantisce, o meglio, come dice la nostra Costituzione, riconosce i nostri diritti.

Lo Stato etico invece no, dice come dobbiamo vivere. E qui c'è la grande differenza. Quello che vedo in questa mozione è una posizione un po' estremista.

Vogliamo medicalizzare tutto, compreso il mangiare. Il mangiare è anche un piacere, non è solo una medicina che prendiamo tutti i giorni per stare meglio. È anche gusto, piacere.

Poi, abbiamo a che fare con delle persone che hanno dei gusti diversi. Ci sono dei bambini in cui tu puoi proporre tutte le verdure che vuoi, ma non le mangiano.

Saranno le famiglie che dovranno piano piano indurli a fare, magari, un processo di cambiamento, ma sono sicuro che se in molte scuole imponiamo a tutti solo verdura e frutta, ci saranno dei bambini che non mangiano, che saltano il pasto.

Non dimentichiamo che ognuno, poi, ha le proprie caratteristiche, ha il proprio metabolismo. Non si può imporre la cultura della perfezione o dell'omologazione. Voglio una società che invece dia le opportunità, aumenti le opportunità, non gli obblighi.

Le mense delle nostre Scuole sono già equilibrate, sono mense studiate, non è che sono state fatte tanto al peso, sono calibrate alle necessità nutrizionali dei bambini e seguono le linee guida nazionali, quindi, non c'è niente d'improvvisato.

Stiamo attenti perché una dieta vegetariana o vegana può essere, in alcuni casi, anche pericolosa, dev'essere ben bilanciata e tante volte è necessario integrarle con alcune vitamine, in particolare vitamina B12, ma anche altri oligoelementi. I rischi aumentano nei bambini, attenzione, i bambini sono più delicati così come gli anziani da punto di vista nutrizionale e quindi diciamo che delle diete incomplete possono creare dei problemi, ci vuole una supervalutazione dal punto di vista nutrizionale.

Chiudo facendo riferimento anche ad un altro aspetto di questa mozione che era il discorso dello spreco alimentare. In questa mozione si è fatto riferimento solo a due programmi alimentari di catene, di una catena particolare di grande distribuzione e di un'associazione, ma in realtà vi informo che praticamente tutte le catene di grande distribuzione fanno questo. Guardavo che oltre a Coop c'è Esselunga che fa donazione sistematica delle eccedenze e ogni anno dona 2 mila tonnellate di cibo equivalenti a oltre 4 milioni di pasti, Conad che con il Banco Alimentare dona 365 mila kg di cibo, Lidl, Carrefour con il programma sfida zero sprechi, quindi, diciamo che è una cosa virtuosa che fanno tutti, non c'è solo una catena. Questo per completare un po' una mozione che in questo senso mi sembrava molto parziale.

Concludo dicendo che nonostante questa mozione difenderò a spada tratta: i tortellini, il prosciutto, il ragù e anche la fiorentina, anche le tigelle con il lardo sopra, non certo tutti i giorni, ma, comunque, costituiscono le nostre identità alimentari, la nostra storia e anche il nostro piacere".

Il PRESIDENTE: "La parola al consigliere Fanti".

Il consigliere FANTI: "Lascio ad altri colleghi più titolati di me approfondire dal punto di vista tecnico, però volevo rassicurare il collega Bertoldi, che sono andato a rileggermi la mozione dove noi, perché l'ho firmata anch'io come tutta la maggioranza, costringiamo i bambini a mangiare vegetariano, francamente non ne ho trovato traccia.

Tra l'altro, penso che, tra l'altro come mi conferma l'Assessora alla Pubblica Istruzione che è qui casualmente qui presente, mi risulta che a tutt'oggi nei menu della Scuola modenese ci sia una sana libertà di scelta che nessuno vuole intaccare.

Quello che, invece, si chiede è di cercare di riflettere su una maggiore consapevolezza di quello che stiamo mangiando, quindi, l'introduzione di un menù come alternativa vuole proprio introdurre un concetto, a maggior ragione più sano, di consapevolezza e di educazione alimentare, in questo Paese in cui, attualmente, la percentuale degli obesi e dei sovrappesi, tra cui, purtroppo,, infatti, anche il sottoscritto, sta aumentando sempre di più, è, invece, un compito dello Stato, perché al di là di volere lo Stato etico di Hegel o meno, cercare di educare a pratiche sane, ma non perché lo dice lo Stato, ma perché lo dicono le evidenze scientifiche e tutti i nutrizionisti degni di questo nome, non mi sembra una cosa sbagliata, ecco francamente, questo lo dicevo.

L'altra cosa che volevo dire e permettetemi perché la battuta del consigliere Franco che accusava Abrate di aver difeso il sistema economico cinese, a parte che ero presente, non mi risulta, però, prima di andare a tirare via la pagliuzza dall'occhio, sarebbe meglio guardare la sua trave. Non volevo dire niente per carità di patria, però oggi abbiamo assistito ad un'interrogazione fatta da una lista di minoranza che però legittimamente e meritevolmente ha introdotto un tema relativo allo sviluppo del sistema industriale modenese, al futuro dei nostri imprenditoriali, in particolare il problema delle piccole e medie imprese che hanno bisogno di certi sistemi o delle grosse imprese che invece hanno altre esigenze, quello che ho provato a sviluppare nei 5 minuti a disposizione, segnalo come il maggior partito di opposizione su questo non ha detto mezza parola, salvo poi fare sarcasmo su, invece, un menù sano e sostenibile proposto dalla maggioranza. Grazie".

Il PRESIDENTE: "La parola al consigliere Silingardi".

Il consigliere SILINGARDI: "Intanto permettetemi un inciso che non c'entra niente con la mozione, ma siccome già due interventi di Fratelli d'Italia hanno richiamato manipolando: "Le parole dette dal consigliere Abrate, dal consigliere Silingardi nella scorsa Seduta", tutto quello che ci siamo detti in Capigruppo sui fatti personali lo mandiamo là dentro.

Non l'avrei riferito però va bene, ma io non vi do soddisfazione, non faccio un fatto personale, non faccio il bambino dell'asilo come ho già detto in Capigruppo.

È agli atti quello che uno ha detto, poi ognuno interpreta come gli pare, se uno vuole manipolare le parole lo farà.

Avevo preparato un intervento, però francamente non pensavo che questa mozione venisse descritta come uno strumento di manipolazione delle masse alla stregua di quello che faceva Pol Pot nei campi di rieducazione, perché ad un certo punto mi sembrava di sentire qualcosa di aberrante, che si vuole fare chissà che cosa dei nostri bambini, ovviamente, giù le mani dai bambini, ma una giornata senza carne secondo qualcuno può creare danni irreversibili ai nostri bambini.

Ovviamente, non mancava l'immane riferimento alla pregiudiziale ideologica, perché tutto ciò che viene da sinistra ha una pregiudiziale ideologica come se fosse poi chissà che cosa.

Quando uno legge la mozione dice: "La pregiudiziale ideologica qual è?". La salute dell'essere umano e dell'ambiente.

Ti fa molto ridere, ma a me non fa per nulla ridere. Il fatto che ci sia una pregiudiziale ideologica che dice: "Tuteliamo la salute umana", evidentemente c'è uguale, contraria in cui dice: "No, non ce ne frega niente, tuteliamo il tortellino e la sagra di Castelnuovo del maiale", che non c'entra assolutamente niente con questa mozione.

Lascio perdere tutti i ragionamenti sul benessere animale, non voglio addentrarmi in questo, ma credo però che sia oggettivo, e non torno sui dati che sono stati più volte citati, cosa producono gli allevamenti intensivi.

I dati sono stati riportati, sono dati delle più grandi università del mondo, non vorrei citare l'Università di Pennsylvania, altrimenti mi date del trumpiano, perché qua si manipola tutto. Però dicono che gli allevamenti intensivi parlano di un'incidenza del tumore, melanoma, dove ci sono gli allevamenti intensivi, del 57 per cento più alti rispetto ad altre aree.

Lascio perdere tutto quello che vuole dire: emissioni di gas serra, lo hanno già detto altri, le emissioni di metano, il fatto che in Europa due terzi dei cereali commercializzati si trasformino in mangime, circa il 70 dei terreni agricoli europei è destinato all'alimentazione animale.

Tutto questo è ideologico. Può darsi, ma ripeto, è una posizione fondata su dati scientifici, dopodiché qualcuno dice che fa male la verdura ad alcuni e quindi per l'amore del cielo.

In realtà sono talmente poco note le linee guida citate da qualcuno che nella mozione sono citate. Non è che non le conoscevamo, le abbiamo scritte, sappiamo perfettamente che c'è una Commissione Mensa che si occupa di valutare l'equilibrio, la qualità, anche, ovviamente, dei pasti, Assessore, lo farà anche se verrà approvata la mozione e se verrà dato seguito alla mozione anche del pasto vegetariano, ci sono le mense predisposte per questo. È che vogliamo violare le linee guida, tant'è che, ripeto, le abbiamo citate.

Allora, può darsi, ripeto, che ci sia una pregiudiziarica ideologica, in realtà c'è semplicemente l'idea che ci può essere una più sana alimentazione e non credo che dare un'opportunità ai nostri bambini ne crei i delle vittime da stato etico hegeliana, addirittura Giovanni Gentile è stato citato.

Semplicemente c'è un'idea che si può dare una forma educativa anche nell'alimentazione, come hanno fatto altri Comuni, che non sono Comune di Teheran, ma Bergamo, Verona, che fanno parte di territori dove la sua etnia è altrettanto importante come nel nostro, non c'è alcuna volontà di distruggere, come ho sentito dire, la rete imprenditoriale locale e semplicemente, con un giorno a settimana, l'idea di dare l'opportunità che esiste una via più sana dell'alimentazione, punto e basta".

Il PRESIDENTE: "La parola al consigliere Bignardi".

Il consigliere BIGNARDI: "Sento che il Presidente è già preoccupato. Siamo partiti a parlare di alimentazione, siamo arrivati, ci tengo ad aggiornare i Consiglieri, basta parlare di patriarcato, parliamo di etero-cis-patriarcato, se vogliamo parlarne correttamente, altrimenti facciamo i moderni e non sappiamo guidare la macchina.

Se le destre vogliono padroneggiare. Mi dispiace che non ci sia la consigliera Rossini perché ho sempre dei colloqui interessanti con lei in merito, ma il consigliere Negrini farà il suo con rispetto.

Parto con un argomento forte: all'asilo non mangiavo i finocchi e li buttavo sotto il tavolo, e mia mamma mi dava degli schiaffoni perché non mangiavo delle verdure, le zucchine, qualunque vegetale voi pensate sia il caso, io, come quasi tutti i bambini, non mangiavo i vegetali, cosa che d'adulto è cambiato, io adesso mangio i finocchi, le zucchine, le carote, un sacco di cose che mi piacciono, anzi sono stato anche per un periodo vegetariano. Penso che quello sia un elemento, a Scuola, che tutti quanti sappiamo che non vanno forzati gli infanti, ma gli va presentato un pattern alimentare che non è quello banale di mangiare le patatine che non c'è bisogno di aiutarli o la coca cola, quindi, l'alimentazione deve essere diversificata. Adesso qua mi sembra che sia sinistra contro destra, che la destra vuole che mangiano i tortellini tutti i giorni, oppure i bambini sono degli estremisti comunisti di sinistra che mangiano i tortellini vegani ed è la morte, mi sembra un po' esagerato.

A quest'ora ci sto al giochino, però, la mia mamma mi bravava se non avevo un'alimentazione vasta, poi, anche su questo io da adulto ad esempio non mangio il pesce, non sono pescivoro, questa, però, è una posizione che anche i religiosi dovrebbero, sul venerdì, avere, in questo periodo di quaresima le Scuole religiose immagino che non presentino carne o particolari alimenti e quindi mi sembra che andiate contro gli stessi precetti che questa tradizione tanto paventata voglia portare con sé.

Ci tengo a dire un'altra cosa, ma a leggera correzione: non penso che questo debba essere fatto perché se il bambino è in sovrappeso è un bambino brutto, ma perché sono per la body positivity, ci tengo a dirlo, al tempo stesso dobbiamo insegnare a questi bambini e bambine, per me questo è un altro elemento, perché chi pensa ai bambini, non ci sono solo i maschi, Assessore, ma anche le bambine, ci occupiamo anche delle bambine, non solo dei bambini. Penso che questa opposizione che la dieta vegetariana un giorno ogni tanto o un giorno alla settimana diventi contrario ai tortellini e l'abolizione della nostra cucina, mi sembra divertente ma estremista, più estremista di proporre di mangiare un giorno alla settimana delle verdure. Questo è un elemento che porto con me.

So che in una società in cui tutti i cibi sono più raffinati, in realtà insegnare ai nostri bambini che si può mangiare un pranzo, una cena, con dei fagioli, piuttosto che con una zuppa, in realtà è un elemento che ci connette alle nostre tradizioni contadine, specie a Modena e allo stesso tempo gli permette di avere un palato che non va sui prodotti ultraprocesati che piacciono a tutti, perché un palato quando ti somministrano una serie di sapori ti viene naturale, senza dovermi andare a spingere fino alla produzione di metano dai sederi delle mucche, che sono d'accordo, sono

assolutamente d'accordo, però mi fermo anche qui un attimo prima nel senso che mi viene da dire: se diamo una zuppa un giorno alla settimana a dei bambini, adesso gridare vendetta allo stato comunista mi sembra un po' eccessivo.

Lascio la parola al consigliere Mazzi che spero che sia gentile con me dopo questo mio intervento".

Il PRESIDENTE: "Grazie Bignardi che mi hai fatto anche un pezzo del lavoro. Prego consigliere Mazzi".

Il consigliere MAZZI: "In realtà il consigliere Bignardi ha portato anche alcuni elementi a sostegno di quello che sto per dire. Vorrei semplicemente provare a portare anche la riflessione su quelli che ritengo gli elementi base da cui muoversi e su cui poi fare delle riflessioni. Devo dire che la mozione presentata dalla maggioranza, a mio parere, presenta elementi d'interesse, presenta alcuni elementi di preoccupazione o di punti interrogativi e non tiene conto di alcuni elementi che secondo me andrebbero inseriti.

La cosa che condivido è senza altro il ragionamento, senza andare a scomodare una serie di sovra temi, però è abbastanza immediato comprendere che il consumo di carne ha un impatto pesante sull'ambiente, quindi, che gli animali comunque per crescere, per nutrirsi, hanno necessità di un consumo di risorse, di acqua, di materie prime che è significativo.

E anche, questo ce lo dicono i medici da tempo, che ci sono problemi con un elevato consumo di carne, tipico delle società consumistiche, sia come consumo di materie prime che con rischi medici, quello che dicevo appena adesso.

Inoltre, un'altra cosa di interesse è che non si vuole imporre un menù vegetariano per sette giorni alla settimana o cinque, ma solo un giorno alla settimana, anche se va detto che per evitare certe derive che oggi ci sono, sarebbe comunque importante far passare un messaggio assolutamente fondamentale, soprattutto per la fase della crescita, che il consumo di carne comunque è fondamentale, che ci sono delle proteine che sono fondamentali, quindi, stiamo attenti a proposte dove la carne si tende a escludere sempre. E anche questo va detto con chiarezza.

Tra l'altro, accennava il consigliere Bignardi, questo in qualche modo richiama una serie di elementi che fanno parte della nostra tradizione. Da varie parti, ma mediamente fino all'altro ieri, era abbastanza consuetudine che al di là di chi, cosa o come, il venerdì non si consumasse e non ci fossero anche dei menu delle varie mense le carni, era tipicamente il giorno del pesce, il giorno di altre cose. Ci sono una serie di elementi che penso che vadano valorizzati.

Occorre comunque porre attenzione rispetto al fatto che il mondo imprenditoriale, tutto un mondo che vive sul tema degli allevamenti, gli allevamenti intensivi e di quello che sta a valle, macellazione e quant'altro, che senz'altro non va assolutamente colpevolizzato, è un'importante area del nostro mondo imprenditoriale che va, invece, sempre sostenuta, quindi, non devono passare messaggi sbagliati da questo punto di vista.

La mozione senz'altro la trovo poco ideologica rispetto ad altre di cui abbiamo discusso, va anche detto, per verità, che sui temi, soprattutto degli allevamenti intensivi, abbiamo avuto in questa Consiliatura delle posizioni anche ideologiche nelle discussioni che abbiamo avuto in passato, questo è un elemento senz'altro di preoccupazione. A me sinceramente è dispiaciuto sentire, da alcuni Consiglieri in passato, parlare rispetto al tema degli allevamenti intensivi di olocausto animale, risulta davvero un'espressione assolutamente brutta e che non condivido per nulla, quasi che animali che vivono con dei limiti alla propria libertà siano paragonabili a azioni terribili verso essere umani di cui certe parole portano alla memoria.

Gli elementi un po' più critici della mozione li vedo da un lato in un elemento molto pratico, ovvero il fatto che l'esperienza, soprattutto parlando con degli insegnanti, dice che questi menu a base essenzialmente di verdure, sono poco apprezzati dai bambini, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria. Rispetto a questo, c'è soprattutto un problema che un menu del genere, alla fine, diventa un menu caratterizzato dallo spreco.

Magari un conto è alle superiori o persone adulte che lo possono fare come scelta, ma è difficile dire a un bambino se deve assolutamente mangiare questo, piuttosto non lo mangia. È un discorso che va fatto con attenzione, quindi, un conto è magari dire da una certa età in su, cioè ci vuole la consapevolezza di dire che sotto una certa età, spesso, proporre un menu di un certo tipo comporta un ampio spreco di risorse che vanno a aumentare i rifiuti.

L'altra cosa che mi trovo in difficoltà, se le parole hanno un peso, è che comunque da un lato, in tutta la prima parte della mozione, si esprimono criticità sul consumo di carne che, come dicevo, condivido, dall'altro, nelle conseguenze, si parla di menu con soli elementi vegetali. I menu con soli elementi vegetali non sono solo quelli senza carne, menu con soli elementi vegetali vuol dire che quel giorno non si dà uova, non si dà pesce, non si dà formaggio e altri elementi proteici che sono importanti. È scritto: con soli alimenti vegetali.

Questa cosa, detta così, non mi trova d'accordo. Posso valutare una valutazione diversa nei confronti di questa mozione se questo passaggio viene corretto, e anche quelli successivi, con scritto "menu senza carne", che ha tutto un altro significato".

Il PRESIDENTE: "Grazie Mazzi. La parola alla consigliera Ugolini".

La consigliera UGOLINI: "Grazie Presidente. Voglio stare nel mio intervento sulla questione alimentazione e cercare di restituire importanza a questo tema che nei vari interventi, questa sera, temo si sia un po' sciupata.

Uso energie enormi ogni giorno per aiutare le persone su questo fronte, che vi assicuro è un tema del counseling medico-paziente pluriquotidiano. Evidentemente la gente ha bisogno di capire, ha bisogno di informarsi, ha bisogno di essere guidata su questo tema.

La mozione parte dal mondo scolastico, ma di fatto lo usa come pretesto di formazione per la famiglia.

Penso che il vero punto di forza sta poi nel portare conoscenza e consapevolezza fuori dal mondo scolastico, perché concordo che il mondo scolastico sia già presidiato.

Leggo qui il menu della prima elementare di mia figlia, e posso dire che il menu sano e sostenibile lo attui già. Vi faccio un esempio per stare sulle preoccupazioni del consigliere Mazzi, cosa si intende per un passo a prevalenza vegetale: pasta integrale al pomodoro, tortino ricotta e zucca, insalata mista e pane; pasta e fagioli, uova sode, patate all'olio, pane.

Non entriamo nello specifico di una distinzione fra esclusione totale di prodotti di origine animale, stiamo parlando, come poi ha sottolineato sul finale, di ridurre il consumo di carne specificamente.

Il problema è però quando i bambini tornano a casa. Si parla di alimentazione nei programmi scolastici, di scuole elementari, medie, ma allora come mai, io che tratto con gli adulti, mi ritrovo a parlare di alimentazione tutti i giorni? Evidentemente quello che facciamo non basta e dobbiamo continuare a offrire stimoli, ma anche continuare a formare i professionisti, perché l'ignoranza sul tema alimentazione è trasversale e anche stasera lo abbiamo dimostrato.

Nel ragionare la proposta avanzata dal Gruppo AVS dobbiamo partire da una premessa che ci coinvolge tutti, e che è innegabile: mangiamo tutti male e troppo.

Da un recente articolo pubblicato da Il Sole24 Ore lo scorso dicembre, vi leggo una sintesi: quante volte abbiamo sentito dire mangiare meno carne o seguire una dieta più vegetale? Il rapporto della Commissione Eat Lancet ha definito che cosa dovremmo mangiare sulla base delle migliori evidenze disponibili attualmente e ha confrontato queste indicazioni con i dati reali sul consumo alimentare globale. Due risultati emergono rispetto al legame fra dieta e salute: 1) mangiamo davvero male e quantità esagerate di cibo; 2) l'adozione globale della cosiddetta Planetary Health Diet potrebbe prevenire 15 milioni di morti premature ogni anno. Si tratta di una riduzione enorme, legata soprattutto al calo del rischio di malattie cardiovascolari, diabete, ictus, alcune neoplasie e malattie neurodegenerative incluse la demenza.

Una dieta equilibrata dovrebbe includere, ogni giorno, almeno 5 porzioni di frutta e verdura accompagnate da 3 o 4 porzioni di cereale integrale.

È consigliato consumare una porzione di frutta secca e una di legumi, come fagioli, piselli e lenticchie ogni giorno, insieme a una porzione di latticini che può essere latte, yogurt o formaggio. Le uova possono essere consumate 3 o 4 volte alla settimana, mentre il pollo e il pesce dovrebbero comparire nel menu circa 2 volte a settimana ciascuno. La carne rossa, invece, andrebbe limitata a una sola porzione settimanale.

La dieta proposta non è ideologica, né restrittiva, è basata sui risultati della letteratura ed è stata progettata per essere flessibile e adattabile a diverse culture, età e condizioni economiche.

Non si tratta necessariamente di eliminare alimenti, ma i benefici si vedono anche solo imparando a riallocarli nel piatto, aumentando in modo sostanziale il consumo di alimenti vegetali, verdure,

legumi, frutta, cereali, frutta secca e riducendo quello di cibi ad alto impatto ambientale e a basso valore nutrizionale: carni rosse, zuccheri aggiunti, cibi ultraprocesati.

Osservando le pubblicazioni ministeriali nazionali troviamo piena concordanza fra le indicazioni della Planetary Health Diet e le linee guida ministeriali. Le ultime, però, sono pubblicate nel 2020, che sono una revisione delle precedenti del 2018, promuovono una dieta equilibrata, varia e prevalentemente vegetale.

Nuovamente, l'Istituto Superiore di Sanità nel 2025, in occasione dell'anniversario del riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea, ha ribadito come essa sia una strategia locale di stile alimentare, non soltanto un insieme di alimenti, ma un modo di vivere. Torniamo, quindi, a che cos'è davvero la Dieta Mediterranea, visto che c'era stato un po' di dubbio all'inizio. È definita come un modello alimentare basato su un consumo elevato di alimenti di origine vegetale, come verdura, frutta fresca, frutta a guscio, legumi e cereali, preferibilmente integrali.

La Dieta Mediterranea, così come definita dall'Istituto Superiore di Sanità, si tratta di un modello scientificamente supportato e riconosciuto a livello istituzionale e coerente nel tempo, capace di coniugare benessere individuale, sostenibilità ambientale e tradizione culturale. Le evidenze scientifiche oggi sono chiare e le istituzioni sono concordi, un'alimentazione prevalentemente vegetale riduce in modo significativo il rischio di malattie croniche e aumenta la probabilità di invecchiare in buona salute, fermo restando che tutto il sistema alimentare è responsabile di circa il 30 per cento delle emissioni globali.

Cambiare cosa mettiamo nel piatto è, quindi, anche una leva decisiva per la tutela ambientale.

Quindi veniamo a noi, noi qui presenti, come ci comportiamo? Mangiare è uno sfogo, una gratificazione, una socializzazione sregolata? Come possiamo rieducarci e riscrivere un'equilibrata relazione con il cibo? Che cosa possiamo fare per ridare un senso al nostro mangiare, perché il suo vero senso lo abbiamo perso?

I dati regionali dell'indagine Occhio alla salute 2023 indicano che in Emilia-Romagna circa un bambino su quattro, tra gli otto e nove anni, ha un eccesso ponderale, negli ultimi anni i miglioramenti sono stati limitati, segno che ci troviamo di fronte a una criticità strutturale che richiede interventi coerenti e continuativi.

A Modena l'azienda AUSL propone da anni un progetto alle scuole chiamato "Mangia giusto, muoviti con gusto", rivolto all'incremento delle porzioni di frutta e verdura quotidiane, con attenzione a cibi integrali e legumi.

La mensa scolastica è uno strumento centrale di prevenzione, perché è un ambiente quotidiano e fortemente educativo, ma la mozione ha il merito di non fermarsi alla semplice proposta di un determinato pasto a scuola, che abbiamo detto essere in parte già coperto da quello che sono i percorsi sulle diete scolastiche, ma riconosce che le abitudini alimentari si costruiscono e si confrontano negli altri contesti di vita, nei luoghi di lavoro, nei servizi collettivi, nella ristorazione che accompagna la quotidianità di molte persone, oltre a sfruttare tale proposta come stimolo formativo per la famiglia e la casa.

Offrire e promuovere un menu vegetale equilibrato, in questi contesti, non significa in alcun modo imporre delle scelte, ma ampliare un'offerta e creare consapevolezza, rendendo accessibili pasti equilibrati, basati su legumi, cereali, verdure e frutta e coerenti con le indicazioni nutrizionali, proprio quei passi che a casa si fa anche più fatica talvolta a proporre ai bambini e ai ragazzi.

La mozione prevede un forte investimento su formazione e coinvolgimento delle famiglie, le famiglie devono comprendere il senso profondo della proposta, le sue basi nutrizionali e le sue finalità, affinché il cambiamento sia accettato, condiviso e soprattutto riproducibile, e che non rimanga uno spot.

Il coinvolgimento del terzo settore e degli operatori della ristorazione consente, infine, di rendere il progetto sostenibile nel tempo, monitorabile e migliorabile, evitando interventi non coordinati, sostituendo lo stimolo anche per altre fasce di popolazione che non afferiscono al mondo scolastico. Grazie".

Il PRESIDENTE: "Grazie Consigliera. La parola alla consigliera Ferrari, prego".

La consigliera FERRARI: "Grazie Presidente. Innanzitutto, vorrei ringraziare il consigliere Abrate per aver creduto e per aver sviluppato questa proposta del menu sano e sostenibile che oggi prende

corpo con questa mozione. È una proposta che chiede per un giorno a settimana un pasto, nelle mese scolastiche: di introdurre un pasto con prodotti soltanto vegetali, per tutti i bambini e per tutti i ragazzi.

Chiede questo e chiede di andare a promuovere la stessa pratica, la stessa abitudine alimentare presso le aziende, attraverso il rapporto con le associazioni di categorie e di proporre la stessa iniziativa anche agli altri comuni della provincia.

Nel complesso, la mozione richiede una pluralità di azioni che dovranno essere adeguatamente perseguite.

Veniamo al centro di quello che vorrei dire con questo mio intervento, che anche se la politica italiana, ormai, si fa a suono di denigrazioni, di sarcasmi di basso livello, credo che il ruolo della politica sia un altro e sia soprattutto quello di proporre e di guidare verso delle visioni del mondo che siano più giuste ed eque, delle visioni del mondo in funzione di un'evoluzione, non dei condizionamenti paternalisti.

Com'è che si fa a capire laddove è una visione e laddove invece è un condizionamento paternalista? Credo che gli elementi siano due: la fondatezza scientifica alla base delle regole che ci si dà per quella visione e, dall'altra parte, la proporzionalità della regola che ci si dà e, quindi, andare a verificare che quello che è il sacrificio richiesto non sia intollerabile, non pesi intollerabilmente sulla libertà personale, ma in una maniera di vedere le cose che non è arbitraria, non è discrezionale, non è che la torciamo io e il consigliere Abrate perché questa volta vogliamo proporre una visione del mondo, domani ne vogliamo proporre un'altra, è una proporzionalità che si può rintracciare all'interno di un quadro di diritto che è ben noto ed è conosciuto ed è orientato ovviamente dalla Costituzione.

Quello che andiamo a proporre con questa mozione è una visione che è riduzionista del consumo di carne e dei prodotti di origine animale, e le motivazioni sono quelle che sono riportate nel titolo di questo nostro menu che vogliamo proporre. L'abbiamo chiamato menu sano e sostenibile.

Per quanto riguarda l'alimentazione sana, lo sappiamo tutti, non dirò niente di nuovo, c'è una correlazione scientifica comprovata, che un regime alimentare in cui si aumenta eccessivamente il consumo di carne vada a esporre la persona all'aumento dell'incidenza di malattie cardiometaboliche e oncologiche, ma di fianco al consigliere Abrate, di certo, non sarò io a darvi delle lezioni di medicina.

Il menu deve essere sostenibile. Cosa vuol dire sostenibilità in questo contesto? Significa cercare, tutti quanti, di prendere coscienza che il consumo di carne ha un chiaro impatto sull'ambiente.

Abbiamo visto nella mozione, in particolare che gli allevamenti intensivi, sono responsabili del 14,5 per cento delle emissioni complessive e in particolare le emissioni di ammoniaca contribuiscono agli alti livelli di PM10 che abbiamo soprattutto qui in Pianura Padana.

Andare a istituire un piatto vegetariano a settimana può avere un valore educativo molto forte, perché va a orientare i bambini e i ragazzi verso delle scelte alimentari che siano responsabili da un punto di vista della salute, da un punto di vista della sostenibilità ambientale, e per farli capire, fin da piccoli, qual è il modo per acquisire delle abitudini buone e sane, quindi, anche darsi delle regole e provare a rispettarle e soprattutto farli toccare con mano quanto si può essere orgogliosi a contribuire, attraverso i propri comportamenti alimentari, e non solo, a un mondo migliore dal punto di vista ambientale ed essere, con i propri comportamenti, partecipi alla riduzione dell'inquinamento e delle emissioni. Grazie".

Il PRESIDENTE: "Grazie consigliera Ferrari. La parola al consigliere Negrini".

Il consigliere NEGRINI: "Grazie Presidente. Intervengo per fare chiarezza su quello che è un documento che è portato in giro per l'Aula, in termini di mistificazione della realtà dei fatti. Abbiamo letto tutti il documento, c'è un punto fondamentale che ha toccato la consigliera Ugolini, che specifica in una frase quella che è la posizione di Fratelli d'Italia, del centrodestra tutto oserei dire, che lo facciamo per fare formazione per la famiglia, così ha detto: è un modo per formare la famiglia.

E qua sta il punto, perché se è vero, che tutti noi abbiamo dei figli da questa parte, non parliamo di bambini o bambine, ho sentito prima dire: parlate solo di bambini. Tutti abbiamo figlie femmine, eliminiamo anche la questione del fatto che parliamo solo di bambini, perché è una cavolata,

diciamo bambini per semplicità, ma tutti abbiamo figlie femmine, perché c'è il pensiero che a casa nostra i bambini mangiano il carne dalla mattina alla sera e sono tutti maschi e marciano anche. In realtà, non funziona così all'interno delle nostre case, è molto più semplice ed è molto più comune, al netto di quello che pensate dall'altra parte dell'Aula.

Anche noi abbiamo i figli all'interno degli istituti scolastici, anche noi conosciamo i menu che sono all'interno degli istituti scolastici, perché vengono sottoposti antecedentemente all'iscrizione o comunque imminenti, subito dopo averle iscritte, e di fatto c'è già – è stato detto già da tutte le parti – una questione che crea un bilanciamento vero e proprio tra quello che è un menu che ha tutta una serie di situazioni che possono portare chiaramente ad avere un equilibrio su quello che mangiano, a maggior ragione i bambini.

Ognuno di noi è consapevole del fatto che l'alimentazione, che quello che mangiamo, come lo mangiamo, la qualità del cibo che mangiamo, non è stato detto, ma è importante anche la qualità del cibo che mangiamo, insieme, ma questo vale per chi è un po' più grande, a una adeguata attività fisica, chiaramente aiutano la formazione di un modo di vita salutare e soprattutto riducono i rischi che per diversità maschi e femmine, a determinate età, si possono andare.

L'avete detto tutti, negli istituti ci sono già dei menu che sono attenzionati, verificabili, l'ho fatto anch'io di recente per controllare quello che c'è all'interno della nostra scuola, ed è tutto bilanciato.

Il punto politico è che non decidiamo noi quale formazione fare alle famiglie, perché le famiglie decidono come formare i propri figli ed è la libertà delle famiglie che devono decidere come formare i propri figli e non ci possiamo sostituire perché ad Alleanza Verdi e Sinistra piace l'idea che ci siano meno emissioni negli allevamenti intensivi e perché, secondo loro, facendo così si aiuta.

Sfatiamo un mito, un giorno di pasto vegetariano, come non crea da questa parte, dato che c'è già, una situazione tale per il quale si può arrivare a gridare allo scandalo, dall'altra parte non salva il mondo, questo lo dobbiamo dire per onestà intellettuale. Va detto, senno' sembra che raccontiamo delle cose che non sono vere, però non ci possiamo sostituire alle famiglie.

Vedete, se aveste proposto, dato che c'è già il menu, magari non si chiama sano e sostenibile, ma si chiama menu della scuola Tizio, Caio e Sempronio, ci aveste invece proposto: facciamo un piano di formazione delle famiglie? Ve lo dice uno che è ben consapevole di quanto sia importante avere un'alimentazione di un certo tipo, soprattutto in un contesto dove si rischia, anche questo lo diciamo per la nostra cucina, di ingrassare, ma quando si sente dire che dobbiamo fare formazione ai genitori, che dobbiamo trovare un modo per poter far spiegare ai bimbi che questo è corretto, è l'unica strada percorribile, che non si deve mangiare la carne, è un errore, perché si va nel libero arbitrio delle famiglie che decidono, con la loro natura di papà e mamma, di lavorare affinché ci sia una tranquillità per i propri figli, si crescono così. Io stesso cresco mia figlia insieme alla persona che vive con me, alla persona con cui condivido la vita, alla persona che amo, cresciamo nostra figlia nella consapevolezza che è importante un pasto bilanciato.

Non daremmo tutti i giorni la carne, non daremmo tutti i giorni la verdura. Poi, voglio sapere nelle scuole dei bambini quanta carne rossa viene data. Quali sono i bambini nella fascia d'età che va da quando iniziano a mangiare fino a una certa età che mangiano la carne rossa? Piantiamola. Non è vero!

Le scuole hanno un bilanciamento di un certo tipo già presente.

Perché viene detto che questa è un'imposizione, collega Abrate? Non perché ce l'abbiamo con lei, neanche perché ce l'abbiamo con Alleanza Verdi e Sinistra, neanche perché ce l'abbiamo con la collega Ferrari, che un po' ce l'ha con noi invece, però tolto questo, vi dico una cosa, lo diciamo perché non ci si può imporre così.

Perché non abbiamo chiesto innanzitutto se i genitori sono contenti di quello che mangiano i propri figli nelle scuole all'interno delle scuole pubbliche modenesi? Invito a fare non dico un referendum, perché non è periodo, ma sondaggio.

Perché non andiamo incontro alla gente a chiedere: siete contenti di quello che mangiano i vostri figli?

Poi, per carità, facciamo un piano formativo e informativo, ma non lo imponiamo, perché questa non è una mozione che propone, è una mozione che impone qualcosa che c'è già e viene fatto per arrivare al punto che si decida, tramite i figli, cosa devono sapere i genitori. È follia, ma non è follia il giorno di verdure, come l'avete detta prima, perché tutti noi mangiamo le verdure, è follia il fatto

che ci sia quest'imposizione su un documento del genere.

Delle due, dato che c'è già e tutti noi abbiamo i figli a scuola, quindi, sappiamo che c'è già, non è che penso che a scuola di mia figlia gli danno delle fiorentine dalla mattina alla sera, non l'ho mai pensato, sarebbe anche qualcosa di abbastanza rivedibile, però attenzione, perché quando si creano dei documenti del genere, sono anche delle occasioni mancate.

È importante il tema del cibo, è una tematica importantissima sapere come mangiare, sapere che tipologia di vita sana fare è qualcosa di significativo, è importante, e lo dobbiamo insegnare anche ai nostri bambini, ma lo insegnano le famiglie come meglio credono. Sta a noi spiegare alle famiglie che ci sono vari modi per poter avere una vita che può essere migliore, soprattutto in termini di cibo, e spiegarlo loro ai loro figli. È questo il giro che mancava.

Ho sentito delle cose in questo dibattito straordinario da tutte le parti.

Molto più semplicemente, cerchiamo, davanti a tutto questo, di fare un ragionamento molto più semplice. Delle volte la sinistra, Alleanza Verdi e Sinistra in particolare, è la complicazione degli affari semplici. Fatela semplice. Ci sono i menu vegetariani? Sì. Vi piacciono? A voi di più e a qualcuno di meno, ma ci sono. Dite: rendiamo informati tutti che ci sono i menu vegetariani che aiutano anche a mangiare un pochino di verdure in più.

Poi, che a cosa nostra gira qualche fiorentina in più, amen, non sarà un problema, perché sappiamo come crescere i nostri figli, perché tutti sanno quanto è importante crescere bene e sani i propri figli.

Il motivo per il quale voteremo contro questa mozione, collega Abrate, non è perché pensiamo che i comunisti arrivano a prendere i nostri bambini, semplicemente, lo dico per chiarezza, lo facciamo perché secondo noi è stato fatto un giro in più, quando in realtà bastava farne uno in meno.

Sulla campagna informativa sul cibo per i bambini e soprattutto per gli adulti e per tutti i parenti, saremo i primi a proporre un documento e auspichiamo che ci siate anche voi a combattere quella battaglia insieme a noi. Grazie".

Concluso il dibattito, il PRESIDENTE sottopone a votazione palese, con procedimento elettronico, la sotto riportata Mozione Prot. Gen. N. 285975/2025, che il Consiglio comunale approva con il seguente esito:

Consiglieri presenti in aula al momento del voto: 20

Consiglieri votanti: 20

Favorevoli 15: i consiglieri Abrate, Barbari, Bignardi, Carpentieri, Carriero, Cavazzuti, Connola, De Lillo, Fanti, Ferrari, Lenzi, Manicardi, Poggi, Silingardi e Ugolini.

Contrari 5: i consiglieri Barani, Bertoldi, Franco, Mazzi e Negrini.

Risultano assenti i consiglieri Ballestrazzi, Baracchi, Di Padova, Dondi, Fidanza, Giacobazzi, Giordano, Gualdi, Modena, Parisi, Pulitanò, Rossini ed il Sindaco Mezzetti.

Del che si è redatto il presente verbale, letto e sottoscritto con firma digitale

Il Presidente
CARPENTIERI ANTONIO

Il Segretario Generale
DI MATTEO MARIA



Comune di Modena

Consiglio comunale

Gruppo Consigliare

**Alleanza Verdi Sinistra Movimento 5 Stelle Partito Democratico
Spazio democratico PRI Azione Socialisti Liberali**

PROTOCOLLO GENERALE n°

Modena, 22/07/2025

Al Presidente del Consiglio Comunale

Al Sindaco

Alla Giunta

Al Consiglio Comunale

MOZIONE

Oggetto: Istituzione di 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
- secondo dati recenti della FAO e dell’IPCC(Groupo Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici) , i sistemi alimentari globali contribuiscono ad oltre il 34% delle emissioni di gas climalteranti totali di origine antropogenica;
- gli allevamenti intensivi in particolare sono responsabili del 14,5% delle emissioni complessive,utilizzano circa il 20% delle terre emerse come pascolo e il 40% dei terreni coltivati per la produzione di mangimi e consumano enormi quantità dell’ acqua disponibile
- le emissioni di ammoniaca (NH3) contribuiscono ai livelli di particolato che si registrano in pianura Padana in modo sostanziale, e l'agricoltura, per la gestione delle deiezioni zootecniche e l'uso di fertilizzanti, ne è la principale fonte. L'ammoniaca è infatti uno dei precursori fondamentali della produzione di aerosol secondari inorganici che rappresentano una parte significativa dei PM10
- per produrre un solo hamburger di bovino occorrono 3 kg di foraggio, 240 litri di acqua, a 7 mq di terreno e 1.092 kJ di energia fossile con un impatto ambientale stimato 23 volte maggiore rispetto alla produzione di 1kg di legumi;
- 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 cardiometaboliche 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 (Boštjan Jakše et al.2023 [Nutrients](https://doi.org/10.3390/nu15224715) <https://doi.org/10.3390/nu15224715>, Craig WJ,et al [Nutrients](https://doi.org/10.1016/j.nutries.2021.04.005). 2021; Sutter et al [Nutrients](https://doi.org/10.1016/j.nutries.2021.04.005) 2021 <https://doi.org/10.1016/j.nutries.2021.04.005>). 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;
- negli USA già dal 2003 è stato istituito il Meatless Monday proprio con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini e ridurre l'impatto sul clima che l'elevato consumo di carne comporta:

PRESO ATTO CHE

- la filiera agroalimentare è strettamente correlate alla crisi climatica . Il suo impatto ambientale necessita pertanto di essere affrontato in maniera partecipata e inclusiva, anche in ragione delle auspiccate abitudini alimentari sostenibili che si intende promuovere – che quindi devono risultare innanzitutto accessibili e comprese 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 Mezzetti 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 “
- che tali linee programmatiche proponevano tra l' altro iniziative quali “eliminazione delle bottiglie usa e getta in tutti gli edifici pubblici (uffici comunali, scuole, etc) e loro sostituzione con erogatori di acqua ,individuazione di requisiti per i fornitori dei servizi di mense che garantiscano sostenibilità della filiera alimentare ,introduzione nei bandi per la gestione delle mense pubbliche, in particolare scolastiche e ospedaliere, di opzioni nei menù che rispettino le regole alimentari dettate dalle fedi religiose ,diffusione dei mercati locali di quartiere e di forme di agricoltura urbana“

- l'Amministrazione Comunale di Modena persegue politiche a protezione dell'ambiente e delle risorse naturali e svolge, in continuità con le passate consiliazioni, 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 Modena esistono sul territorio iniziative significative nell'ambito della produzione agroalimentare tese a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti, quali il Distretto Biologico del Frignano e i mercatini biologici di prossimità a Km 0
- a Modena e provincia sono attivi progetti che contrastano lo spreco alimentare quali il progetto "Buon Fine" di Lega Coop, "AVANZA Riduci, Rigusta, Riutilizza" di Confesercenti, iniziative culturali quali "La giusta misura" del 15 marzo 2024 contro lo spreco alimentare

CONSIDERATO inoltre che:

- La mensa scolastica garantisce 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 riempire la pancia dei bambini" o non è semplicemente una "pausa", ma rappresenta molto di più.
- Le Linee guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica del 2021 affermano che "la ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito sanitario, è uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle patologie cronicodegenerative (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 Modena, 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 gli oltre n. 6.000 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, evitando l'industrializzazione del servizio mensa e rimettendo al centro le cucine scolastiche e la competenza dei cuochi, costantemente impegnati in percorsi di formazione
- 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 USL di Modena, 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

- Il Comune si è inoltre posto l'obiettivo di un servizio plastic-free, prevedendo, in tutte le sue scuole, lavastoviglie che consentono l'eliminazione completa del materiale monouso, l'impiego di soli prodotti di pulizia e lavaggio ecologici, eliminando il ricorso alle bottiglie di acqua in pet e contemplando, con l'attivazione del nuovo centro cottura, modalità piu' ecologiche di confezionamento dei pasti con uso esclusivo di contenitori in acciaio inox che sanificati nello stesso centro cottura.
- 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: il Gruppo Barilla ha spostato il baricentro proteico sul vegetale annunciando un risparmio di 5300 tonnellate di CO2 e 2 milioni di metri cubi d'acqua in tre anni; aziende sanitarie attuano politiche simili , quali l'azienda ospedaliera di Bolzano che propone un menù 100% vegetale al lunedì;
- comuni quali Bergamo e Verona hanno già approvato nel 2023 delibere che prevedono l'inserimento di una giornata con menù solo vegetale nelle proprie mense scolastiche e aziendali , che escluda cioè ogni componente animale

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 di Modena possa concretamente contribuire ad un risparmio molto elevato dei gas serra emessi nell'atmosfera.

IMPEGNA SINDACO E LA GIUNTA

1.ad istituire il "Menù Sano e Sostenibile", inserendo un menù realizzato con soli alimenti vegetali, un giorno la settimana e per tutti, nel programma alimentare delle mense scolastiche e presso le strutture sociosanitarie del Comune di Modena, 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 condiviso 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;

2. a proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Modena (ad esempio Ascom, Confesercenti e DUC) di promuovere , in stretta collaborazione con i ristoratori della città e della provincia , la scelta di ampliare l'offerta dei propri menu , inserendo piatti a base vegetale , in sintonia con il menu Sano e sostenibile, rivolti ad una clientela sempre più curiosa di sapori nuovi e attenta ai valori ambientali;

3. a proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Modena (ad esempio Confindustria) di incentivare, nelle mense aziendali, la possibilità di includere tra le opzioni disponibili per i dipendenti anche piatti a prevalente base vegetale, ispirati ai principi del “Menù Sano e Sostenibile”, come ulteriore opportunità per favorire la consapevolezza alimentare e la sostenibilità;

4. a promuovere tale iniziativa in Provincia nei comuni della Provincia di Modena, istituendo una mutua collaborazione con i Consiglieri Provinciali con funzioni legate al turismo e ristorazione;

5. a promuovere tale iniziativa ai ristoratori delle diverse associazioni

6. 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 Modena che dei ristoratori privati che apprezzeranno la proposta

7. ad iniziare un percorso sul tema della Food Policy del comune di Modena 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, cuochi, commercianti, produttori agricoli

8. a promuovere iniziative similari nelle feste parrocchiali , di quartiere, di associazioni di volontariato

I Consiglieri firmatari

Martino Abrate

Giovanni Silingardi

Diego Lenzini

Grazia Baracchi

Paolo Balestrazzi

Laura Ferrari

Stefano Manicardi

Federica Di Padova

Fabio Poggi

Fabia Giordano

Lucia Connola

Gian Luca Fanti

Mattia Gualdi

Luca Barbari

Francesca Cavazzuti

Alberto Bignardi
Vincenza Carriero
Giulia Ugolini
Francesco Fidanza
Anna De Lillo