



Food & Agroalimentare - Masaf: varato il decreto "Latte nelle scuole" 2026-27, fondi per 6,2 mln

Roma - 01 lug 2026 (Prima Notizia 24) Il ministro Lollobrigida difende il modello mediterraneo: "Il cibo è la medicina del futuro".

Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf) ha pubblicato il decreto ministeriale recante il bando ufficiale del programma "Latte nelle scuole" per l'anno scolastico 2026-2027. L'intervento, che beneficia dei canali di finanziamento messi a disposizione dall'Unione Europea, dispone di una dotazione finanziaria complessiva pari a 6,2 milioni di euro ed è finalizzato a introdurre stabilmente nelle scuole primarie italiane sessioni di distribuzione gratuita di latte, yogurt e formaggi di alta qualità. Il capitolato d'oneri allegato al decreto specifica che le forniture dovranno privilegiare produzioni di qualità certificata, provenienti da agricoltura biologica o iscritte nei registri delle indicazioni geografiche protette. Sul piano operativo, il provvedimento introduce stringenti parametri di sostenibilità ambientale, vincolando l'erogazione all'utilizzo di imballaggi a ridotto impatto e supporti al consumo interamente biodegradabili. Le imprese della filiera lattiero-casearia, le società cooperative, i consorzi di tutela e le relative aggregazioni associative avranno tempo fino al 31 luglio 2026 per trasmettere le istanze di adesione secondo i protocolli telematici definiti dal dicastero. L'avvio della quarta edizione del programma è stato accompagnato dall'analisi politica del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, che ha rivendicato la continuità strategica dell'azione governativa a tutela della salute dei minori e della cucina nazionale: "È ormai il quarto bando del programma 'Latte nelle scuole' da quando sono diventato ministro. Ho sostenuto questa iniziativa perché lo Stato ha il dovere di dare ai più giovani gli elementi di conoscenza necessari a una sana alimentazione. I prodotti lattiero caseari sono un elemento essenziale e che fanno parte della dieta mediterranea e della nostra Cucina, recentemente riconosciuta patrimonio dell'Umanità. Con laboratori, giocando e scoprendo potranno imparare a conoscere di quali elementi è costituita una dieta sana ed equilibrata. È un grande investimento che ci consentirà di accrescere il benessere dei più piccoli nell'immediato e far sì che il cibo diventi la medicina del futuro. Conoscere le nostre eccellenze è essenziale per vivere e mangiare bene". L'architettura del piano promozionale non si esaurisce nella mera fornitura alimentare, ma si sviluppa attraverso un programma pedagogico trasversale. Sono previsti laboratori didattici, sessioni di degustazione guidata condotte da esperti del settore e visite sul campo presso aziende agricole e stabilimenti di caseificazione. I moduli formativi affronteranno i temi della stagionalità delle produzioni, della tracciabilità delle filiere e della tutela della biodiversità, con l'obiettivo di strutturare fin dall'infanzia abitudini alimentari sane e responsabili, capaci di rinsaldare il legame identitario tra la popolazione scolastica e i sistemi produttivi del territorio.



(Prima Notizia 24) Mercoledì 01 Luglio 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it