

Città di Benevento

Originale di Deliberazione del Consiglio Comunale di Benevento

N.23

Del 31.03.2015

Oggetto: Ordine del giorno primo firmatario Consigliere Miceli ad oggetto: Indirizzi prossimo bando di "refezione scolastica" anno 2015 e seguenti.

L'anno duemilaquindici il giorno 31 del mese di marzo alle ore 17,40 in Benevento, nella consueta Sala delle Adunanze Consiliari di Palazzo Mosti, il Consiglio comunale si è riunito in seduta pubblica.

Presiede il Presidente del Consiglio Dr. Giovanni Izzo

Risultano presenti, come dal seguente prospetto, n. 22 Consiglieri assenti n. 11

		P	A			P	A
PEPE	Fausto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORLANDO	Nazzareno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AMBROSONE	Luigi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ORREI	Mario	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CAPEZZONE	Roberto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PAGLIA	Luca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CAPUTO	Gennaro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PALLADINO	Marcello	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COLLARILE	Leonida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PALMIERI	Annachiara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DE MINICO	Luigi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PASQUARIELLO	Mario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DE NIGRIS	Luigi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PICUCCI	Oberdan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
DE PIERRO	Francesco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	POCINO	Francescosaverio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
DE RIENZO	Massimo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	QUARANTIELLO	Giovanni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FIORE	Pasquale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	TANGA	Sergio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FIORETTI	Floriana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TIBALDI	Raffaele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
INGALDI	Amina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TRUSIO	Luigi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IZZO	Giovanni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	VARRICCHIO	Cosimo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LANNI	Nazzareno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ZARRO	Giovanni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LAURO	Vincenzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ZOINO	Francesco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MICELI	Angelo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ZOINO	Mario	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
MOLINARO	Giuseppe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Partecipa il Segretario Generale Dr. Claudio Uccelletti con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97 T.U. 267/2000).

Sono altresì presenti gli Assessori : Del Vecchio, Castiello, Coppola, De Luca, Iadanza, Iele, Lepore, Panunzio, Zollo.

Il Consiglio Comunale ha approvato il provvedimento entro riportato.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario Generale

Dr. Claudio Uccelletti

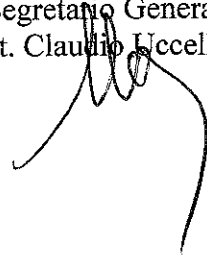
Il Presidente del Consiglio

Dr. Giovanni Izzo

Il Consigliere comunale Miceli primo firmatario con altri, hanno presentato al Presidente del Consiglio comunale l'unito ordine del giorno prot. 26330/2015 ad oggetto: "Indirizzi per il prossimo bando di <<Refezione scolastica>> anno 2015 e seguenti".

Benevento,

Il Segretario Generale
(Dott. Claudio Uccelletti)

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. Uccelletti', written over the printed name of the Secretary General.

Entra in aula il Consigliere Zoino Mario.
PRESENTI 23

Relaziona sull'argomento il Consigliere Miceli che consegna al tavolo della Presidenza una integrazione all'ò.d.g. in discussione, sempre primo firmatario Consigliere Miceli allegata (all.2).

Intervengono i Consiglieri De Nigris e Orlando.

Conclude il dibattito il Sindaco.

Si passa alla votazione

Il Consiglio Comunale

Visto l'ordine del giorno Miceli allegato (All. 1) e l'integrazione Miceli allegata (All.2)

Con Voti UNANIMI resi in forma palese

delibera
di approvare gli uniti ordine del giorno ed integrazione Miceli.

Il tutto, come da fonoregistrazione allegata.

PPA - 26330
Lu/3/2015

PL 1

Al Presidente Consiglio
Al Sindaco Comune
Al Segretario Generale

Oggetto: odg indirizzi per il prossimo bando di "Referezione scolastica" anno 2015 e seguenti

Il Consiglio Comunale,

Premesso che:

- la Commissione UE, con i Regolamenti CE 834/07 e CE 889/08 relativi alla produzione e all'etichettatura dei prodotti biologici, fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica;
- tra le altre, la Regione Emilia-Romagna ha scelto, già con la legge n.29 del 04/11/2002, di introdurre l'uso di alimenti biologici nelle mense scolastiche della regione, insieme all'utilizzo di prodotti tipici e tradizionali;
- la Regione Campania ha adottato "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" a cura dell'Assessorato alla Sanità;
- la Regione Campania dovrebbe anche favorire il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, all'interno dei servizi di ristorazione collettiva;
- la Regione Campania dovrebbe meglio prevedere che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti nei nidi d'infanzia, nelle scuole materne ed elementari provengano da coltivazioni biologiche per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato;
- il Sistema di Certificazione di Qualità del servizio di refezione scolastica impegnerebbe i Comuni ad assicurare i propri servizi con specifici standard di qualità;
- il Comune di Benevento, tra l'altro, si è dotato di un'unità apposita di controllo a garanzia della qualità dei pasti prodotti da terzi nei propri centri di produzione pasti;
- la finalità delle Commissioni mensa all'interno degli Istituti scolastici è di favorire la partecipazione, di assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica e di attivare forme di collaborazione e coinvolgimento dell'utenza.

Considerato che:

- quando si parla di cibo biologico ci si riferisce a tutti quei prodotti che si ottengono con un sistema di produzione in cui non si usano sostanze chimiche sintetiche e organismi geneticamente modificati (OGM) ma risorse naturali che non danneggiano né l'ambiente, né la nostra salute;
- che la ASL di Benevento dovrebbe recarsi presso i centri di produzione pasti gestiti in proprio o da terzi per effettuare verifiche con una cadenza media mensile, prelevando anche campioni di alimenti da sottoporre ad analisi presso laboratori accreditati;
- che il Comune di Benevento, nell'ambito delle attività ordinarie di verifica, dovrebbe effettuare periodicamente in ogni centro produzione pasti prelievi di campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche presso laboratori accreditati e selezionati;
- la partecipazione del cittadino alla prestazione del servizio deve permettere la verifica sulla qualità, l'efficienza e il miglioramento dei servizi prestati;
- la Commissione mensa è un organo consultivo e propositivo ed esercita, nell'interesse degli utenti, un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione comunale.

Invita Sindaco e Giunta:

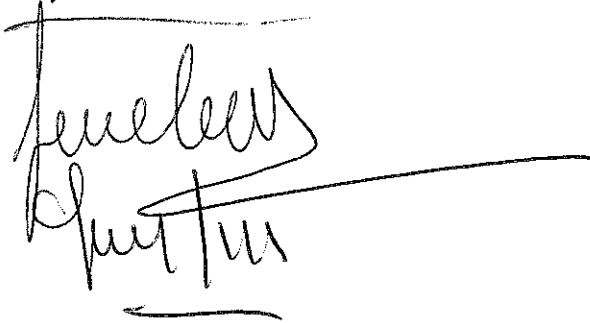
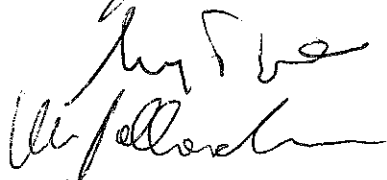
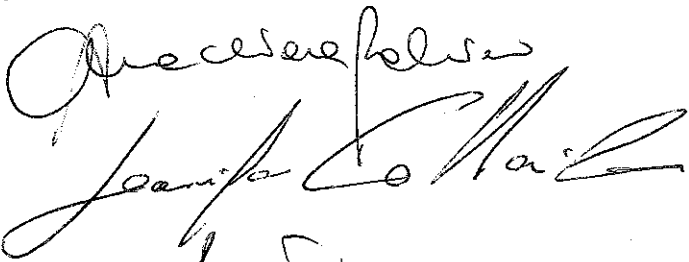
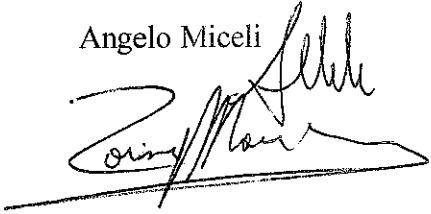
- a prevedere nel prossimo capitolato speciale di appalto relativo al nuovo bando di “Refezione scolastica Comune di Benevento” per l’anno settembre 2015 e seguenti di aumentare la percentuale di cibi biologici e tipici nelle mense scolastiche, anche in considerazione della scadenza del contratto prevista a maggio 2015, a partire da una valutazione complessiva del processo di approvvigionamento, produzione, distribuzione e somministrazione del pasto, con particolare riferimento ad una analisi puntuale dei costi attuali, della configurazione dei menù e degli eventuali sprechi;
- a prevedere, oltre all’utilizzo di prodotti biologici, anche una percentuale minima di prodotti locali o a filiera corta;
- a prevedere l’etichettatura dei pasti con indicazione della data, orario e temperatura dei pasti al momento dell’uscita dal centro di cottura, con le indicazioni circa la qualità – “bio”, “no OGM”, “no CSM” – e la scadenza.
- a prevedere il rispetto delle Tabelle dietetiche, che devono essere articolate su 4 settimane ed avere alternanza stagionale (menù autunno/inverno e menù primavera/estate); si devono prevedere anche le tabelle dietetiche per le diete speciali (cfr. Linee di indirizzo nazionale, par.6 punto b) e par.7 Allegati: Diete Speciali).
- a prevedere che le Caratteristiche merceologiche devono osservare il capitolo 4 delle Linee guida regionali. Andrebbero, quindi, esplicitati i seguenti divieti: divieto di utilizzo di carni trattate con conservanti o ormoni e di carni separate meccanicamente (CSM); divieto di usare oli e grassi idrogenati, emulsionanti ed edulcoranti di sintesi
- a prevedere che il pesce deve essere della tipologia consigliata dalle Linee guida regionali, par. 3.7.6.;
- a prevedere il rispetto delle Tabelle analitiche con specificazione della grammatura anche dei pasti destinati al personale docente e ATA.
- a prevedere penali per ogni disservizio, dal mancato rispetto delle norme igieniche alle difformità qualitative/quantitative rispetto al capitolato (cfr. Linee di indirizzo nazionale, par. 6, punto i)); anche l’utilizzo di verdure/ortaggi fuori stagione deve essere oggetto di penalità;
- a prevedere che il futuro gestore fornisca gratuitamente ad ogni bambino un kit di posate di acciaio, piatti e un bicchiere lavabili; i genitori dovranno farsi carico di lavarli e di rimetterli ogni giorno nello zaino. Naturalmente la ditta garantirà posate e bicchieri di plastica per le emergenze (il kit dimenticato a casa o la caduta accidentale delle stoviglie) ma la riduzione di uso della plastica dovrebbe essere imponente. Inoltre, anche dal punto di vista dell’igiene e della sicurezza il nuovo sistema è nettamente migliore dell’usa e getta: non sono pochi i casi riportati dalle cronache di parti delle posate di plastica che si spezzano causando potenziali pericoli per la salute dei bambini.
- ad attivare strumenti più adeguati di comunicazione per fornire informazioni utili sui controlli e sull’utilizzo di prodotti delle mense, in modo da rendere pubblici e trasparenti i risultati nonché le modalità di erogazione del servizio;
- a favorire un tavolo tecnico composto da Comune di Benevento, Regione Campania, Provincia di Benevento, Asl di Benevento, per monitorare l’andamento e la qualità del servizio, attraverso idonei strumenti di valutazione;
- a potenziare l’attività di educazione alimentare e orientamento dei consumi, anche in collaborazione con la Provincia di Benevento, l’azienda sanitaria e le Associazioni dei consumatori accreditate, monitorando anche l’assegnazione delle risorse finanziarie ove previste dalla Legge regionale necessarie per l’applicazione degli interventi previsti e la qualificazione del servizio;
- a favorire la costituzione e la partecipazione delle Commissioni Mensa in sede di ciascun Consiglio d’Istituto di Benevento, così da valorizzare il ruolo consultivo per quanto riguarda

l'attività di verifica, conservazione e distribuzione dei cibi, anche prevedendo apposito Regolamento di funzionamento per le scuole dell'infanzia comunali.

Benevento, 24-03-2015

Consiglieri Comunali

Angelo Miceli




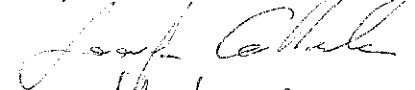
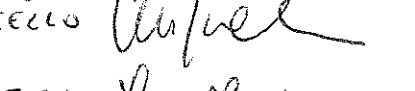

Al Presidente Consiglio Comunale
Indice Comune BN
Segretario Generale



oggetto: ~~integrare~~ ^{integrazione} odg "INDIRIZZI REFEZIONE SCOLASTICA BANDO 2015/16"

Il sottoscritto Consiglio Comunale intende integrare gli indirizzi già presenti nell'ODG oggetto dell'ordine del giorno con gli ulteriori punti di seguito elencati:

PREVEDERE

- È OPPORTUNO ~~PREVEDERE DI SCELGERE~~ ^{PREVEDERE}, QUANDO POSSIBILE, PRODOTTI PRIVI DI ADDITIVI (COLORANTI, CONSERVANTI, ECC); NON SONO CONSIGLIABILI NEANCHE I PRODOTTI A BASE DI GLUTAMMATO MONOSODICO, COME I DADI, GLI ESTRATTI PER BRODO ECC.,
- OLTRE AI PRODOTTI BIOLOGICI, SONO DA ~~PREVEDERE~~ ^{PREVEDERE} PRIVILEGIARE ANCHE I PRODOTTI TIPICI CON MARCHIO D.O.P. e I.G.P., COME ~~PREVEDERE~~ ^{ELENCATI} NELL'ALLEGATO "A" ACCIUSO ALLA PRESENTE;
- PREVEDERE, ALTERNATIVAMENTE, ALL'USO DI POSATERRA DI ACCIUSO DI POTER UTILIZZARE POSATERRA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE A BASE PER LO PIÙ SULL'AMIDO DI MAIS.

MICHELE ANGELO 
 COLLABILE LEON-DA 
 VALLASIMO MARCELO 
 FLORIANA FIORETTI 

 RINO CAPUTO
 SERGIO FANTA
 GIOVANNI ZARRO

Latte nobile dell'Appennino campano

La ricchezza di fiori ed essenze dei pascoli dell'Appennino beneventano e avellinese è straordinaria. Il latte delle vacche che si nutrono delle erbe e dei fieni di quei pascoli è ricco di aromi, di molecole antiossidanti come il beta-carotene e la vitamina E e ha un contenuto di acidi grassi "buoni" - Omega e Cla (acido linoleico coniugato) - superiore alla media normalmente disponibile in commercio. Il Cla è un acido grasso che si forma proprio nel ruminale degli animali e che assumiamo principalmente da latte e latticini, la cui azione anticancerogena, antinfiammatoria e antiossidante è comprovata. Gli Omega 3 e Omega 6 sono acidi grassi che il nostro organismo non può produrre e che deve acquisire con la dieta: fondamentali per la composizione

Pecorino di Laticauda

ELENCO FORMAGGI

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOCG (Mozzarella d'oro Cerreto sannita)

- Ricotta Fresca ed Essiccata di Capra e Pecora
- Scamosciata
- Caciocavallo di Castelfranco in Miscano
- Provola Affumicata di Vacca e di Bufala
- Ricotta di Laticauda
- Ricotta Fresca ed Essiccata di Bufala
- Caciocavallo silano DOP
- Ricotta Salaprese
- Stracciata
- Treccia

CACIOCAVALLO PODOLICO Castelfranco

Formaggio a pasta filata da latte bovino, esclusivamente di razza podolica; comunque proveniente da allevamenti bradi o semibradi, con alimentazione basata principalmente sul pascolo. di produzione locale a stagionatura variabile (da 15gg a più di 6 mesi), di forma globosa tipica, con testina e legatura di rafia, colore giallo paglierino, che tende a scurirsi con la stagionatura. Pezzatura di circa 1-2 Kg.

Caciocavallo di Castelfranco

Descrizione: Formaggio a pasta filata a breve o media stagionatura, di forma globosa tipica, con testina e legatura con rafia, grande pezzatura,
 Ingredienti: Latte bovino locale, caglio del commercio, sale

Si richiede autorizzazione specifica per: un metodo di lavorazione che prevede l'utilizzo di latte crudo di produzione locale, nonché di ambienti ed attrezzature tradizionali per le operazioni di preparazione del caglio, coagulazione, maturazione, formatura, stagionatura, poiché si ritiene che tali elementi siano essenziali per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto tradizionale.

Caciocavallo Silano DOP

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio semiduro, a pasta filata, prodotto con latte di vacca di diverse razze, tra cui la Podolica, una tipica razza autoctona delle aree interne dell'appennino meridionale. La produzione del Caciocavallo Silano inizia con la coagulazione del latte fresco a una temperatura di 36-38°C, usando caglio di vitello o di capretto. La fase di maturazione consiste in un'energica fermentazione lattica, la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può dirsi completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata. Segue un'operazione caratteristica, consistente nella formazione di una specie di cordone, che viene plasmato fino a raggiungere la forma definitiva. La forma, sferica, ovale o troncoconica, varia secondo le diverse aree geografiche di produzione. Il peso è compreso fra 1 e 2.5 kg. La crosta, sottile, liscia, di marcato colore paglierino in superficie, può manifestare la presenza di leggere insenature dovute ai legacci. La pasta si presenta omogenea o con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è inizialmente dolce fino a divenire piccante a stagionatura avanzata. Il Caciocavallo Silano può essere consumato come formaggio da tavola o utilizzato come ingrediente per tantissime ricette tipiche dell'Italia meridionale. Grazie alle sue qualità nutritive, è particolarmente adatto alle diete dei bambini, degli anziani e degli sportivi.

“Vitellone bianco dell'Appennino centrale”

L'IGP “Vitellone bianco dell'Appennino centrale”, **unica denominazione attribuita alla carne bovina fresca in Italia**, ha voluto in effetti legittimare il valore pregiato delle migliori razze bovine da carne italiane a mantello bianco: la Chianina, che ha conquistato fama nel mondo gastronomico per la mitica “bistecca alla fiorentina”, la Marchigiana, antica razza da carne e lavoro nei campi molto diffusa anche nelle aree interne della Campania, la Romagnola, nota per le sue carni di eccezionale qualità. Il “Vitellone bianco dell'Appennino centrale” IGP deve la sua rinomanza alle pregiate carni delle razze sopra indicate, particolarmente succulenti, oltre che nutrienti e dalle caratteristiche commerciali superiori: colore rosso vivo, grana fine, consistenti, sode ed elastiche al tempo stesso, con piccole infiltrazioni di grasso (bianco) che solcano la massa muscolare. Qualità che derivano dalla razza dell'animale ma anche dal regime alimentare durante il periodo dell'ingrassamento. Il valore altamente nutritivo delle carni del “Vitellone bianco dell'Appennino centrale” IGP è costituito dall'elevato tasso di proteine di alto valore biologico, il basso contenuto in grasso (il valore medio dell'IGP è del 2%), l'ottimo contenuto in ferro, nella forma più facilmente assorbibile dall'organismo, e la buona percentuale di vitamine del gruppo B. Il bestiame destinato alla produzione della carne IGP, identificato ed iscritto ai libri genealogici, viene allevato secondo le norme prescritte dal disciplinare di produzione e marchiato a fuoco. La marchiatura viene effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo. Il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di carne previsti dal disciplinare. La carne è posta in vendita al taglio o in confezioni sigillate e sempre in punti vendita convenzionati che si impegnano a mantenere separate tale prodotto dalle altre carni. L'eccezionale fama conquistata in cucina dalle carni del “Vitellone bianco dell'Appennino centrale” IGP non ha bisogno di altre specificazioni: la tenerezza e il sapore delle squisite bistecche, alla griglia o in padella, dell'arrosto, allo spiedo o al forno, del bollito, dello spezzatino, richiamano solo la bontà e il valore delle antiche tradizioni alimentari italiane.

Prosciutto di Pietraroja, comune della provincia di Benevento, è rinomato da secoli, tanto che in una collezione di stampe dell'archivio del Regno di Napoli il simbolo di questo piccolo paese del Beneventano rappresenta una donna con un prosciutto. Vi sono, inoltre testimonianze che

nel 1776, il Duca di Laurenzana di Piedimonte commissionava una fornitura di "prigiotta" da Pietraroja. Nel 1917, Antonio Iamario, nella sua descrizione della provincia di Benevento Regina del Sannio, ci dice che è "Fiorente vi è principalmente l'allevamento dei suini, donde i rinomati prosciutti di Pietraroja". Gli antichi sistemi di lavorazione, il clima caratteristico e la finezza dell'aria di montagna, fanno di questo salume un prodotto unico dall'aroma delicato e inconfondibile. La lavorazione tipica del prosciutto inizia con una rifilatura a mano del coscio, la coscia fresca posteriore del suino, da cui si ottiene il prosciutto. La forma, il giorno dopo viene messa sul tradizionale timpano di legno, concavo e inclinato, dove viene salata e lasciata lì per circa 15-20 giorni. Passato questo periodo, una volta perduta buona parte della sierosità "salamona" e ripulito del sale residuo, il prosciutto viene collocato nella pressa, una sorta di torchio, dove viene schiacciato per quattro giorni e poi sospeso in un luogo fumoso per una settimana, per poi essere pressato ancora per quattro settimane e speziato con pepe nero e peperoncino. Purtroppo, oggi la sua produzione è molto ridotta: si producono poche centinaia di esemplari, per lo più destinate al consumo familiare.

SOPRESSATA DEL TAMMARO FORTORE In tutta la provincia di Benevento si allevano suini di razza Landrace, Large White e Casertana, a base di prodotti naturali tipo mais, crusca e ghiande; è dalle parti migliori di tali suini, come il filetto e le spalle, che si ricava la soppressata del Sannio, un salume pregiato che vanta una tradizione molto antica. Per ottenerla, le carni vengono tagliuzzate in pezzi molto piccoli, salate e condite con pepe nero in granuli, per poi essere impastate a mano e lasciate riposare per alcune ore in recipienti forati per permettere lo scolo delle acque. La fase successiva è l'insaccatura, anch'essa molto particolare perché vengono utilizzate le budella più larghe del maiale, preventivamente lavate e aromatizzate per almeno 24 ore in una soluzione di acqua, sale e bucce di agrumi, e poi riempite a mano con l'impasto pressato in un canovaccio. Mentre s'insacca la carne, vengono aggiunti dei piccoli cubetti di lardo dorsale che caratterizzano il prodotto poiché lo rendono più morbido saporito. Al termine dell'insaccatura il salume viene forato con un grosso spillo e legato con spago a mo di rete in modo tale da pressarlo ulteriormente. Infine, si appende a pertiche di legno o di canne e viene fatto essiccare per circa un mese, al termine del quale la soppressata viene conservata intera in recipienti di vetro o ceramica, totalmente ricoperta da sugna fusa oppure da olio extravergine di oliva.

Olio extravergine di Oliva Sannio Caudino Telesino e delle colline beneventane .

Quest'olio si presenta di colore giallo, con sfumature verdi e all'olfatto denota piacevoli note erbacee, con chiarissimi sentori di mela matura, evidenti anche al gusto, e, in misura minore, di pomodoro; all'assaggio è armonico e delicato, con gradevoli note di amaro e piccante. Le caratteristiche organolettiche dell'olio sono fortemente influenzate dalla base varietale, imperniata sulle cultivar ortolana (detta "melella" proprio per le note aromatiche che induce nell'olio), sprina e racipopella, anche se sono presenti anche le femminella (o curatora), ortice, pampagliosa, frantoio, leccino, e moraiolo. Le olive devono essere raccolte, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, entro e non oltre il 31 dicembre e devono essere molite entro il secondo giorno dalla raccolta. L'olivicoltura nella zona ha radici antichissime: unitamente alla vite, infatti, ha da sempre caratterizzato il paesaggio rurale, costituendo la principale fonte di reddito per le popolazioni locali.

Carciofo di Pietrelcina Comunità del cibo slow food Nella cittadina di Pietrelcina, in provincia di Benevento, la coltivazione del carciofo fu introdotta intorno al 1840, ad opera, sembra, di un

prefetto originario di Bari. Da allora il carciofo è stato sempre coltivato in appezzamenti non molto ampi, con un procedimento strettamente legato al lavoro umano in tutte le sue fasi, oltre che per la raccolta, anche per il taglio estivo degli steli e per la “scarducciatura”, cioè l’eliminazione dei germogli superflui, che viene operata prevalentemente in autunno inoltrato e ripetuta in primavera, quando i giovani cardi, appena estirpati vengono deposti sulle infiorescenze immature per preservarle dai raggi del sole che ne altererebbero il colore e ne comprometterebbero l’eccezionale morbidezza. Infatti, il carciofo di Pietrelcina è apprezzatissimo per la sua tenerezza e per il suo sapore molto delicato, che i pietrelcinesi celebrano in una sagra che si tiene nel maggio di ogni anno. Anche l’operazione di legatura, detta “ammazzamento” segue un antico procedimento tradizionale: si raccolgono in mazzetti ognuno dei quali è composto da quattro mammarelle, cioè capolini centrali, detti anche “cimarole”, legate con dei giunchi, detti “vinchi” in dialetto, che ancora oggi si raccolgono, come una volta, lungo le sponde appella,

PANE e PASTA DEL GR^ANO Saragolla. **Cappella** il cui vero nome è “Senatore Cappelli”, è una varietà costituita in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del ‘900 della riforma agraria ed è caratterizzata da una spiga molto alta, fino ad un metro e ottanta, con ariste nere ben evidenti. È un cereale utilizzato soprattutto per la produzione della pasta, ma si presta anche alla produzione di pane il PASTIFICIO SPIGABRUNA bio è uno dei produttori

M MELANNURCA CAMPANA IGP

Descrizione del prodotto

L’Indicazione geografica protetta “Melannurca Campana” si riferisce ad una delle varietà italiane di melo più conosciute e più apprezzate in assoluto dai consumatori: l’Annurca. Definita la “regina delle mele”, infatti, l’Annurca è da sempre conosciuta soprattutto per la spiccata qualità dei suoi frutti, dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente acidula e succosa, con aroma caratteristico e profumo finissimo, una vera delizia per gli intenditori. Il frutto è medio-piccolo, di forma appiattita-rotondeggiante, leggermente asimmetrica, con picciolo corto e debole. La buccia, liscia, cerosa, mediamente rugginosa nella cavità peduncolare, è di colore giallo-verde, con striature di rosso su circa il 60-70% della superficie a completa maturazione, percentuale di sovraccalore che raggiunge l’80-90% dopo il periodo di arrossamento a terra. La “Melannurca Campana” IGP rivendica da sempre virtù salutari: altamente nutritiva per l’alto contenuto in vitamine (B1, B2, PP e C) e minerali (potassio, ferro, fosforo, manganese), ricca di fibre, regola le funzioni intestinali, è diuretica, particolarmente adatta ai bambini ed agli anziani, è indicata spesso nelle diete ai malati e in particolare ai diabetici. Anche per l’eccezionale rapporto acidi/zuccheri, le sue qualità organolettiche non trovano riscontro in altre varietà di mele. Una recente ricerca del Dipartimento di scienza degli alimenti dell’Università di Napoli Federico II ha dimostrato che la mela Annurca dimezza i danni ossidativi alle cellule epiteliali gastriche. La sua azione gastroprotettiva dipende dalla ricchezza in composti fenolici, che sono in grado di prevenire così i danni ossidativi dell’apparato gastrico e aiutando a combattere le malattie gastriche legate all’azione di radicali liberi. Uno degli elementi di tipicità che certamente caratterizzano la “Melannurca Campana” IGP è l’arrossamento a terra delle mele nei cosiddetti “melai”. Essi sono costituiti da piccoli appezzamenti di terreno, sistemati adeguatamente in modo da evitare ristagni idrici, di larghezza non superiore a metri 1,50 su cui sono stesi strati di materiale soffice vario: un tempo si utilizzava la canapa, oggi

sostituita da aghi di pino, trucioli di legna o altro materiale vegetale. Per la protezione dall'eccessivo irraggiamento solare i melai sono protetti da apprestamenti di varia natura. Durante la permanenza nei melai i frutti sono disposti su file esponendo alla luce la parte meno arrossata, vengono poi periodicamente rigirati ed accuratamente scelti, scartando quelli intaccati o marciti. E' proprio questa pratica, volta a completare la maturazione dei frutti adottando metodi tradizionali e procedure effettuate tutte a mano, ad esaltare le caratteristiche qualitative della "Melannurca Campana" IGP, conferendogli quei valori di tipicità che nessun'altra mela può vantare. Due gli ecotipi previsti dal disciplinare di produzione, con due distinte indicazioni varietali in etichetta: l' "Annurca" classica e la diretta discendente "Annurca Rossa del Sud", suo mutante naturale, diffuso nell'area di produzione da oltre un ventennio, che ha il pregio di produrre frutti a buccia rossa già sulla pianta. I frutti di maggior pregio, soprattutto dal punto di vista organolettico, a detta degli esperti sono quelli provenienti da piante innestate su franco, allevate a pieno vento e con scarsi apporti irrigui. Le indubbie caratteristiche organolettiche di questa mela, finora apprezzate soprattutto dai consumatori meridionali, stanno progressivamente conquistando anche altri mercati, grazie anche al riconoscimento del marchio di tutela e all'ingresso nei canali della grande distribuzione organizzata. Accanto ai succhi, di grande valore nutritivo, ottimi sono anche i liquori ottenuti dalle annurche, così come i dolci (crostate e sfogliatelle su tutti, ma anche le mitiche e tradizionali "mele cotte" al forno). Di recente, attraverso un programma di educazione alimentare della Regione Campania, la "Melannurca Campana" IGP è proposta al consumo dei bambini in visita a Città della Scienza nella forma commerciale della "quarta gamma" (confezione sigillata di una mela sbucciata e affettata in grado di mantenere inalterata per giorni la freschezza e l'aroma).

5° PUNTO ALL'ORDINE DEL GIORNO

OGGETTO: ORDINE DEL GIORNO, PRIMO FIRMATARIO CONSIGLIERE ANGELO MICELI, AD OGGETTO: INDIRIZZI PER IL PROSSIMO BANDO DI "REFEZIONE SCOLASTICA" ANNO 2015 E SEGUENTI.

PRESIDENTE IZZO: Consigliere Miceli, a lei la parola.

CONSIGLIERE MICELI: Risaluto tutti i presenti (voci di sottofondo). Presidente, io non ho con me l'ordine del giorno, vado a premessa, poi se qualcuno ritiene, (voci di sottofondo) era giusto per indicare gli indirizzi. È evidente che, come dissi già... (voci di sottofondo) Rapidamente, allora, mi sono fatto prendere da...

CONSIGLIERE ORLANDO: Presidente, no scusami Miceli, noi stiamo accelerando perché c'è la questione del PD.

CONSIGLIERE MICELI: Accelerero, accelerero.

CONSIGLIERE ORLANDO: No, no, noi per le sei meno un quarto finiamo, noi ci teniamo al PD.

CONSIGLIERE MICELI: Signori, allora, vogliamo, diciamo, sulla premessa di carattere politico, c'è la, era nostra premura di consiglieri di maggioranza, tentare di visualizzare degli indirizzi per la prossima stesura del bando che riguarda la refezione scolastica, per avere un capitolato sicuramente più attuale rispetto a quelli che naturalmente sono in possesso della struttura. Non volendo interferire dal punto di vista formale, bensì sostanziale, individuamo una serie di indirizzi che potrebbero trovare allocazione qualora la struttura amministrativa lo ritenesse utile. È evidente che a corredo di questo c'è stato un approfondimento di altri Comuni che svolgono come il nostro il servizio di refezione scolastica e mi era, insieme agli amici che hanno con me sottoscritto il, l'ordine del giorno, vado brevemente a leggere alcuni di essi: "a prevedere il rispetto delle tabelle dietetiche che devono avere articolazioni su 4 settimane ed avere alternanza stagionale." In pratica verrebbe inserita la differenziazione del menù tra quello estivo e quello invernale. "a prevedere," naturalmente, alcuni divieti sul punto dell'utilizzazione degli alimenti, perché anche nel nostro capitolato ci sono già una serie di divieti, ma essere più espliciti, sul presupposto che ci debba essere, che il pesce debba essere di tipologie consigliate da linee guida Regionale, ci sono delle linee guida Regionale, fatte dalla Regione Campania, Assessorato alla Sanità, del marzo 2012, che evidentemente, appunto, analizzano una serie di tabelle merceologiche degli alimenti, stabiliscono anche quelli che tendenzialmente sono sull'uso diciamo possibile da parte appunto degli operatori nella Regione Campania. Ad attivare, allora, "a prevedere nel prossimo capitolato, a partire dalla sua valutazione complessiva, il processo di approvvigionamento, produzione, distribuzione e somministrazione del pasto, con particolare riferimento ad un'analisi puntuale dei costi attuali, della configurazione dei menù e degli eventuali sprechi." Perché degli eventuali sprechi? Perché è evidente che sul ritorno di quello che viene immesso presso i plessi scolastici, si fa una valutazione anche della gradibilità, cioè, tendenzialmente, noi dovremmo fare in modo, come poi accade nella vita nostra, da adulti, di dare una educazione al pasto da parte appunto della struttura comunale verso i piccoli allievi delle scuole materne e medie. Perché questo? Perché naturalmente l'associazione del cibo, dal punto di vista, appunto dell'educazione, forma

un principio sano, coltiviamo anche la possibilità, per i piccoli alunni, di dare una conformazione al gusto, e quindi anche al viver sano e al mangiare sano. Da questo punto di vista, avevamo anche previsto una serie di attività che il Comune dovrebbe poi finalizzare dal punto di vista dell'informazione, della partecipazione, e del controllo. Io vado un po' veloce perché non vorrei che si perdesse un po' l'attenzione. "A prevedere, oltre all'utilizzo di prodotti biologici, anche una percentuale minima di prodotti locali o a filiera corta. Prevedere l'etichettatura dei pasti con l'indicazione della data, orario e temperatura dei pasti al momento dell'uscita dal centro di cottura, con le indicazioni circa la qualità che può essere appunto bio, no OGM, no CSM che è cosiddetta carne separata meccanicamente, e la scadenza stessa." Prevedere quindi il rispetto delle, delle diete speciali, naturalmente, che sono previste per alcuni tipi di patologie, ma già previsto anche nel capitolato nostro, alcune sono naturalmente già inserite; "a prevedere che il rispetto delle tabelle analitiche con la specificazione anche della grammatura dei pasti destinati al personale docente e ATA, oltre che a quello degli infanti, a prevedere penali per ogni disservizio, dal mancato rispetto delle norme igieniche alla difformità qualitativa quantitativa rispetto al capitolato, e ci riferiamo a questo punto alle linee di indirizzo nazionale, paragrafo 6 punto 1. E anche l'utilizzo di verdure e ortaggi fuori stagione deve essere oggetto di penalità." Perché è naturale che dobbiamo educare anche a quella che è il processo diciamo di nutrizione, ma anche dei prodotti che poi sono figli della stagionalità in cui il ragazzo può percepire e avere un'associazione anche dei processi produttivi locali, che è evidente che oggi si trova un po' tutto in commercio, ma se inseriamo il discorso delle verdure e frutta di stagione, iniziamo anche a dare degli elementi di crescita culturale al ragazzo. "A prevedere, va bene, che il futuro gestore fornisca gratuitamente ad ogni bambino un kit di posate di acciaio, piatti e bicchieri lavabili." C'è una specifica sul punto: i genitori dovranno lavare questi utensili. Ci siamo permessi con gli stessi firmatari dell'ordine del giorno, di prevedere ulteriori indirizzi, che io poi consegno al Presidente del Consiglio in data odierna, su questo punto: quello dell'utensileria, che può essere d'acciaio ma non certamente di plastica, abbiamo inserito anche un altro indirizzo: se non può essere d'acciaio perché ha un costo, naturalmente che però è un costo che si abbatte all'inizio dell'anno scolastico, non durante l'anno scolastico, di prevedere, alternativamente a questo, anche l'utilizzo di posateria compostabile o biodegradabile, come oggi esistono le bioplastiche che vengono appunto dall'essenza dell'amido di mais. Quindi si può anche (voci di sottofondo) sì, sì, l'utensileria. Quindi diciamo se non c'è questo indirizzo di fornirle d'acciaio, almeno prevedere che altri tipi di bioplastiche, non di plastiche. Nello stesso aggiunta di indirizzi, che poi protocollo, naturalmente, la tengo qui solo per una lettura, "è opportuno prevedere quando possibile prodotti privi di additivi, come i conservanti e i coloranti. Non sono consigliabili neanche i prodotti a base di glutammato monosodico, come i dadi e gli estratti per brodo e altri prodotti. Oltre ai prodotti biologici, sono da privilegiare anche prodotti tipici dal marchio DOP o IGP, come elencati nell'allegato A, che pure si presenta." Che si vuol dire con questo? Si vuol dire che naturalmente dovrebbero essere prodotti biologici, ci si rende conto della difficoltà di avere prodotti a filiera corta, a kilometro zero, però i prodotti tipici li abbiamo. A prescindere che va fatto uno sforzo, anche qui, per istruire i ragazzi, il territorio è il frutto di quello poi che mangiano. Quindi, è evidente che noi diamo delle informazioni sulla identità territoriale, ci sono una elencazione di prodotti tipici che mi sono permesso di allegare, naturalmente se ne cerca qualcuno che può essere attinente, si dà anche qualche possibilità, evidentemente, al gestore privato, nell'ipotesi per cui poi voglia sceglierne un paio all'interno di questi. Io so che abbiamo dei prodotti IGP come, naturalmente, può essere il Vitellone bianco dell'Appennino, che ha un marchio di qualità, una filiera di distribuzione e quindi tendenzialmente sarebbe ipotizzabile, a parità di garanzia di qualità, utilizzare un prodotto che è filiera

nostra, evidentemente, così come ci sono anche olii extravergine di oliva, che vengono prodotti nel Sannio e che vengono commercializzati nel Sannio, così come esiste anche una pasta che deriva dal grano Saraolla che è prodotto tipico delle colline beneventane. Quindi io mi sono permesso di fare una mera elencazione, come il latte Nobile dell'Appennino Campano, come il caciocavallo di Castelfranco, piuttosto di quello Silano DOP. È evidente che questo forse lo vorrebbero anche gli altri, c'è anche la soppresata del Tammaro Fortore, però, naturalmente, dipende di, dipende da verificare quali di questi prodotti sono inseriti in una filiera il cui marchio, dipende, DOP o IGP, dà una certificazione di qualità, certo sarebbe inimmaginabile il contrario, però sono qui all'attenzione, appunto, della struttura amministrativa per quello che deve essere poi la indizione del nuovo bando di gara. "Ad attivare strumenti, quindi, più adeguati, di comunicazione per fornire informazioni utili sui controlli e sull'utilizzo di prodotti delle mense, a favorire un tavolo tecnico tra Comune, Regione e Provincia e ASL; per monitorare l'andamento e la qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione, a potenziare l'attività di educazione alimentare e orientamento dei consumi, anche in collaborazione con la Provincia, l'azienda sanitaria locale, l'Associazione dei consumatori accreditati, monitorando anche l'assegnazione delle risorse finanziarie, ove previste dalla Legge Regionale." Mi dicono che c'era pendente in Consiglio Regionale un emendamento collegato alla Legge di stabilità finanziaria, che poi non è passato, non è stata discussa, che riguardava, però, l'utilizzazione di una certa finanza derivata, tipo 40.000 € per l'immissione dei prodotti tipici nella refezione scolastica, quindi, da questo punto di vista, c'è qualche piega su cui lavorare. "A favorire la costituzione e la partecipazione delle Commissioni mense, in sede di ciascun Consiglio d'istituto," a proposito, mi preme di fare una sottolineatura: noi, come Partito Democratico, a breve protocolleremo presso le competenti Commissioni un regolamento per la costituzione e il funzionamento della Commissione mensa; di modo da non lasciare quest'ulteriore obbligo a carico della struttura amministrativa in sede di elencazione del capitolato speciale d'appalto, ma soltanto, appunto una regolamentazione che varrà per sempre per quello che attiene alla Commissione mensa istituita dal Consiglio comunale di Benevento. Gli indirizzi sono questi, ai quali vanno aggiunti quelli che si propone in data odierna, (voci di sottofondo) è un'integrazione, un'integrazione, un'integrazione. E io mi taccio ma solo perché la materia, tendenzialmente, non può essere trattata in cinque minuti, andrebbe fatta una disamina più approfondita, però questo vuole essere un, un contributo del Gruppo consiliare del Partito Democratico, a quello che è un tema, naturalmente, che è sotto la luce dei riflettori, ma a cui va data una risposta certa, decisa per il futuro. Un miglior capitolato d'appalto, e migliori garanzie dei prodotti danno una maggiore tranquillità a tutti gli operatori, compreso, anche, penso e presumo, la struttura amministrativa del Comune a cui è devoluta poi tutta la fase successiva a quella dell'aggiudicazione della gara d'appalto. Vogliamo avere un capitolato che naturalmente è più completo da certi punti di vista, favorisce determinati alimenti, che sono quelli biologici e tipici, e le verdure fresche e di stagione, piuttosto che quelli della grande distribuzione. Questo forse dovrà essere corretto con il prezzo, però dall'approfondimento fatto noi abbiamo visto che comuni che hanno questo tipo di prodotti nel loro capitolato d'appalto, si aggirano comunque...

X: Miceli, Consigliere Miceli, stiamo anche noi qui, grazie.

CONSIGLIERE MICELI: Si aggirano comunque sugli stessi prezzi del pasto singolo previsto nel capitolato speciale d'appalto del Comune di Benevento. Grazie.

PRESIDENTE IZZO: Allora Consigliere Miceli, lei all'ordine del giorno ha fatto questa integrazione, vero? Sì, Consigliere De Nigris, voleva integrare ulteriormente...

CONSIGLIERE DE NIGRIS: No, no, sì, no... Io voto, io voto (voci di sottofondo) come vuoi... Vabbè, può essere anche utile questo che io dico. Ovviamente, preannuncio il voto favorevole all'emendamento Miceli, alla proposta Miceli, anche perché va nella direzione... stamattina il Sindaco ha avuto l'incontro con i dirigenti e cortesemente mi ha invitato appunto ad assistere; e so che la prima, mi sembra la prima decisione più importante è quella che si parteciperà proprio alla stesura di un capitolato tecnico, per cui ho anche preannunciato il voto in Consiglio poteva andare nella direzione di dire "c'è già un contributo che può essere arricchito." Volevo dire qualche parola perché in questi giorni siamo stati presi tutti dalla questione mensa e ho visto che, mi sembra che la Ristorò ha denunciato il Comune, non so, ha fatto qualche, ha diffidato. Io credo che la Ristorò debba anche diffidare l'Aia, il pollo Aia o la società Aia. Vi spiego perché. Perché, da quello che ha detto, da quello che, la famosa lettera che ha ricevuto la Ristorò dall'Aia, Presidente... (voci di sottofondo) No, no, è interessante. Fatevi sottolineare... La lettera che ha mandato l'Aia alla Ristorò, che tutti penso conosciamo quando parla dei (?) in busta da un kilo surgelato, il codice A4751, dice "si tratta di un prodotto a base di carne", e poi il regolamento 53 spiega qual è a base di carne, e alla fine chiude dicendo "a seguito di dette considerazioni, il prodotto in oggetto non può essere considerato prodotto precotto." Poiché io, sapete come, insomma, (voci di sottofondo) bravo! Sono andato sul sito dell'Aia, dove ho trovato il codice prodotto e il codice prodotto è l'A4751 e si chiama "Bocconcini di filetto di pollo semicatering", dove sta scritto sulla busta, qui c'è la freccia che ho messo io, "già cotti". Ora non so se dobbiamo, oltre al nutrizionista, chiamare un esperto di semantica? Perché non so se precotto è uguale a già cotto. (voci di sottofondo) No, ma anche questi sono sottoposti a trattamento termico, perché loro l'hanno detto "è sottoposto a trattamento termico", però dice, guarda, vedi, ha detto a Ristorò, no a noi, per cui dico, "voi ci diffidate," Ristorò ci diffida, "ma guarda che ti hanno dato secondo me un'informazione sbagliata e tu sei uscito e hai reso pubblico", perché loro lo hanno reso pubblico "e non è prodotto precotto, quindi ti ha fatto ulteriormente sbagliare, il tuo fornitore." Perché se prendi la busta, se vai sul loro sito, c'è "(?) A4751" con tanto di "già cotti". Quindi, insomma, sarebbe opportuno che qualcuno, mi dispiace, non c'è il collega, li informasse di questa questione, hanno loro dato diffusione di questa notizia. Detto questo, pure io preannuncio comunque il voto favorevole al capitolato (voce di sottofondo) all'ordine del giorno Miceli.

CONSIGLIERE ORLANDO: (voci di sottofondo) Anche io. Questo è orario di scambio culinario. Anche io penso di poter esprimere voto favorevole rispetto a questa iniziativa. Ci tenevo, però, a rimarcare una cosa, e lo dico anche a, diciamo, ai consiglieri di maggioranza, che troppo spesso dall'esterno appunto, e oggi proprio sono intervenuto dalle pagine di un quotidiano per chiarirlo, ci dicono che noi per esempio non facciamo opposizione, non siamo presenti sui temi eccetera, così come dicono a voi che avete delle responsabilità; allora io approfitto dell'occasione per dire quello che il Sindaco dice spesso a voi e che i nostri capogruppo dicono a noi "chi è assente ha sempre torto." Per cui, venissero un po' a seguire i lavori, tutte queste persone, capissero cosa si fa, di cosa parliamo, cosa approfondiamo anche nello scontro verbale e anche nelle differenze, e poi sono autorizzati anche a dire tutto e il contrario di tutto; però non è che ci si ammanta di movimentismo, da qualunque parte venga, e figurati se a me non piace il movimentismo, però senza sapere nulla o fidandosi esclusivamente del sentito dire. Per cui oggi, ad esempio, è la riprova che su cose concrete, che probabilmente solo gli amici e colleghi giornalisti sapranno riportare nel miglior modo possibile, loro sono qui, ascoltano, sentono, chi invece continua a criticarci non c'è mai, quindi volevo solo sottolineare che anche sulla questione mensa bene farebbero tutti i detrattori, al di là delle posizioni di ognuno di noi, a venire a vedere le Commissioni, dove si

discute, a venire a vedere, non so se le Giunte, non credo che siano aperte, ma soprattutto i Consigli che sono l'espressione massima della democrazia, almeno fino a ora, non sempre però...

PRESIDENTE IZZO: Però, insomma, diciamo che oggi è una bella pagina, considerando fino a adesso. (voci di sottofondo) solo perché è Pasqua? Non credo. Non voglio credere. Ecco, appunto, ha visto? Allora, non ci sono altri interventi. Sindaco, a lei. Prego.

SINDACO PEPE: Presidente, signori Consiglieri, signori Assessori. Tenterò di essere breve anche su questo punto, seppur questo punto è anche più impegnativo, per quello che sta accadendo anche in queste ore. Io do notizia, chiaramente, al Consiglio, ma immagino che lo sappiate, che oggi c'è stata l'acquisizione da parte della Guardia di Finanza, degli atti relativi all'appalto. Ma insomma, atto dovuto, inevitabile, atteso che da più parti ci sono state delle segnalazioni, non ultima quella della Stampa, non ultima quella del Corriere.it che è stato un servizio un po' devastante sulla vicenda. E quindi mi pare assolutamente giusto, doveroso, di garanzia nei confronti di tutti, in special modo degli utenti e del Comune di Benevento, l'acquisizione da parte della Guardia di Finanza, evidentemente su ordine di un Magistrato, di acquisizione degli atti e, quindi, di verifica degli stessi. Io, chiaramente parto dall'ultima considerazione, seppur brevemente, vi do un'informativa un po' più ampia. Le ultime considerazioni sono quelle che ricordava il Consigliere De Nigris, cioè che stamattina ci siamo impegnati con l'ASL, piuttosto che con i dirigenti scolastici, che con i genitori, o parte dei genitori, insomma, c'era una delegazione dei genitori presenti, a scrivere, a riscrivere un capitolato di appalto per la prossima gara di affidamento del servizio, a valere, evidentemente, dal prossimo anno scolastico. Quindi abbiamo qualche mese di tempo, ma lo dobbiamo saper spendere utilmente, per fare anche sottoscrivere un capitolato blindato, utile; per cui apprezzamento al Consigliere Miceli che ha inteso già andare in avanti rispetto a questa questione con una sua proposta che anche io vedo in senso assolutamente favorevole. Anche se è un punto di partenza, perché poi lo confronteremo, evidentemente, con tutte le sensibilità che erano al tavolo stamattina. Detto questo, abbiamo dato la possibilità, in questo momento, di crisi, tra virgolette, di quello che è accaduto, di servire nelle mense scolastiche, nelle refezioni scolastiche, non solo il panino ma anche qualche piatto caldo che segua però l'indicazione della ASL, di quello che l'ASL prevede come apporto di proteico o quant'altro per i bambini, alimentare, per i bambini. Io ho anche detto, ho anche fatto una considerazione a quel tavolo che mi sembrava doverosa e se l'ho fatta a quel tavolo a maggior ragione la devo fare in questo consesso, che è il consesso più importante della città di Benevento, e vale a dire che noi non dobbiamo solamente oggi tentare, doverosamente, un ripristino ampio delle situazioni di serenità, di legalità, di situazioni normative, di modificazioni dove intendiamo modificare anche un capitolato d'appalti; ma dobbiamo tentare una riconciliazione con le famiglie rispetto a quello che è accaduto, che è una cosa un po' diversa dal semplice mettere in campo quanto di nostra competenza per raggiungere un obiettivo. La riconciliazione la si fa tentando di, in una qualche maniera di convincere, di riprendere la fiducia di quelle famiglie, perché, guardate, la fiducia, in una qualche maniera, è compromessa. Anche oggi noi, e siamo gli amministratori, ma insomma anche oggi noi non abbiamo le idee chiare su tutto. Tant'è che dopo vi farò qualche esempio nel merito di quelle che sono le vicende, per altro il Comandante Moschella è qui, io lo ringrazio, per il lavoro di pazienza che sta portando avanti in questi giorni, perché è cosa difficile avere a che fare in una situazione del genere con quello che sta accadendo qui in generale. Però, dicevo, noi dobbiamo riconquistare la fiducia, quindi dobbiamo essere meno restrittivi, non possiamo, come dire, dire che la norma non prevede che nelle scuole venga servito un piatto caldo che non sia quello della mensa, in questo momento non abbiamo la ditta di riferimento, perché l'abbiamo

sospesa. Dobbiamo consentire questo e dobbiamo consentire alle famiglie di riapprezzare la qualità di una ipotetica nuova ditta che prenderà il servizio e che, in una qualche maniera, tenderà, seguendo questo capitolato, di riacquisire i 1800, i 2000 bambini che fino all'anno scorso erano serviti da questa mensa e che oggi sono irrimediabilmente scesi. Ricordiamolo, un po' sono scesi per problemi economici, poi, insomma, negli ultimi giorni, negli ultimi mesi, è accaduto, sta accadendo quello che sta accadendo e evidentemente si rompe un rapporto, un rapporto di fiducia. Ora, i punti quali sono? E vado brevemente ai punti. I punti sono tre. Uno riguarda la struttura. Ora, la struttura attuale, perché sappiamo che la Ristorò ha subito un incendio nella struttura dove fino a qualche tempo fa realizzava i pasti per la mensa scolastica, sappiamo che la struttura attuale ha un problema sulla certificazione della agibilità. Questa certificazione dell'agibilità non è uno di quei motivi di assoluta, non so come definire, non è uno di quei motivi stringenti, per la qual cosa, insomma, diciamo che senza questa agibilità... perché l'agibilità che loro hanno richiesto può essere ottenuta con il semplice variare di un documento catastale, una sostanziale variazione catastale, per cui non è che ci troviamo rispetto a difformità incredibili. È evidente che quello per me è stato un motivo per dire "sospendo", perché le accuse fatte erano accuse importanti e bisognava, in una qualche maniera, capire, tirare una linea rispetto alle cose che stavano accadendo e il Comandante Moschella, mi pare, dopo un giorno o due, al più ha ribadito con un suo atto di sospensione e per cui la ditta in questo momento è sospesa e essenzialmente per la natura dell'agibilità dei locali. Questione però, sanabile. Esiste una seconda questione, che è una questione della qualità alimentare. La questione della qualità alimentare è una questione controversa, perché noi non abbiamo nessun documento, di nessun ente competente, che ci dice in maniera chiara che gli alimenti forniti sono alimenti che non potevano essere consumati dai bambini. Questo vorrei che fosse un concetto chiaro: al momento nessuno ci dice che quegli alimenti non potevano essere consumati. Allora il problema dov'è? Il problema è che alcuni di questi alimenti potrebbero andare in contrasto con quello che era previsto nel nostro capitolato speciale d'appalto e per cui alcuni di questi potrebbero essere in contrasto con una previsione, parlo dei precotti surgelati, materie di questo tipo, che prevedrebbero, anzi, prevedono, ove fosse poi accertata la presenza e il consumo di questi alimenti che non sono dannosi, di questi alimenti, prevedono la rescissione ipso facto del contratto. Ora, è chiaro, il Consigliere De Nigris ha fatto bene a parlare della questione dei Nagghi, mi pare si chiamino, questi pezzi di pollo impanati, bastoncini di pollo, così definiti, che poi si consumano normalmente nelle famiglie, non è che siano alimento così incredibile da trovare sul mercato. Ora, questi Nagghi hanno questa peculiarità, quella di essere sicuramente dei surgelati. Hanno questa peculiarità, molto probabilmente, di essere dei precotti. Io, insomma, leggendo la scheda tecnica dell'Aia, parla di un trattamento termico (voci di sottofondo), già cotti, parlano di un trattamento termico e poi, insomma, concludono questi dell'Aia dicendo "ma non sono assimilabili ad alimenti precotti". Però, nella confezione sta scritto "già cotti". È evidente che insomma qua non è che siamo nutrizionisti al Comune di Benevento o abbiamo una cognizione di questo tipo, che il Comandante abbia fatto riferimento a un tecnico nutrizionista al quale ha fatto delle domande specifiche della materia e attendiamo delle risposte per poter capire se stiamo nella fattispecie della rescissione contrattuale. Ora, l'ASL, nei suoi verbali, ci dice peraltro che le patate prefritte in olio di palma o scottate in olio di girasole, ci dicono "le patate somministrate dalla Ristorò sono prefritte, non precotte, prefritte in olio di palma e surgelate all'origine dalla ditta produttrice presente sul mercato. Le stesse sono contenute in confezioni regolarmente etichettate e nella cottura al forno, svolta dalla Ristorò, non viene aggiunto altro ingrediente o condimento, come dichiarato dalla stessa ditta, con nota trasmessa a quest'ASL." E così via, dicendo che, in seguito "gli alimenti destinati ai bambini, E160B, E161, E316, insomma, una serie, danno

delle specificazioni, come ingredienti facoltativi, ma dicono che non sono assolutamente, non sono assolutamente pericolosi per i bambini." Questo lo dice l'ASL, sono documentazioni che noi abbiamo agli atti. Questo per darvi un senso di serenità. Anche perché noi in questi anni, e anche nell'ultimo periodo, non è che abbiamo avuto un'epidemia a Benevento che è venuta fuori dal cibo che abbiamo, in una qualche maniera, fatto consumare dai bambini, eh, o ci sono state delle segnalazioni dei nostri medici di famiglia su questioni particolari che sono venute fuori, non siamo in questa fattispecie. È evidente, però, che se ci troviamo nella fattispecie di non rispetto del contratto, eh beh, insomma, se non c'è il rispetto del contratto non si discute, al di là se gli alimenti potevano esser forniti o meno, se non sono questi dobbiamo andare alla rescissione. Dalla lettura qualche dubbio con il Comandante, ce lo siamo sempre detto, pur non essendo degli esperti, c'è. Tant'è le cose che sono state messe in campo. Devo dire che poi c'è la terza questione, brevemente, che è quella delle strutture un po' più in generale. Avete sentito di un'azienda che lavora in condizioni igieniche deprecabili, ove mai fosse vero, anche questo dagli atti non risulta, ma dal filmato risultava, o anche la questione dello zolfo, per andare proprio in termini sintetici, o anche la questione dei parassiti all'interno dei fagioli che avevano poi costituito un primo elemento di, no, dei ceci, hai ragione, dei ceci, che avevano costituito un primo elemento dirompente rispetto a quest'azienda. Non sono stati fortunatamente serviti nelle nostre mense ma c'è stata una negazione, come dire, da parte dell'azienda che il fatto fosse vero, nel senso che loro hanno sostenuto di averli messi da parte per una anomala cottura dei ceci, ma non perché ci fossero dei parassiti, non vorrei sbagliare, insetti? (voci di sottofondo) Insetti, delle larve, non so bene ora, non vorrei dare anche io delle informazioni azzardate, ma insomma, che ci fosse un'anomalia di questo tipo. Insomma, noi abbiamo appreso dal filmato che c'è una questione che attiene la salubrità, che ci sarebbe una questione che attiene proprio alcuni di questi cibi, che ci sarebbe una questione interna alla struttura di poca igienicità per quanto attiene le cucine e i forni o quello che è. Vi devo dire che dalle verifiche effettuate dagli enti competenti, che sono numerose eh, le verifiche sono numerose, due negli ultimi quattro mesi sono solo quelle dei carabinieri dei NAS, il che non è poco, cioè due volte nella stessa struttura in quattro mesi, voi sapete che la loro competenza e basta, vengono da Salerno, non è che hanno solo la struttura di Benevento da verificare. Oltre le numerose visite dell'ASL, oltre le numerose visite nostre. Ora, detto questo, noi dobbiamo chiaramente affidarci alla Magistratura per quel che riguarda alcune verifiche, perché guardate, io l'ho detto oggi, l'ho detto anche in un recente passato e o ribadisco oggi: se quei dipendenti, a volto coperto, che io ringrazio per aver detto quello che hanno detto, o anche il giornalista del Corriere.it che io ringrazio per aver fatto, come dire, il servizio, perché evidentemente utile che noi facciamo un punto anche per capire le questioni, ma se quei dipendenti avessero parlato per tempo, in tempo, prima con me, con il Comune di Benevento, con le altre Autorità, l'ASL, o con chi doveva sovrintendere questo servizio, forse avrebbe evitato un po' di problemi e avremmo evitato la degenerazione anche mediatica di quello che è accaduto. Perché è chiaro che dopo dobbiamo ricostruire un legame di fiducia quando salta fragorosamente com'è saltato in questa condizione. Questo non vuol dire dare un giudizio, vuol dire che io innanzitutto li ringrazio, perché meglio che l'hanno fatto, rispetto al fatto che non lo facevano, però bisogna pur dire che, se magari fosse stato fatto prima, fosse stato fatto alle autorità competenti, fosse stato fatto alla Magistratura, piuttosto che al Comune, piuttosto che all'ASL, forse si poteva evitare nel tempo un po' di anomalie che poi si sono riscontrate. In queste ore il nutrizionista ci dovrebbe far sapere l'esito di questi controlli e quindi prenderemo delle decisioni. Le nostre decisioni non andranno nell'ottica di non tenere nelle giuste considerazioni le mamme, i papà, le famiglie, i bambini, il sentimento di una città. Saremmo dei folli se, come dire, mettessimo da parte

questo tipo di considerazione e aprissimo invece la nostra attenzione solamente alle considerazioni che la norma ci fornisce o che i controlli ci forniscono. Evidentemente quelli sono un supporto giusto, doveroso, ma noi dobbiamo capire che dobbiamo ricreare, ricreare un sistema e quindi favorire, come dire, un sentimento diverso, di fiducia, rispetto a quello che noi andiamo a fornire ai bambini. Non possiamo immaginare di dire semplicemente "abbiamo superato i nostri problemi e per cui andremo avanti con la mensa scolastica" in maniera molto semplice, è evidente che così non potrà essere, così non sarà, faremo tutte le verifiche del caso e tenteremo di mettere in campo tutte le questioni del caso. Guardate che non è da poco immaginare che ai bambini bisogna parlarci, no? Io, come spesso mi capita, lo raccontavo stamattina, ho parlato, parlo molto con i genitori che, anche in mattinata di oggi ho voluto che fossero presenti, quelli che si sono presentati al Comune, l'hanno letto dalla stampa, che oggi c'era una riunione di questo tipo, ma mi è capitato, stranamente, di esser riconosciuto per strada da qualche bambino, il quale mi faceva qualche considerazione sulla mensa. Cioè questo vuol dire, no, no, guardate che questo è un dato! Vuol dire che la cosa oramai è talmente sentita, che quella relazione che io vi dicevo di dover ripristinare nella fiducia, non riguarda più solo le mamme, o i papà, c'è un dubbio sulla qualità che proviene anche dal bambino, che, in una qualche maniera, voleva capire, no, non faccio nomi, come li ho fatti stamattina, di chi doveva mangiare o non doveva mangiare il cibo della mensa. E non era uno di quei bambini con preconcetti, se vi devo dire, no, nel senso che non gli era stato inculcato un preconcetto, forse era anche più per la difesa della mensa (voci di sottofondo) esatto! Per la difesa della mensa che non per un contrasto. Però, insomma, voleva capire. Diceva ma "quei soggetti, che hanno fatto anche le denunce, ma se li mangerebbero questi alimenti?" la poneva a me come domanda, nel senso di dire "ma chi sa se poi sono così convinti di quello che dicono". Però questo vuol dire che non è da poco tentare anche o soprattutto in questa circostanza, su questa materia, con questa emotività che oramai è generalizzata, di ritrovarci o di ritrovare un momento di serenità, che facile non è, ma insomma abbiamo il dovere di ritrovarlo. Io ho parlato lungamente con il Segretario generale, che ringrazio per averci dato supporto sempre su questa questione, e con il Comandante Moschella che ho già ringraziato, perché evidentemente noi dobbiamo tener conto di tutti gli aspetti. Dobbiamo tener conto degli aspetti normativi, dobbiamo tener conto degli aspetti contrattuali, ma non dobbiamo sottovalutare l'aspetto della fiducia che le famiglie devono porre nel Comune di Benevento. Noi per loro siamo un punto di riferimento. Ora, per esser punto di riferimento dobbiamo dimostrare di volerlo essere e di doverlo essere, come dire, ma dobbiamo dimostrare di esserlo all'esterno prima di tutto. E per dimostrare di esserlo dobbiamo essere terzi sempre in queste questioni. Allora, se queste sono le cose, e vi chiedo scusa per la sommarietà delle informazioni, vi dico anche, come dire, l'ultima. Io, qualcuno mi chiedeva, e qua chiudo, "perché sono andato alla sospensione della mensa scolastica in un'assemblea che abbiamo fatto l'altro giorno?" io sono andato alla sospensione pur non avendo dati, no, per poter dire in maniera efficace o per poter predisporre un atto di potere efficace, perché mi rendevo conto che quello era il primo atto per tentare di riprendere un ragionamento con le famiglie, un discorso con le famiglie. Che senza di quello non ci sarebbe mai stato. Poi è evidente che il giorno dopo qualcuno mi scrive e mi fa un atto, che anche questo è uscito sulla stampa, dove mi dicono che io ho violato la legge, ho come dire, fatto eccesso di potere, e altre questioni di questo genere, chiedendomi di ritornare indietro sui miei passi. Devo dire la verità, questo qualcuno non ha capito qual è, io capisco tutto, capisco anche i danni aziendali che possono insorgere o quello che è, ma forse questa non è la maniera migliore per poter ripristinare un ragionamento, ma non con me, con una città, insomma, non è perché a qualcuno gli dici che ha fatto un abuso di potere che puoi convincere che la tua mensa è buona. Guardate, io lo dico con

molta serenità. Non può esser questo il presupposto. Questi sono ragionamenti, Nazzareno, che nascono e muoiono nell'ambito di uno studio legale o anche al di fuori di uno studio legale nell'ambito di alcune istituzioni, ma la città si governa anche sul sentimento e sulle relazioni o soprattutto sul sentimento e sulle relazioni e noi abbiamo il dovere oggi, trattandosi di bambini, ma insomma, vedo il Presidente e Onorevole Zarro già con il cappotto in mano, per cui chiudo, che di ripristinare questo clima di cordialità e di serenità. Devo per, altro, ma consentitemelo, sul serio, a chiusura, ringraziare della presenza oggi in quella commissione di Gino De Nigris che ho ritrovato là e per cui l'ho invitato a restare, perchè evidentemente c'erano tutti, perchè è apparsa un'Amministrazione comunale che su questo argomento non si è divisa. È apparsa un'Amministrazione comunale che su questo argomento volesse capire fino in fondo la verità. È apparsa un'Amministrazione comunale che volesse sul serio tutelare i bambini della città di Benevento assieme, a partire da quello che ci ha detto Angeli Miceli su questo suo documento e che, in una qualche maniera, è stato detto in quella riunione dal Consigliere De Nigris e che oggi abbiamo ripetuto qua. Questo mi sembra la maniera migliore per dire che il Consiglio comunale di Benevento, questi Consiglieri, questa assise, prima di tutto tutelano i cittadini più piccoli e più indifesi di questa città e lo fanno assumendosi tutte le responsabilità del caso, senza escluderne nessuna, così come ho fatto io già prima, ma così come siamo chiamati a fare tutti, ad andare avanti nella scrittura di questo documento. E di questo voglio ringraziare il Consigliere De Nigris ma voglio ringraziare ognuno di voi.

PRESIDENTE IZZO: Allora va bene Sindaco, non ci sono, ovviamente altri interventi, anche su questa, su questo ordine del giorno io credo che vi sia l'unanimità, Segretario, dei presenti. E prima di chiudere (voce di sottofondo) all'unanimità dei presenti, sì, non ci sono voti discordanti. Prima di chiudere, il Consigliere Orlando, insieme al Consigliere Miceli, avevano presentato la scorsa seduta di Consiglio comunale un ordine del giorno che riguardava il problema dei fondi ridotti per Città Spettacolo.

CONSIGLIERE ORLANDO: Sì.

PRESIDENTE IZZO: Allora abbiamo acquisito, sì.

CONSIGLIERE ORLANDO: Onorevole, se volete...

PRESIDENTE IZZO: No, No, sì.

CONSIGLIERE ORLANDO: Vi libero. Nel senso che, entrambi in Commissione, compreso tutti i presenti, dopo la polemica che c'è stata sui tagli ai fondi di Città Spettacolo, riteniamo di dover fare voti all'Assessore al ramo, a prescindere dalla sua appartenenza, non tanto sulla questione del taglio dei fondi stessi, quanto sul fatto che un evento che ha 36 anni di storia venga improvvisamente ridimensionato e diventi non più un grande evento della Campania, ma un evento uguale a tanti altri che (voci di sottofondo) eh? Non so questo, se è questo. Allora noi diciamo al buon Assessore regionale, di informarsi e di verificare cosa è possibile fare. Mi fermo qui perché non c'è attenzione. Grazie e arrivederci.

PRESIDENTE IZZO: Volevo ringraziare tutti ed augurare una buona Pasqua a tutti, anche alle famiglie, la seduta è sciolta.

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio, su conforme attestazione del messo comunale,

CERTIFICA

che copia della presente deliberazione:

è stata affissa all'Albo pretorio comunale il giorno 13 MAG. 2015 per rimanervi per quindici giorni consecutivi (art. 124, comma 1 del T.U. 267/2000) (N. del Reg. Pubbl.).

Li 13 MAG. 2015

Il Messo Comunale
IL MESSO COMUNALE
(Sergio GAGLIARDI)

Il Segretario Generale
Dr. Claudio Uccelletti

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio,

CERTIFICA

che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno decorsi dieci giorni dalla pubblicazione all'Albo (art.134, comma 3°, T.U. 267/2000).

Li

Il Segretario Generale
Dr. Claudio Uccelletti