

Imprese e istituzioni **insieme** per il **futuro** del **territorio**

## Il futuro del settore agroalimentare siamo noi

16 aprile 2025

# MANGIARE LOCALE, VIVERE MEGLIO

**Cloè Dalla Costa**

*Direttore SC Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare  
Ospedale «Michele e Pietro Ferrero», ASL CN2*

**CIBO  
FILIERE  
SVILUPPO LOCALE**

Biodiversità agroalimentare e filiere corte:  
azioni possibili per coniugare  
salute, ambiente, economia



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

Si ringrazia




# SALUTE

**La salute è definita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) come uno *“stato di totale benessere fisico, mentale e sociale e non semplicemente assenza di malattie o infermità”*.**

**Questa definizione sottolinea l'importanza di un APPROCCIO OLISTICO alla salute, che va oltre il trattamento delle malattie per abbracciare il benessere complessivo della persona. La salute, dunque, include fattori come l'equilibrio emotivo, la qualità delle relazioni sociali, uno stile di vita attivo e una buona alimentazione.**

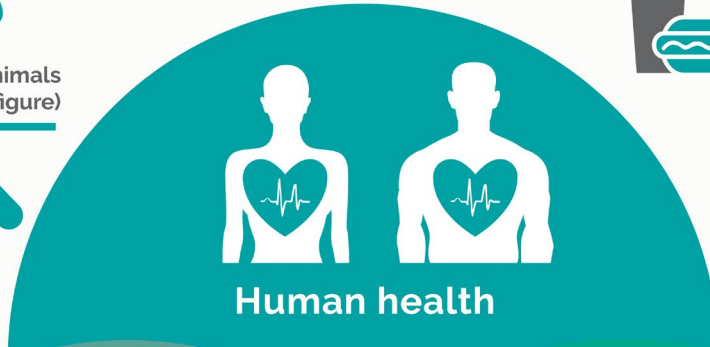
---


 **60%**  
of human infectious diseases originate in animals  
(WOAH figure)

 Environmental health and diets impact human health

Emergence of antibiotic-resistant microorganisms  



 Human activities lead to contamination of the environment by toxic substances

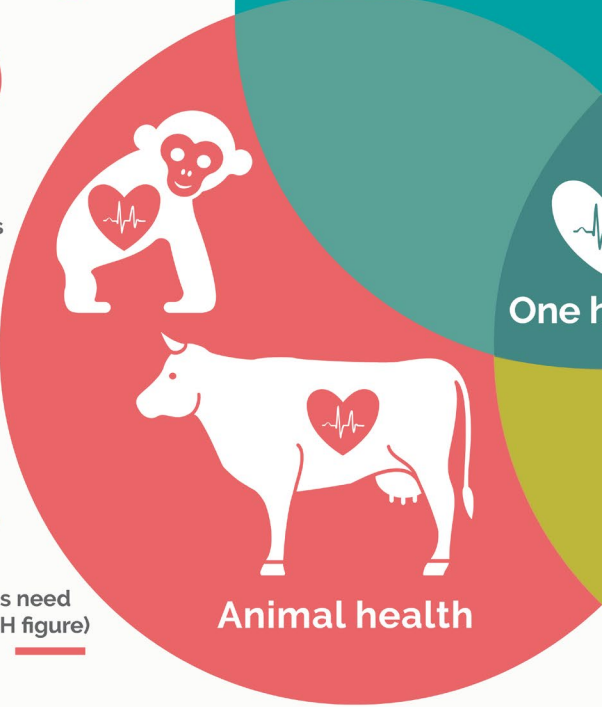


Diseases and pests are estimated to cause up to  
**40%** of global crop losses  
(FAO figure)  


**20%**  
of global animal production losses are due to animal diseases  
(WOAH figure)  

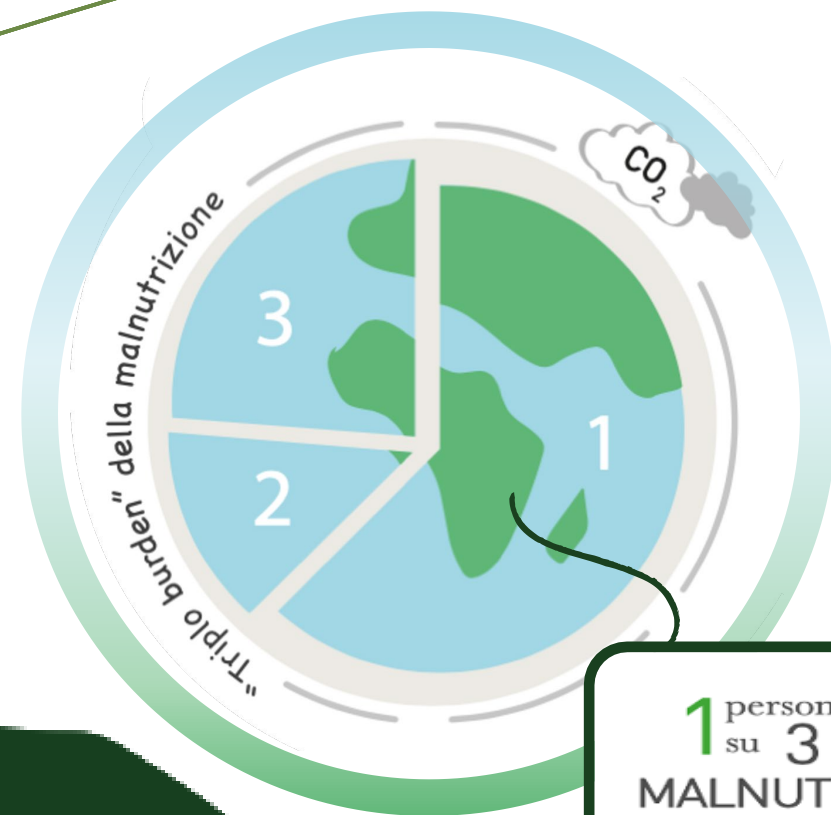

Deforestation increases the risk of exposure of humans and livestock to new pathogens  


**75%**  
of cultivated plant species need to be pollinated (WOAH figure)  




# Il Prezzo per l'Uomo: triplo burden

Le **tre diverse forme** di malnutrizione possono coesistere all'interno dello stesso Paese, all'interno della medesima famiglia e persino nel corso della vita della stessa persona; inoltre, possono essere trasmesse da una generazione all'altra attraverso un meccanismo epigenetico.



1

## MALNUTRIZIONE PER ECCESSO<sup>(9)</sup>

>670 milioni di adulti

>120 milioni di giovani tra i 5 e i 19 anni



sono **OBESI**

40 milioni di bambini sono in **SOVRAPPESO**

2

## MALNUTRIZIONE PER DIFETTO<sup>(9)</sup>

>800 milioni di persone



soffrono la **FAME**

149 milioni di bambini sotto i 5 anni

soffrono di **RACHITISMO**

49 milioni di bambini sono **DEPERITI**

3

## MALNUTRIZIONE PER CARENZA DI MICRONUTRIENTI

(tra cui ferro, iodio, vit.A, Vit.B12 e zinco)



Le patologie obesità-correlate incidono sui budget sanitari in tutto il mondo per:

**2000** miliardi di dollari l'anno<sup>(9)</sup>

# 01/ Malnutrizione per difetto



## 02/ Malnutrizione per eccesso



### **03/ Malnutrizione per carenza di micronutrienti**



## DEFINIZIONE DI “DIETE SOSTENIBILI” - (FAO 2010)

Diete a **basso impatto ambientale** che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché ad una vita sana per le generazioni presenti e future.

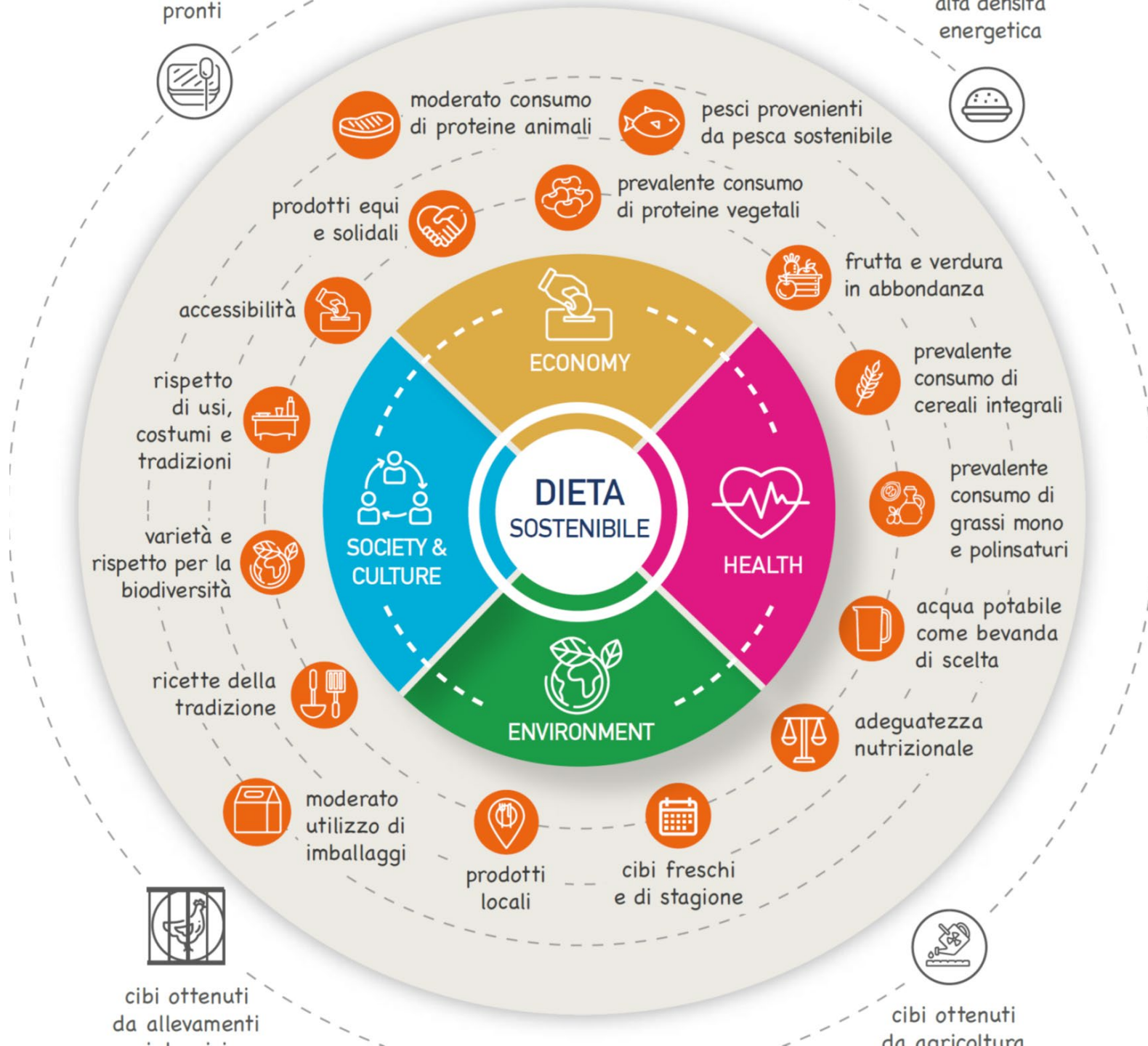
Le diete **sostenibili** concorrono alla protezione e al rispetto della **biodiversità** e degli **ecosistemi**, sono **accettabili culturalmente, economicamente, eque e accessibili, adeguate, sicure e sane** sotto il profilo nutrizionale e contemporaneamente, **ottimizzano le risorse naturali e umane**.

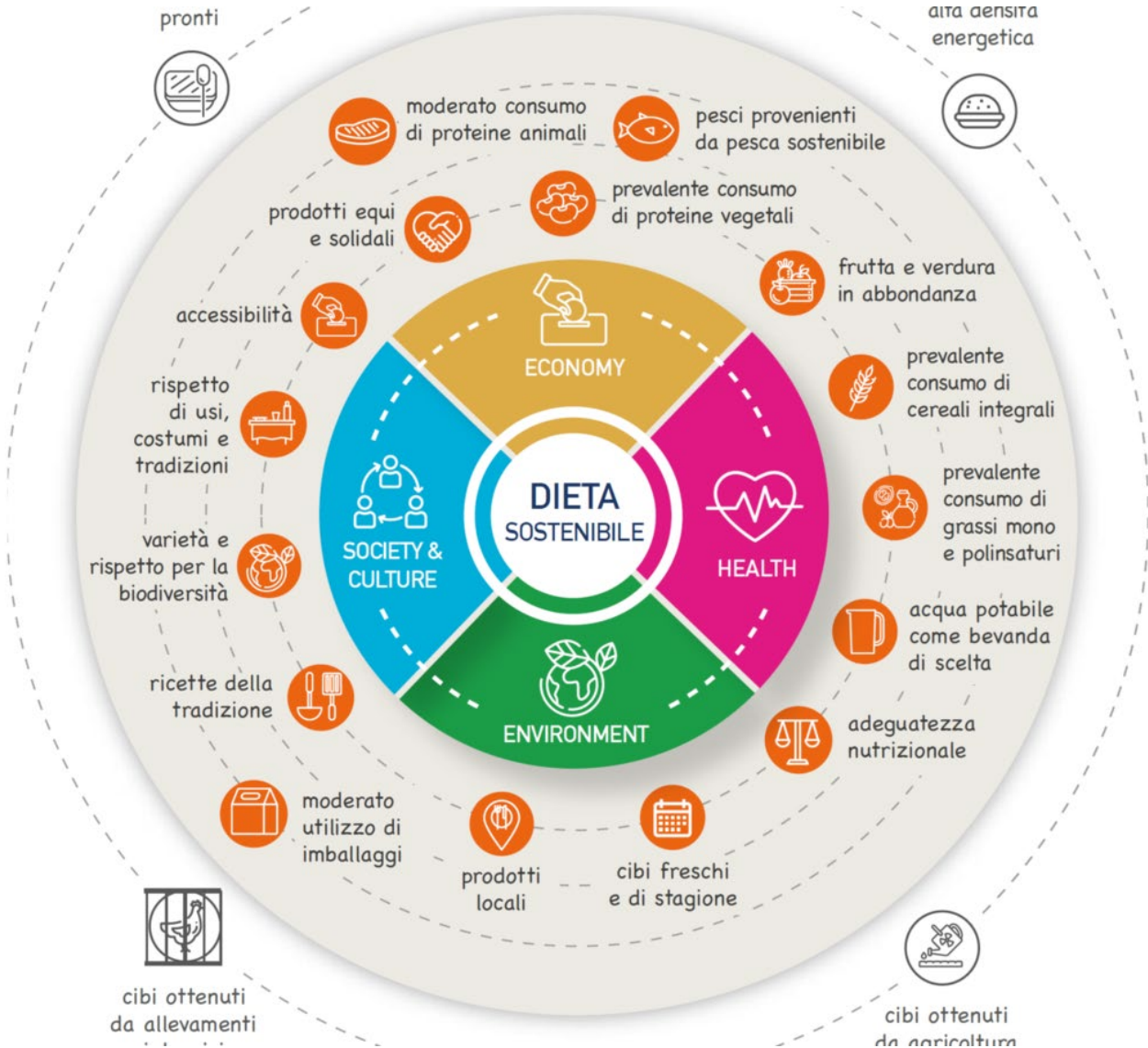




## MODELLI DI DIETE SANE E SOSTENIBILI A PARTIRE DALLE DIETE TRADIZIONALI

PROGETTO CCM - AZIONE CENTRALE 2019 DEL MINISTERO DELLA SALUTE  
(Segretariato generale)





1  
Previene ogni forma di malnutrizione

2  
È amica dell'ambiente e del pianeta

3  
Si adatta al contesto socio-culturale

4  
Contribuisce al sostentamento dei produttori locali e previene le spese sanitarie necessarie per la cura delle malattie croniche non trasmissibili



## IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI

**Per favorire l'adozione di diete sane e sostenibili ad un numero sempre più elevato di persone è fondamentale il supporto delle Istituzioni, le quali dovrebbero<sup>(8)</sup>:**

- consentire ai consumatori di fare scelte alimentari più consapevoli attraverso l'utilizzo di campagne di sensibilizzazione, programmi di educazione alimentare sostenibile a partire dalla prima infanzia e iniziative presso le comunità;
- realizzare e implementare politiche e programmi sensibili alla nutrizione, in linea con le linee guida nazionali;
- implementare e migliorare le norme per il marketing alimentare, l'etichettatura e la pubblicità tramite accordi volontari con le Associazioni dei Produttori, di cui alcuni sono già in atto.



## IL RUOLO DEI CONSUMATORI

**Per adottare una dieta sana e sostenibile i consumatori dovrebbero raggiungere una maggiore consapevolezza delle ricadute che le proprie scelte alimentari possono avere sulla salute e sull'ambiente, mirando a<sup>(9)</sup>:**

- aumentare il consumo di cereali integrali, frutta, verdura, legumi, e frutta oleosa;
- limitare il consumo di proteine animali, la cui produzione richiede un uso eccessivo di risorse naturali;
- limitare il consumo di alimenti e bevande ricchi di zuccheri, grassi saturi e/o sale;
- scegliere alimenti diversificati e tradizionali, per sostenere la biodiversità locale;
- riscoprire gli alimenti locali e di stagione, i loro valori nutrizionali e le tecniche di cottura e conservazione;
- ridurre gli sprechi alimentari attraverso, ad esempio, un'attenta programmazione della lista della spesa, l'acquisto, se possibile, da produttori locali, l'utilizzo degli avanzi nella "cucina del recupero" e il consumo di porzioni moderate.

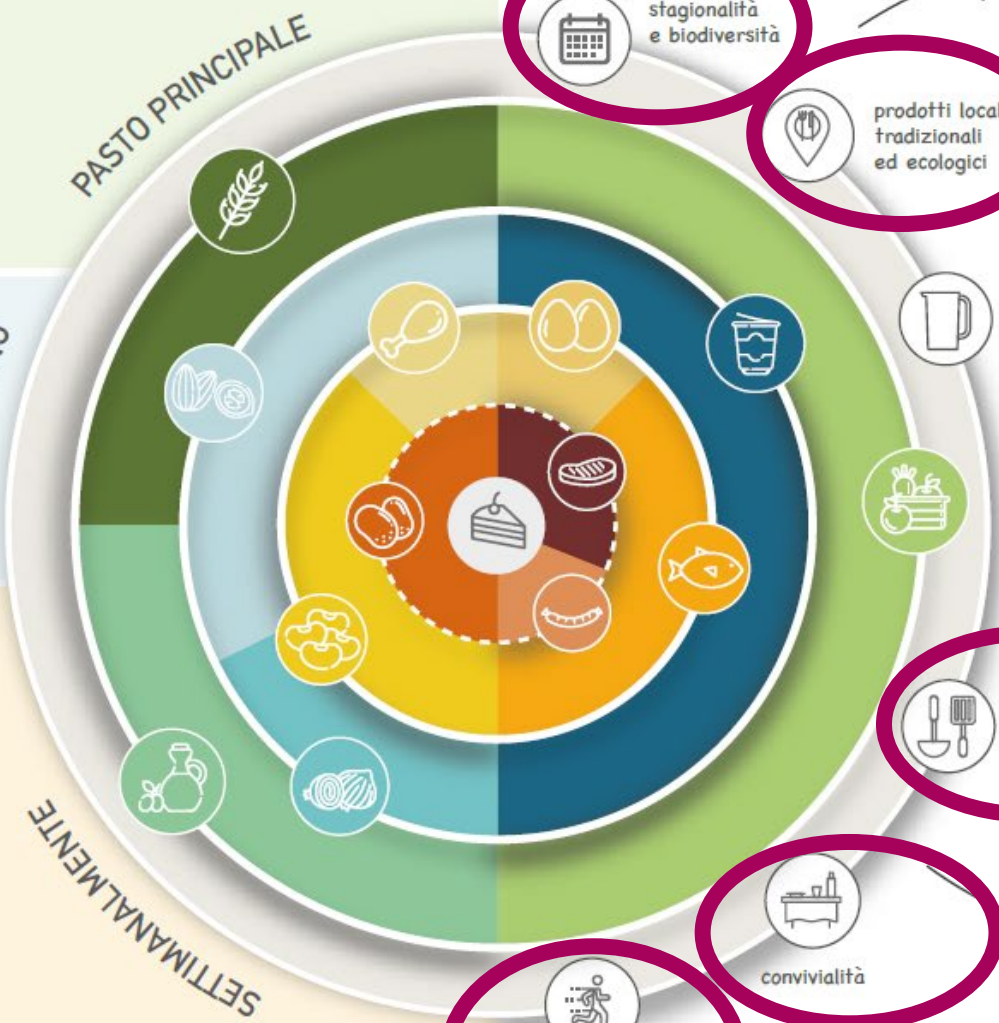
# IL PATTERN ALIMENTARE MEDITERRANEO

**OGNI GIORNO**

- Frutta 1-2p/ortaggi ≥ 2p**  
varietà di colori e di consistenza (cotto/crudo)  
*acqua, fibra, vitamine, minerali, antiossidanti, zuccheri semplici*
- Cereali e derivati 1-2p**  
Preferibilmente integrali  
*carboidrati complessi, vit. B, minerali, fibra (cereali integrali)*
- Olio d'oliva 1-2p**  
*grassi mono e polinsaturi, vit. E, polifenoli*
- Olive, noci, semi 1-2p**  
*grassi mono e polinsaturi, proteine, vitamine, minerali, antiossidanti, fibra*
- Erbe, spezie, aglio, cipolle**  
(meno sale aggiunto) varietà di sapori  
*vitamine, minerali, antiossidanti*
- Latticini 2p**  
Preferibilmente a basso contenuto di grassi  
*proteine, grassi saturi, zuccheri semplici, calcio, vit. A e B*

**SETTIMANALMENTE**

- Pesce/frutti di mare ≥ 2p**  
*proteine, grassi saturi e insaturi, EPA e DHA, vit. A, D e B, ferro*
- Legumi ≥ 2p**  
*proteine, carboidrati, fibra, vit. B, ferro, zinco*
- Carni bianche 2p**  
*proteine, grassi saturi e insaturi, vit. B, ferro, zinco*
- Uova 2-4p**  
*proteine, grassi saturi, colesterolo, vit. A e B, ferro*
- Patate ≤ 3p**  
*carboidrati complessi ad alto indice glicemico*
- Carni rosse < 2p**  
*proteine, grassi saturi, vit. B, ferro, zinco*
- Carni lavorate ≤ 1p**  
*proteine, grassi saturi, vit. B, ferro, zinco, sale*
- Dolci ≤ 2p**  
*zuccheri semplici, grassi saturi e insaturi*



**RUOLO DELLA STAGIONALITÀ**

Seguire la stagionalità e variare la tipologia di alimenti vegetali di diverso colore è una scelta imprescindibile se si vuole beneficiare al massimo di tutte le sostanze fitochimiche ad azione antiossidante. Gli organismi vegetali, infatti, se coltivati nella corretta stagione di maturazione e nelle condizioni ambientali e atmosferiche naturali, si trovano nelle condizioni migliori per produrre queste sostanze.

**RUOLO DELLA FIBRA**

La fibra svolge importanti funzioni: aiuta a moderare l'apporto calorico grazie all'elevato potere saziante; rallenta l'assorbimento degli zuccheri e riduce l'assorbimento dei grassi; svolge un ruolo meccanico a livello intestinale ed un ruolo metabolico sul microbiota, aiutando nel complesso a prevenire alcune malattie croniche<sup>(53)</sup>.

**RUOLO DELLA FERMENTAZIONE**

La fermentazione è un'antica tecnica utilizzata per la conservazione del cibo. Essa conferisce una migliore digeribilità agli alimenti, dovuta alla parziale digestione di alcuni nutrienti ad opera dei batteri fermentanti; determina inoltre un migliore profilo nutrizionale, grazie all'abbattimento di sostanze che ostacolano l'assorbimento di alcuni micronutrienti ed, infine, conferisce un potenziale beneficio sul microbiota intestinale<sup>(54)</sup>.

Tratto e modificato a partire da: *Pyramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano* - Edizione 2010 - Fundación Dieta Mediterránea<sup>(52)</sup>

# GLI ENTI PUBBLICI: NUOVE OPPORTUNITÀ?



ABCIBI

la ricetta della salute

Cibo e Salute in Ospedale  
Michele e Pietro Ferrero - Verduno  
Innovazione, Qualità e Territorio

Il territorio di Alba,  
Bra, Langhe e Roero,  
da sempre a vocazione  
enogastronomica  
d'eccellenza, lancia  
una nuova sfida in  
ambito ospedaliero.

Saporiti  
Sani  
Semplici  
Stagionali

Un progetto di innovazione  
del servizio di ristorazione ospedaliera  
e cultura alimentare dal 2022

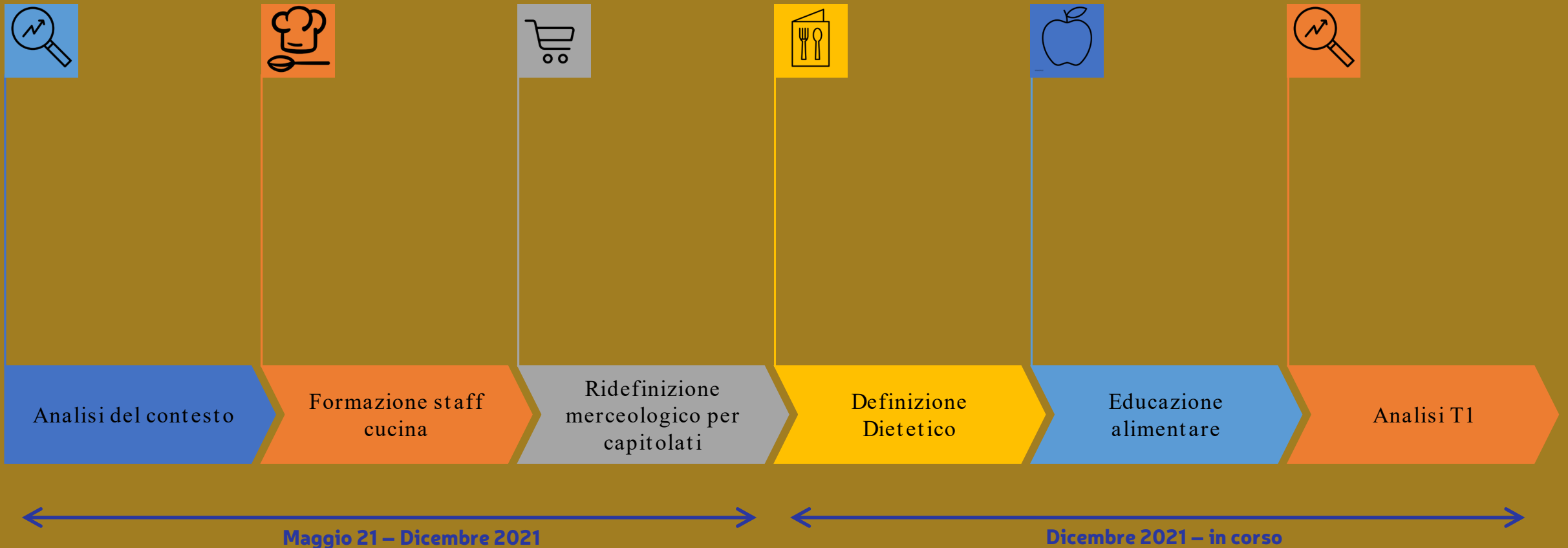
Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



# ABCibi - Cibo e Salute in Ospedale

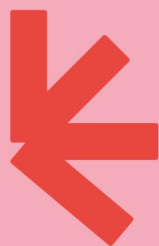
## Roadmap del progetto



Dove mangerai oggi?

# IN MENSA

Per medici, operatori, personale e ospiti.



# IN REPARTO

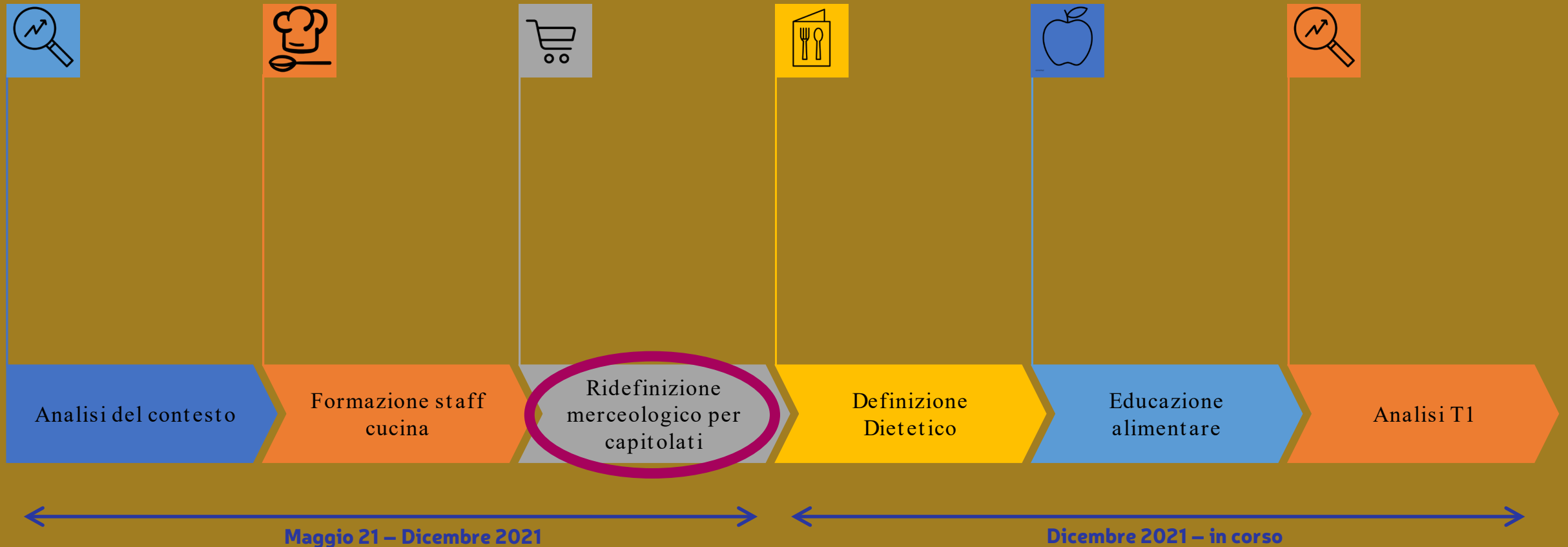
Per pazienti, medici e operatori di reparto.

CARBOIDRATI	VERDURE	PROTEINE	FRUTTA&DESSERT
Polenta al ragù di fassona	Passato di verdure	Pollo arrosto	Frutta fresca
Riso all'olio	Cavolo cappuccio brasato	Polpette di ceci e cavolfiore alla mediterranea	Yogurt
Riso nero al naturale	Verdura cotta al naturale	Zuppa di fagioli	
Purè di patate	Insalata verde e rossa	Lenticchie al naturale	
Pane integrale *	Carote alla julienne	Ricotta	
Grissini	Verdure crude		

PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA&DESSERT
<p>PRANZO:</p> <p>Polenta al ragù di fassona</p> <p>Passato di verdura</p> <p>Minestrina in brodo di carne</p> <p>Riso all'olio</p>	<p>PRANZO:</p> <p>Pollo arrosto</p> <p>Polpette di ceci e cavolfiori alla mediterranea</p> <p>Flan di spinaci con crema di parmigiano</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Formaggio morbido</p>	<p>PRANZO:</p> <p>Cavolo cappuccio brasato</p> <p>Purè di patate</p> <p>Insalata verde e rossa</p>	<p>PRANZO:</p> <p>Frutta cruda</p> <p>Frutta cotta</p> <p>Bunet</p> <p>Panna cotta</p>
<p>Pane integrale</p> <p>Pane bianco morbido</p> <p>Grissini</p>			
<p>CENA:</p> <p>Gnocchi di patate al pomodoro e basilico</p>	<p>CENA:</p> <p>Arrosto di tacchino</p>	<p>CENA:</p> <p>Insalata calda di verdure cotte</p>	<p>CENA:</p> <p>Frutta cruda</p>

# ABCibi - Cibo e Salute in Ospedale

## Roadmap del progetto



		QUANTITA (MESI 12)
ALBICOCCHIE	KG	1550
ALLORO	KG	25
ANGURIA	KG	600
ARANCE	KG	3250
BANANE	KG	4870
CACHI	KG	650
CILIEGIE	KG	95
CLEMENTINE	KG	1610
INSALATA	KG	20
KIWI	KG	1700
LIMONI	KG	110
MELE	KG	17860
MELONI	KG	825
MENTA	KG	7
PERE	KG	4350
PESCHE	KG	4100
POMODORI	KG	2050
PREZZEMOLO	KG	110
ROSMARINO	KG	35
SALVIA	KG	50
SUSINE	KG	2310
UVA	KG	870

# LA FRUTTA

Un progetto di Finanziato nell'ambito di



		<u>QUANTITA (MESI 12)</u>	<u>PREZZO al kg (presunto)</u>
BARBABIETOLA COTTA SOTTOVUOTO	KG	95	1,20€
BROCCOLI A ROSETTE	KG	605	3,80€
CAROTE CUBI 10X10	KG	1080	1,50€
CAROTE CUBI 20X20	KG	335	1,50€
CAROTE RONDELLE	KG	6170	1,50€
CAROTE SCOLLETTATE INTERE	KG	11210	1,50€
CAVOLFIORI A ROSETTE	KG	3940	3,70€
CAVOLI PER CUOCERE	KG	2600	2,50€
CAVOLO NERO	KG	30	3,60€
CIPOLLE PELATE	KG	1440	2,20€
CIPOLLE TAGLIATE	KG	2880	2,20€
COSTE - COSTINE	KG	2420	2,70€
FINOCCHI A FETTE PER INSALATA	KG	3335	3,20€
FINOCCHI FETTE DA CUOCERE	KG	1055	3,20€
INSALATA MISTA	KG	2570	2,60€
INSALATA RADICCHIO LUNGO	KG	50	5,30€

# LA QUARTA GAMMA-1

Un progetto di Finanziato nell'ambito di



		QUANTITA (MESI 12)	PREZZO al kg (presunto)
INSALATA ROSSA JULIENNE	KG	145	2,80€
INSALATA ROSSA TAGLIATA	KG	70	2,80€
MELANZANE CUBI 20X20	KG	3745	3,70€
PATATE CUBI 10X10	KG	1970	1,40€
PATATE CUBI 20X20	KG	6575	1,40€
PATATE INTERE SBUCCIATE	KG	28105	1,40€
PEPERONI A CUBI	KG	1800	4,45€
PORRI A RONDELLE	KG	1515	4,30€
RAPA A CUBI 20X20	KG	100	2,50€
RAPA A FETTE	KG	100	2,50€
RAPA INTERA E SBUCCIATA	KG	100	2,50€
RUCOLA	KG	30	6,20€
SEDANO	KG	1895	2,30€
ZUCCA CUBI 10X10	KG	860	2,15€
ZUCCA CUBI 20X20	KG	860	2,15€
ZUCCA PELATA E TAGLIATA	KG	50	2,60€
ZUCCHINE CUBI 10X10	KG	2450	3,50€
ZUCCHINE CUBI 20X20	KG	430	3,50€
ZUCCHINE RONDELLE	KG	5160	3,30€

# LA QUARTA GAMMA-2

Un progetto di Finanziato nell'ambito di



**OGGETTO:**

**FORNITURA DI LATTE INTERO UHT OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'ASL CN2, PER UN PERIODO DI 36 MESI, AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1 LETTERA b) DEL D.LGS 36/2023.**

**AFFIDAMENTO DIRETTO.  
TRATTATIVA DIRETTA N. 4627386**

**Art. 1. OGGETTO**

Oggetto della presente comunicazione è l'affidamento della fornitura di Latte intero UHT occorrente alla cucina dell'Asl Cn2 Alba-Bra, per un periodo di mesi 36 nelle modalità e nel quantitativo come di seguito descritto:

confezioni tetrapack da 1lt e bag in box da 5 oppure 10lt;

quantitativo annuo stimato: 25.000 lt suddivisi nei due formati;

importo al litro a base d'asta: 1,19 €.

**Art. 4. REQUISITI SPECIFICI**

La fornitura del Latte UHT oggetto della trattativa dovrà rispettare i requisiti e le condizioni indicate nel Decreto Ministeriale n. 65 del 10/03/2020 che ha approvato i nuovi CAM (criteri ambientali minimi) e più precisamente dovrà essere:

- **a Chilometro zero** (art. 2, comma 1, lettera a) legge 61/2022) ovvero prodotto "a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di consumo..."
- **a Filiera corta** (art. 2 lettera b) legge 61/2022) ovvero "...i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale..."

Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

Si ringrazia



**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA, SUDDIVISA IN LOTTI, DI PASTA, RISO, SEMOLA, COUS COUS E FARINE, PER LA RISOTRAZIONE OSPEDALIERA, PER UN PERIODO DI 24 MESI.**

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. GARA N. 4307948. CIG lotto 1 B17E403954 lotto 2 B17E402881.**

**GAL**  
LEADER  
**LANGHEROERO**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTA FRESCA OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL’ASLCN2 PER UN PERIODO DI 24 MESI.**

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. CIG B1D6D2911E**

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA PER LA FORNITURA DI SALUMI E CARNE DI MAIALE OCCORRENTE ALLE CUCINE DELL’ASL CN2 ALBA BRA, AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA MEPA, AI SENSI DELL’ART. 36 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO PER L’ACQUISIZIONE IN ECONOMIA DI LAVORI, BENI E SERVIZI DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. DURATA 36 MESI, RDO N 2772463, GARA N 8094001 CIG. N 8683801348.**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI, PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, PER UN PERIODO DI MESI 12.**

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. [RDO 3979379](#) [CIG B011CA8984](#)**

Un progetto di

Finanziato nell’ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

Si ringrazia



**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNE BOVINA FRESCA OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL'ASLCN2 PER UN PERIODO DI 24 MESI.**

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.**

**RDO 4590756 CIG B2D2A32E8A**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA A LOTTO UNICO DI PRODOTTI AVICUNICOLI PER UN PERIODO DI MESI 12, ACQUISIZIONE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. CIG B00B37E0CA. RDO N. 3963958**

*P.I./Cod. Fisc. 02419170044*

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI CASEARI OCCORRENTE ALLE CUCINE DELL'ASL CN2 ALBA-BRA, PER UN PERIODO DI 12 MESI, PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. RDO N. 3204597.**

---

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI OLIO DI OLIVA PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA DELL’ASLCN2, PER UN PERIODO DI 12 MESI.  
PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS. 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA. RDO N. 4308185 CIG B1D6ADFD85**

**FORNITURA DI FARINE BIOLOGICHE PER LA PANIFICAZIONE OCCORRENTI ALLA CUCINA DELL’ASLCN2, PER UN PERIODO DI 24 MESI, AI SENSI DEL’ART. 50 COMMA 1 LETTERA b) DEL D.LGS 36/2023 E TRAMITE TRATTATIVA DIRETTA SU PIATTAFORMA CERTIFICATA - AFFIDAMENTO DIRETTO.  
TRATTATIVA DIRETTA N. 4741953**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI VARI OCCORRENTE ALLA CUCINA DELL’ASLCN2, PER UN PERIODO DI 12 MESI.  
ACQUISIZIONE MEDIANTE RDO SUL PORTALE MEPA AI SENSI DELL’ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L’ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.  
RDO N. 4228147 – CIG N. B11B8486D1**

---

## GRAZIE PER L'ATTENZIONE

**Cloè Dalla Costa**  
*cdallacosta@aslcn2.it*

### CIBO FILIERE SVILUPPO LOCALE

Biodiversità agroalimentare e filiere corte:  
azioni possibili per coniugare  
salute, ambiente, economia



Un progetto di

Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

Si ringrazia

