



Tesserete, 17 agosto 2021

Ris. mun. n° 1094 del 16.08.2021

Risposta all'interpellanza di Zeno Casella intitolata "Sovranità alimentare: come intende applicarla il Comune di Capriasca?"

Egregio Signor Casella,

la presente in risposta all'interpellanza pervenuta il 5 luglio, mediante la quale ci interpella in merito all'applicazione del principio della sovranità alimentare.

Di seguito i quesiti e le puntuali risposte.

1. *Quali misure sono attualmente messe in campo dal Municipio a sostegno delle/i contadine/i residenti in Capriasca e più in generale nella nostra regione? Il Municipio ha previsto l'introduzione di nuove misure di sostegno nei prossimi mesi?*

In termini generali il Municipio, attraverso il progetto "AREAVIVA. Lasciati ispirare", poi confluito in www.visitcapriasca.ch/esperienze-in-capriasca, ha catalogato e promosso le attrattività sportive, culturali, enogastronomiche, artigianali, artistiche e ricettive presenti sul territorio comunale, tra le quali anche le aziende attive nel settore primario.

Oltre a ciò lo scrivente, per il tramite dell'Arena Sportiva, in passato ha indirettamente promosso le attività da lei citate attraverso un mercatino mensile, il *Mercato dei sapori* (che purtroppo a causa dello scarso successo è stato soppresso nel 2019 dopo solo due anni di attività) e l'annuale mercato di *Sapori in festa*.

Lo scrivente crede nelle potenzialità del nostro territorio e per questo continua a promuovere tali attività attraverso la manifestazione *Gusta e pedala*, la quale oltre a coinvolgere alcune aziende agricole, permette loro di esporre e vendere i propri prodotti nel mercato allestito ai giardinetti di Tesserete.

Per quanto concerne il futuro il Municipio sta portando avanti tre ulteriori progetti di valorizzazione del territorio e delle aziende agricole ivi presenti, vale a dire *InterCapriCass*, lo *Studio per la valorizzazione del potenziale turistico ed economico-sociale dei quartieri Val Colla, Sonvico, Villa Luganese e Cadro (Comune di Lugano) e del Comune di Capriasca* e *La via dei sapori in Capriasca*.

Il primo nasce dall'idea di allestire un progetto di interconnessione volto a migliorare il posizionamento delle superfici di compensazione ecologica, mantenendo le strutture paesaggistiche come gli alberi ad alto fusto, le selve castanili, i muri a secco, i margini boschivi, i terrazzamenti e le zone mosaico, anche recuperando parte delle superfici imboschite negli ultimi decenni. Un importante obiettivo del progetto è quello di valorizzare i vigneti e sostenere la gestione dei pascoli e prati secchi, nonché delle zone umide. Il progetto d'interconnessione nasce per salvaguardare un'agricoltura impegnativa, ma molto ricca di strutture agricole tradizionali e biotopi all'interno di un paesaggio d'importanza nazionale; in questo senso il progetto favorisce gli agricoltori ed i loro prodotti.



Il secondo affronta e approfondisce i temi legati al paesaggio, alla gestione e alla valorizzazione (paesaggistica, agricola, energetica) delle zone verdi, dei boschi, degli alpeggi, delle risorse naturali (risorse idriche, corsi d'acqua) all'interno del comprensorio considerato, al fine di elaborare una strategia di gestione territoriale e del paesaggio comprensiva di misure d'implementazione per i diversi ambiti (agricoltura, foreste, ecc.).

Il terzo infine vuole invece sviluppare degli itinerari escursionistici e per gli amanti delle due ruote, allo scopo di valorizzare e mettere in rete i diversi alpeggi e le capanne che si trovano sul territorio; la partecipazione al progetto è gratuita. Per la promozione della nuova *Via dei sapori* sarà allestito un prospetto, nonché creata una pagina web dedicata all'iniziativa.

2. *Quale ruolo gioca l'Ente regionale di sviluppo del Luganese (ERSL) nella promozione e nel sostegno delle filiere corte, delle attività agricole e delle aziende attive nel settore primario?*

Tra i vari scopi dell'ERSL vi sono quelli di essere il motore dello sviluppo socioeconomico regionale, di valorizzare il territorio secondo le sue potenzialità; di diventare ambito regionale di confronto, coordinamento e ricerca del consenso per l'applicazione delle diverse politiche settoriali e/o di progetti intercomunali, di potenziare la competitività della regione, di incrementare la produzione di valore aggiunto, di mantenere e creare nuovi posti di lavoro nella regione, di promuovere i beni e servizi della regione/del territorio, di recepire, concepire, lanciare, coordinare e sostenere programmi e progetti di promozione regionale e di promuovere le aree periferiche.

A titolo d'esempio rileviamo come l'ERSL abbia contribuito, attraverso il *Fondo di promozione regionale*, al finanziamento per il rinnovo di un'azienda agricola malcantonese, di un'alpe in Val Colla ed alla valorizzazione e alla riqualifica di due alpi nel Malcantone.

3. *Il Municipio ha mai preso in considerazione la costituzione di uno o più punti vendita diretta di alimenti e prodotti agricoli, come ad esempio un "banco alimentare" amministrato dal Comune senza scopo di lucro (che potrebbe trovare spazio in uno degli immobili comunali in disuso)?*

No, il Municipio non ha mai preso in considerazione quanto da lei auspicato.

A titolo informativo sottolineiamo che gli spazi interni in prossimità della fontana in centro a Tesserete (ex-servizi igienici), a seguito della formazione del nuovo servizio automatizzato, hanno perso la loro funzionalità. Per questa ragione e vista la centralità del luogo, nel corso del mese di aprile il Municipio ha deciso di portare avanti un progetto volto a destinare la struttura ad una sorta di "mercato coperto". L'idea è quella di affittare tali spazi ad artigiani locali, a contadini e alpigiani, a fondazioni ed in generale a coloro che oggi settimanalmente vendono i propri prodotti con bancarelle e gazebo sul marciapiede e a bordo strada, offrendo loro una struttura al coperto, al riparo dalle intemperie e in maggior sicurezza. Vista la conformazione della struttura vi sarebbe la possibilità di realizzare tre postazioni,



che potrebbero essere dotate, oltre di un bancone ciascuna, anche di scaffalature dove esporre i prodotti.

In questo contesto ci preme pure rilevare come il Municipio abbia finanziato la creazione del negozio *Zucro e Tartifo* di Bidogno e continui tuttora a sostenerlo; negozio che vende anche prodotti locali.

Oltre a ciò osserviamo che lo scrivente presta un'attenzione particolare ai prodotti agroalimentari locali in occasione dell'organizzazione di piccoli rinfreschi e ricevimenti di rappresentanza, rivolgendosi in primis a servizi di catering locale e per l'appunto chiedendo loro di proporre per quanto possibile il principio del chilometro zero.

4. *Qual è l'opinione del Municipio circa l'istituzione di un incentivo per sostenere economicamente le aziende che intendono intraprendere il percorso per ottenere la certificazione Bio? (Un simile incentivo è ad esempio stato recentemente introdotto nella Città di Locarno.*

Il Municipio ritiene tale suggestione interessante e intende quindi approfondirla nei prossimi mesi.

5. *Il Municipio ha intenzione di riproporre il "Mercato dei sapori" realizzato nelle scorse estati? È possibile immaginare un'esenzione dal pagamento delle tasse d'usufrutto del suolo pubblico per le aziende agricole (spesso presenti in piazza per vendere i propri prodotti)?*

Come detto in precedenza il Municipio non ha più riproposto il *Mercato dei Sapori* in ragione del suo scarso successo, tuttavia è possibile che in futuro possa essere ripresentato con un'altra veste, combinandolo con un altro evento; al momento l'intenzione è quella di creare in centro a Tesserete un'area dedicata al commercio locale.

Per quanto concerne i costi sostenuti dai commercianti in occasione del citato mercato ci preme rilevare che essi erano davvero esigui, vale a dire fr. 100.00 (comprensivi di bancarella) per sei giornate di mercato, oppure fr. 25.00 per giornata.

6. *Qual è la politica di approvvigionamento delle mense scolastiche e di Casa Capriasca? Vi è una "preferenza indigena" per i prodotti provenienti dalla nostra regione? Si è mai ipotizzata l'adozione di un modello di "mensa a chilometro zero", in collaborazione ad esempio con il Centro di competenze agroalimentare ticinese (CCAT)?*

La informiamo che al momento di scrivere il Municipio sta allestendo la gara d'appalto per la fornitura di generi alimentari per le mense scolastiche comunali e per Casa Capriasca ed in questo contesto è stato inserito un criterio di aggiudicazione volto a premiare, nel limite consentito dalla Legge sulle commesse pubbliche, i prodotti di provenienza indigena (Canton Ticino). In concreto le



prescrizioni di gara prevedono che “il fornitore è tenuto a garantire che almeno il 5% dei prodotti offerti secondo l’elenco prezzi (Categorie 1-7) sia prodotto in Ticino, e almeno il 15% in Svizzera”. In questo contesto il Municipio avrebbe voluto premiare maggiormente i fornitori che propongono più prodotti locali, ma ciò non è permesso dalla Legge sulle commesse pubbliche, le percentuali indicate sono vincolanti e non possono essere diverse, pena la non conformità del concorso.

In concreto, trattandosi di una procedura sottoposta al Concordato intercantonale sugli appalti pubblici, non vanno introdotte clausole che possano sfavorire concorrenti esteri discriminandoli.

Nell’allestimento del capitolato è in particolare vietato - a meno che ciò non sia giustificato dal particolare oggetto della commessa - introdurre prescrizioni che menzionino una produzione determinata.

L’esigenza di precisione del capitolato deve evitare di tradursi nell’imposizione di condizioni tali da limitare illecitamente la cerchia dei potenziali concorrenti (STA 52.2018.528 del 28 gennaio 2019 consid. 4.1;Galli/Moser/Lang/Steiner, op. cit., n. 405 segg.).

A ciò va altresì aggiunto che le categorie macelleria e panetteria non sono oggetto di concorso, il che permetterà alla cucina dell’ISC di poter fare affidamento sui piccoli fornitori locali. A questo proposito sottolineiamo pure come la cucina dell’ISC collabori già con le panetterie Bignasca e Storni, con la macelleria Galli e per sporadici acquisti di generi alimentari con altri negozi capriaschesi.

In conclusione, ci preme osservare come difficilmente un fornitore locale possa garantire la regolare consegna di grosse quantità di prodotti alimentari (230-240 pasti al giorno), come pure che diversi di essi non consegnano la merce, ma ne richiedono il ritiro presso i rispettivi negozi.

7. In che modo le scuole comunali promuovono l’educazione ad un’alimentazione sana e variata, al rispetto dell’ambiente e al consumo di prossimità?

La cucina dell’ISC, che si occupa della preparazione dei pasti per la Scuola dell’infanzia e la Scuola elementare, si basa sugli standard dettati da *Fourchette verte* (<https://www.fourchetteverte.ch>), associazione che promuove un’alimentazione sana ed equilibrata; mentre come riferimento per la composizione dei menù il personale di cucina segue le direttive cantonali che suddividono la composizione dei menù secondo le quattro stagioni.

Per fregiarsi di detto marchio le cucine devono rispettare determinati standard quali, ad esempio, il non utilizzare prodotti surgelati/precotti o il non servire bevande che non siano acqua o tè/tisane non zuccherati.

Gli/Le allievi/e della scuola dell’infanzia sono educati durante il pranzo a mangiare di tutto un po' e, a turno, fungono da “camerieri” servendo i propri compagni e sbarazzando i tavoli, ciò che rappresenta un ulteriore momento educativo.

Oltre a ciò rileviamo che i programmi scolastici si basano su quanto riportato nel piano di studio della scuola dell’obbligo ticinese; i temi inerenti all’alimentazione sana e variata, al rispetto dell’ambiente e al consumo di prossimità, ne fanno parte.



Inoltre, la informiamo che ai genitori degli allievi della Scuola dell'infanzia e della Scuola elementare durante lo scorso anno scolastico è stato distribuito il materiale informativo del *Servizio di promozione e di valutazione sanitaria*, che tra le altre cose si occupa di promozione della salute.

Per quanto riguarda infine il rispetto dell'ambiente, evidenziamo come da alcuni anni il Municipio collabori con la ditta Rup.-e Bag-e (<http://www.bag-e.ch/rup-e/>) che si occupa di smaltire regolarmente gli scarti alimentari al fine di produrre biogas e concime alimentare che sono in seguito utilizzati in Ticino.

8. *In che modo il Municipio sostiene le svariate realtà associative che promuovono la biodiversità e la protezione del territorio nel nostro Comune? Vi sono nuovi progetti in vista?*

Il Municipio promuove e sostiene interventi puntuali di promozione del territorio. Al proposito ricordiamo il recupero della selva castanile di Castensago promosso dal Comune, quello dei Monti di Cima da parte del Patriziato di Sala sostenuto dal Comune, nonché il sostegno alle numerose iniziative di Capriasca Ambiente.

Al momento il Municipio è concentrato sul citato progetto di valorizzazione del potenziale turistico ed economico-sociale, promosso assieme alla Città di Lugano ed in collaborazione con l'Ente regionale di sviluppo del Luganese e Lugano Region, è poi probabile che in un futuro prossimo si possa intavolare un discorso con Capriasca Ambiente legato ad un progetto denominato Paesaggio Locale Capriasca.

9. *Esistono dei progetti per la riduzione dello spreco alimentare (come ad es. la raccolta dei prodotti invenduti nei commerci locali in vista di una distribuzione o di un impiego alternativo)?*

Al momento non sono previsti progetti in tal senso.

10. *Qual è l'opinione del Municipio circa la creazione di orti e frutteti collettivi sul territorio comunale, al fine di conservare e diffondere le varietà locali lodevolmente valorizzate da ProFrutteti, anche attraverso il coinvolgimento delle assemblee e dei comitati di quartiere?*

Si rileva che al momento disponiamo di due aree adibite ad orti comunali a Cagiallo e a Tesserete e che nel passato non vi sono state numerose richieste da parte di cittadini di avere ulteriori spazi. Probabilmente ciò è dovuto al fatto che il Comune ha ancora una vocazione agricola il che permette ai cittadini interessati di trovare facilmente delle aree adibite ad orto di proprietà di terzi.

Detto ciò, a sostegno delle varietà locali va evidenziato l'importante sostegno fornito all'Associazione Capriasca Ambiente, Gruppo Profrutteti, nell'ambito delle sue attività quali il recupero di antiche varietà frutticole, meli e peri in particolare,



conservate nelle collezioni di conservazione e promosse attraverso l'organizzazione di eventi, corsi, laboratori, progetti didattici, vendita di prodotti, mercati di piante locali e momenti di incontro.

Cordiali saluti.

Per il Municipio

Andrea Pellegrinelli, **Sindaco**

Davide Conca, **Segretario**