

**L’F MENU, IL NUOVO MENU PRESENTATO DA OKKIO ALLA RISTORAZIONE/CRA
E IDEATO DA CRISTINA BOWERMAN PER LA SALUTE DELLE DONNE
SCARSCIOTTI (ANGEM): UN MENÙ CON QUESTE CARATTERISTICHE DOVREBBE RIENTRARE NEI
CAPITOLATI DI GARA PUBBLICI**

Roma, 5 marzo 2015. “Le aziende della ristorazione collettiva hanno un rapporto privilegiato con i consumatori della ristorazione aziendale. I fruitori delle mense aziendali sono dei *consumatori attivi*, attenti alle scelte nutrizionali, alle caratteristiche dei servizi che proponiamo”. È quanto dichiarato oggi da **Carlo Scarsciotti**, presidente di **Angem**, Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Portavoce di **ORiCoN**, Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione, in occasione della conferenza di presentazione dell’**F Menu**, ideato dalla chef stellata Cristina Bowerman e realizzato nell’ambito del progetto *Okkio alla Ristorazione*, per la parte scientifica da Stefania Ruggeri, ricercatrice CRA (Consiglio per la ricerca in Agricoltura e l’analisi dell’Economia agraria) NUTRIZIONE, con la collaborazione del gruppo di lavoro di OKkio.

“Peraltro esiste ancora qualche differenza tra servizi di ristorazione in mense di aziende private rispetto a quelli di enti pubblici dove i vincoli contrattuali e di rispetto dei termini di capitolato, previsti nei bandi dagli enti stessi, creano obiettive e comprensibili rigidità, rispetto alla capacità di proposte innovative da parte delle imprese di ristorazione”, ha continuato **Scarsciotti**. “Gli Enti pubblici appaltano il servizio di ristorazione definendone i contenuti ed i prezzi, mentre le aziende private sono di fatto molto più flessibili a recepire progetti innovativi che privilegino dei consumatori attivi”.

Negli anni le mense e i servizi della ristorazione collettiva aziendale hanno subito una forte trasformazione, passando da tradizionali punti di ristoro a locali vicini alla ristorazione commerciale, tipo *food court*, dove le isole rappresentano aree di offerta di pasti differenziati: dall’etnico, allo healthy fino alla zona pizza o vegetariano, oltre alle zone piatti freddi e salad bar e al self service.

“L’F menù è un’iniziativa che si inserisce perfettamente nelle logiche e nelle politiche attuate dalle nostre aziende, e che quindi sono certo accoglieranno con favore. Ma lo considero di particolare rilevanza perché è un’iniziativa ideata e voluta da Soggetti pubblici. La volontà di definire nei capitolati di gara menù attenti ad esigenze particolari, in questo caso delle donne, credo rappresenti un ulteriore passo verso la modernità del nostro Paese”, ha concluso **Scarsciotti**.