

Mattia Bertoli
Via Santa Liberata 5
6954 Bigorio

Lodevole
Municipio di Capriasca
Palazzo Comunale
Piazza Motta
6950 Tesserete

Bigorio, 19 dicembre 2022

Interpellanza: prodotti locali: ecologia, economia e territorio. Proposta di adesione al Progetto Mensa.

Lodevole Municipio,

Attualmente, più di 1'100 prodotti da più di 125 produttori ticinesi sono certificati con il marchio Ticino regio.garantie, che ne garantisce la provenienza locale e di riflesso la bassa incidenza sul clima e la forte spinta economica e sociale nei confronti dell'economia cantonale. Il Centro di Competenze Agroalimentari, supportato dal Dipartimento delle Finanze e dell'Economia del Canton Ticino, responsabile per la gestione, la coordinazione e lo sviluppo di progetti in ambito agroalimentare, ha lanciato l'iniziativa "ristorazione collettiva sostenibile, per un maggior impiego dei prodotti locali presso le mense scolastiche e le ristorazioni collettive pubbliche e private del Canton Ticino", anche chiamato Progetto Mensa. Questo progetto sta ottenendo un ampio successo e cresce in maniera importante, anche se al momento solo 9 comuni (62 mense e 11'000 pasti giornalieri) hanno aderito all'iniziativa.¹

A mente dello scrivente il Comune di Capriasca potrebbe approfondire il tema e integrare i propri servizi di refezione nel progetto, privilegiando quindi l'economia locale e la riduzione dell'impatto climatico attraverso la preferenza a prodotti locali ticinesi.

Poste queste premesse, quale Consigliere Comunale e avvalendomi della facoltà concessa dalla legge (art. 66 LOC e art. 22 RC), mi permettiamo di interpellare questo Lodevole Municipio circa quanto segue:

1. Esiste una preferenza per i prodotti locali presso i servizi di refezione del Comune di Capriasca?
2. In caso di risposta affermativa:
 - a. Che tipo di linee guida e programmi sono seguiti in questo senso?
 - b. Potrebbe immaginare questo lodevole Municipio di aderire all'iniziativa così da promuovere maggiormente questa importante tematica e supportare un progetto cantonale?
3. In caso di risposta negativa: come valterebbe questo lodevole Municipio l'adesione al progetto per una ristorazione collettiva sostenibile, nella duplice ottica di sostenibilità economica e ecologica?

Ringraziando il Lodevole Municipio per l'attenzione colgo l'occasione per porgere distinti saluti,

Per il gruppo PLR in Consiglio Comunale di Capriasca

Mattia Bertoli



¹ Vedi allegato e al sito www.ccat.ch/it/esplora/Progetto-Mensa.html

Allegati:

- Opuscolo "Ristorazione Collettiva sostenibile (CCCAT)"
- Opuscolo "Perché preferire i prodotti locali"
- Carta per un'alimentazione sostenibile



CARTA per un'alimentazione sostenibile

1. Obiettivi

Obiettivi della Carta sono:

- incoraggiare i Comuni, le Direzioni scolastiche e la/e rispettiva/e refezione/i, le ristorazioni collettive private e i fornitori di prodotti agroalimentari a un maggior utilizzo di prodotti locali nella ristorazione collettiva,
- rispettare i principi dello sviluppo sostenibile di cui all'Agenda 2030 dell'ONU,
- sensibilizzare, formare e informare sui principi della sostenibilità alimentare,
- promuovere una dieta sostenibile, variata e equilibrata presso le refezioni,
- promuovere il Ticino e la sua produzione agricola e
- evitare gli sprechi alimentari.

2. Partner firmatari

Possono essere partner firmatari, per esempio:

- comuni,
- direzioni scolastiche e la/e rispettiva/e refezione/i,
- ristorazioni collettive private,
- fornitori di prodotti agroalimentari ticinesi.

3. Impegno nelle buone pratiche

3.1 Focus sui prodotti regionali

I partner firmatari si impegnano ad applicare - nella propria politica di approvvigionamento - i requisiti richiesti in materia, di allevamento di animali, produzione ecologica e di pesca-piscicoltura così come di trasporto descritti nel documento "Allegato 1".

I partner firmatari **fornitori** si impegnano a promuovere la tracciabilità e la trasparenza dei prodotti alimentari fornendo le necessarie indicazioni in merito alla loro origine (incluso per frutta e ortaggi sfusi) e gli eventuali *label* di cui beneficiano.

I partner firmatari della **ristorazione collettiva** si impegnano a chiedere sistematicamente ai loro fornitori l'origine delle derrate alimentari. Per provenienza si intende il luogo di produzione, allevamento o pesca e di conseguenza il luogo di lavorazione o trasformazione. Si impegnano inoltre ad aumentare la quota di prodotti regionali nei loro acquisti alimentari, conformemente al documento "Allegato 2".

3.2 Promuovere prodotti alimentari sostenibili

I partner firmatari si impegnano, laddove possibile, ad aumentare l'offerta rispettivamente l'acquisto della percentuale di prodotti certificati tramite un label che ne attesti la provenienza, il metodo di produzione ecologicamente e socialmente sostenibile (p.es. Marchio Ticino regio.garantie, Bio Suisse, Suisse Garantie, BIO, IP, ...), la filiera corta e/o i prodotti con un eco-score beelong vantaggioso (unicamente punteggio da A a C, vedi www.beelong.ch).

I partner firmatari si impegnano a offrire prodotti stagionali (vedi calendari stagionalità: [Unione Svizzera Contadini](#), [Tior](#), [Bio Suisse](#), [WWF](#), [5 al giorno](#)) e a limitare il più possibile l'acquisto di frutta e ortaggi fuori stagione. Sono considerati come prodotti di stagione quei frutti e ortaggi coltivati in modo naturale nel rispettivo paese di origine.

I partner firmatari si impegnano a ridurre o addirittura a eliminare la quota di prodotti critici di origine animale provenienti dall'allevamento in batteria, dagli ortofrutticoli di un altro continente, dal pesce e crostacei di specie in via di estinzione (non MSC) o esotici e olio di palma da produzione non sostenibile.

Per i prodotti non coltivabili in Svizzera, in particolare per il caffè, il tè e i prodotti a base di cacao, i partner firmatari fornitori si impegnano a favorire i prodotti lavorati in Svizzera e certificati del commercio equo e/o sostenibile.

3.3 Buone pratiche in cucina

I partner firmatari della ristorazione collettiva si impegnano a:

- aumentare la percentuale di piatti a base di prodotti freschi e a ridurre la percentuale di preparazioni industriali,
- favorire metodi di cottura efficienti dal punto di vista energetico e
- promuovere la consegna di merce sfusa affinché vi sia il minor utilizzo di materiale d'imballaggio (p.es. i contenitori ripresi dai fornitori, gli imballaggi di carta o cartone riciclati e il cartone certificato).

3.4 Un'alimentazione variata e equilibrata

I partner firmatari della ristorazione collettiva si impegnano a offrire dei piatti impostati in base alla [piramide alimentare svizzera](#), e al relativo [pasto ottimale](#), i quali presentano un'alimentazione variata ed equilibrata che garantisce un apporto sufficiente di energia e di sostanze nutritive e protettive per il nostro organismo in modo da contribuire in misura determinante al nostro benessere.

3.5 Evitare gli sprechi

I partner firmatari della ristorazione collettiva si impegnano a contribuire alla riduzione degli sprechi, in particolare attraverso un'attenta pianificazione degli acquisti, uno stoccaggio conforme e una quantità ragionevole di pasti, offrendo la possibilità di prenotarli in anticipo e tramite la valorizzazione dei resti in cucina. Si impegnano inoltre a smistare i rifiuti, a dirigersi verso canali appropriati di riciclaggio e/o smaltimento.

4. L'impegno del Cantone Ticino

Il Cantone Ticino si impegna a:

- coordinare la diffusione della Carta e l'attuazione delle misure in essa definite,
- sensibilizzare sull'importanza di un maggior utilizzo di prodotti locali,
- promuovere l'informazione e la formazione in materia,
- monitorare i risultati e
- mettere in contatto tra loro fornitori con produttori locali e viceversa.

5. Disposizioni finali

Qualsiasi istituzione o organizzazione interessata agli obiettivi perseguiti dalla Carta, può aderire in qualsiasi momento presentando una richiesta scritta al Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), email: info@ccat.ch

La presente Carta può essere modificata per il 1° gennaio di un anno, con un preavviso di 6 mesi per consentire la diffusione dell'informazione ai firmatari dell'accordo e la modifica dei documenti subordinati.

I partner firmatari possono porre fine alla propria adesione alla Carta in qualsiasi momento, previa comunicazione scritta al CCAT. Il mancato rispetto dell'accordo può comportare l'esclusione del rispettivo partner.

Luogo e data

Firma

Allegati:

1. Documento sulla politica di acquisto
2. Criterio di provenienza regionale

Allegato 1 - Documento sulla politica di acquisto

Allevamento di animali

- 100% (peso totale annuo) di: carne, uova, latte e latticini sono prodotti secondo lo standard svizzero per il benessere degli animali.
- Almeno l'80% (peso totale annuo) delle carni proviene da aziende registrate nei programmi federali per sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (SSRA) o uscita regolare all'aperto (URA).
- Non deve essere servito alcun pollame importato allevato in batteria o uova d'importazione da pollame allevato in batteria.

Produzione ecologica

- Almeno il 25% (peso totale annuo) di: carne, uova, latte e latticini soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica).
- Almeno il 25% (peso totale annuo) di: ortaggi, insalate, frutta ed erbe aromatiche soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica o del regolamento UE sull'agricoltura biologica).
- Almeno il 25% (peso totale annuo) di: legumi e farinacei soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica o Regolamento UE sull'agricoltura biologica).
- Almeno il 20% (peso totale annuo) di: spezie, condimenti, zuppe, salse, brodi, oli e grassi vegetali soddisfano i requisiti della produzione integrata o dell'agricoltura biologica (requisiti dell'ordinanza sull'agricoltura biologica o regolamento UE sull'agricoltura biologica).

Pesca e piscicoltura

- Il 100% (peso totale annuo) di: pesce e frutti di mare corrisponde alla categoria "raccomandato" o "raccomandabile" secondo la guida ittica della FAO.

Trasporto

- Evitare il più possibile gli acquisti di cibo trasportato per via aerea.

Allegato 2: Criterio di origine regionale

Il criterio dell'origine regionale è stabilito secondo tre livelli:

- 1° livello: Marchio Ticino regio.garantie, Ticino DOP e DOC, coltura agricola ticinese.
- 2° livello: origine svizzera certificata (per esempio: Suisse Garantie, SSRA/URA, Bio Suisse, ...).
- 3° livello: origine straniera, privilegiando per quanto possibile un'origine europea o lavorato o trasformato nel Cantone Ticino. L'eco-punteggio di Beelong, www.beelong.ch, è un utile strumento per valutare l'acquisto più sostenibile.