



PREMIO BEZZO



Con il contributo di:



CODE CRAI OVEST

REPORT ASSEGNAZIONE PREMIO BEZZO

Il 2 dicembre, nell'ambito del **Convegno Nazionale dall'associazione AIQUAV** (Associazione Italiana per gli studi sulla qualità della vita), è stato consegnato il **premio Bezzo per il capitolato di appalto di ristorazione collettiva** che più degli altri si è dimostrato attento al **benessere equo e sostenibile sul territorio**.

I lavori sono stati avviati da **Filomena Maggino**, presidente AIQUAV, che davanti ad un pubblico prevalentemente composto da ricercatori di ISTAT e CENSIS (oltre a professori e studenti universitari italiani), ha brevemente ricordato le motivazioni che la spinsero ad aderire - proprio un anno fa - alla proposta di AREGAI e PLEF: un premio unico nel suo genere per **l'integrazione di due strumenti di misura**, il **sistema LICET®**, sviluppato dall'associazione AREGAI per misurare le scelte che creano il benessere e l'**indice BES**, per rendicontarne gli effetti.

Emanuele Plata, presidente di PLEF, ha proseguito spiegando che il premio è un vero percorso di crescita della consapevolezza, come voluto dall'amico **Cav. Giuseppe BEZZO** che, in modo saggio, seppe collegare i lavori che si stavano facendo con la *summer school* in Monferrato (realizzata dalla fondazione PLEF per studiare il legame tra imprese e territorio in cui operano) e il sistema LICET® - applicato presso le cucine dell'Ospedale di Asti con il supporto di AREGAI, dove il Cavaliere venne ricoverato nell'ultimo periodo della sua vita.

Il Premio Bezzo quindi si pone, tramite la ristorazione collettiva, come **cambiamento culturale** per contribuire allo **sviluppo partecipato dell'economia locale**, allo scopo di migliorare il benessere delle persone. È, al contempo, un'occasione per fare il punto della situazione sulle reali difficoltà e opportunità nel progettare e realizzare capitolati di acquisto sostenibile.

Enza Laretto, dell'ente di certificazione RINA e presidente del comitato tecnico dell'associazione AREGAI, nonché presidente della Giuria del premio, ha spiegato come il modello di valutazione LICET® consideri le norme e le linee guida di riferimento della ristorazione collettiva come base strutturale su cui creare una nuova cultura per lo sviluppo e validare i risultati ottenuti nel tempo.

Approccio confermato anche dalla tecnologa alimentare **Amina Ciampella**, che ha presentato le norme UNI 11407:2011 (attualmente in revisione) sui requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto e la norma UNI 11584:2015 sui requisiti minimi per la progettazione di menu.

L'intervento di Enza Laretto è stato caratterizzato dalla presentazione del modello di valutazione LICET, composto da **5 valori di sostenibilità**; punto di forza, a differenza di altri sistemi più complessi, è la semplicità: un vocabolario comune che permette a tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione collettiva (amministrazioni, aziende, cittadini, ...) di tener conto di tutti gli aspetti della sostenibilità e osservare come le scelte fatte siano utili per raggiungere **5 obiettivi**:

- **LEGAME CON LA CULTURA LOCALE** per preservare e promuovere il valore identitario del territorio,
- **INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO** per scambiare esperienze e stimolare l'efficace creatività,
- **COMPETITIVITÀ E CORRETTEZZA** per trasformare i rischi in opportunità e valorizzare i talenti,
- **ECO-SOSTENIBILITÀ** per ridurre gli sprechi e utilizzare le risorse rinnovabili,
- **TUTELA DELLE PERSONE** per soddisfare i bisogni delle persone, attuali e futuri.



PREMIO BEZZO



Con il contributo di:



CODE' CRAI OVEST

Anche se alla sua prima edizione, il **Premio Bezzo** è riuscito comunque ad assumere un **carattere nazionale**; i candidati che hanno aderito sono stati avvisati grazie alla promozione fatta con il passaparola e con inviti via mail. Tuttavia si sono ottenute solo **5 candidature**, un numero esiguo rispetto ai soggetti contattati durante la promozione. Questo probabilmente è dovuto alla reticenza riscontrata da parte dei soggetti pubblici a sottoporsi alla valutazione: un timore che non ha permesso loro di capire che si tratta di una valutazione propositiva, utile a migliorare le proprie performances ambientali, sociali ed economiche a vantaggio anche della comunità. Gli enti che si sono candidati hanno già avviato il **cambiamento culturale** necessario, permettendo di rappresentare il contesto della ristorazione collettiva italiana: ristorazione per l'infanzia – scolastica e dipendenti comunali (**Comune di Bruino, Comune di Collegno, Comune di Casale Monferrato, Provincia di Treviso**), ristorazione per anziani - case di riposo (**Comune di Leini**), ristorazione per lavoratori - aziendale (**CSI Piemonte**).

Per l'assegnazione del premio la valutazione è stata condotta tramite 3 punti di vista: l'**autovalutazione**, la **valutazione tecnica** e la **valutazione del valore percepito**. I risultati completi e una maggior spiegazione del sistema applicato per la valutazione possono essere consultati sul sito internet www.aregai.it.

La giuria composta da FILOMENA MAGGINO – AIQUAV, ISABELLE LACOURT – EATING CITY, , AMINA CIAMPELLA – GRUPPO UNI RISTORAZIONE, EMANUELE PLATA – PLEF, LUCIO LUCCHIN - OSPEDALE di BOLZANO, ha valutato tutte le candidature con un approccio costruttivo, individuando i punti di forza e di debolezza dei capitolati e le opportunità di miglioramento.

La giuria ha riconosciuto all'unanimità come **primo classificato il Comune di Casale Monferrato**.

Renato Bianco, il dirigente del servizio di Pubblica Istruzione e Servizi Socio Educativi che ha ritirato il premio, ha affermato che il Comune ha avviato già da tempo un cambiamento culturale, riconducendolo all'imposizione dettata dalla triste vicenda legata all'amianto e dalla volontà di fare di quella vicenda il punto di partenza per affrontare un futuro più responsabile.

Gli organizzatori PLEF e AREGAI, grazie agli sponsor **CRAI e CRAI CODE' OVEST**, sono orgogliosi di assegnare in premio al Comune di Casale Monferrato una **borsa di studio per un ricercatore** che, coordinato da AIQUAV, potrà condurre per un anno una ricerca volta a misurare il benessere equo e sostenibile del territorio.

Il Comune si impegna a supportare la ricerca e a promuovere la consapevolezza dello sviluppo sostenibile con gli strumenti del sistema LICET® e del posizionamento strategico di PLEF.

Nella visione solidale del premio, PLEF e AREGAI si impegnano a premiare tutti i candidati offrendo loro un percorso formativo utile a far crescere il territorio secondo le logiche della progettazione sostenibile e partecipata, a partire dalla ristorazione collettiva e tutto il suo indotto.

Maggiori informazioni sul sito: www.aregai.it