

Comunicato stampa

Sulla scia dei Comuni di Lugano e Riviera, ora anche Lumino s'impegna per un maggior utilizzo di prodotti regionali ticinesi nella refezione scolastica.

Una collaborazione tra il **Centro di Competenze Agroalimentari Ticino** e il **Comune di Lumino** che, con l'avvio dell'anno nuovo, aderisce al progetto volto ad incrementare l'utilizzo di prodotti regionali nella mensa scolastica comunale.

S. Antonino/Lumino, 16 gennaio 2019

Dopo l'Istituto scolastico di Lugano e la mensa sociale di Lodrino-Riviera – recentemente il tutto è stato pure esteso alle mense scolastiche sempre del Comune di Riviera – anche il Comune di Lumino mira ad ampliare l'impiego di prodotti locali* ticinesi nella mensa scolastica comunale. Ad affiancarlo in questa iniziativa è il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) che dal 2017 promuove un maggior utilizzo di prodotti agroalimentari ticinesi nella ristorazione collettiva e mette a disposizione dei Comuni i propri servizi di consulenza e di coordinazione.

In accordo con il Municipio durante l'autunno è stato analizzato lo stato attuale dell'impiego di prodotti locali presso la mensa di Lumino e, insieme alla cuoca responsabile della sede, sono state sviluppate delle misure grazie anche alle esperienze fatte in precedenza. Queste sono attualmente in corso di implementazione e a breve, sempre in gennaio, saranno coinvolti anche i fornitori e i produttori della regione.

L'Istituto scolastico di Lumino ospita per l'anno 2019/2020 un totale di 118 ragazzi che frequentano in ragione di 44 bambini la Scuola dell'infanzia e di 74 bambini le Scuole elementari, attualmente suddivisi in 6 sezioni (2 S.I e 4 S.E) alle quali si aggiunge una sezione ospite di Scuola speciale. Da sempre attenta alle esigenze e ai differenti bisogni dei piccoli utenti e rispettosa delle importanti normative in ambito di refezione scolastica, la Direzione dell'Istituto scolastico propone una mensa per le due sezioni della Scuola dell'infanzia. Ai 44 pasti serviti giornalmente vanno ad aggiungersi ancora 10/15 coperti per i ragazzi delle scuole elementari. Questo poiché a settembre 2019 il Municipio ha dato avvio con successo ad un progetto di accoglienza extra-scolastica per i bambini delle elementari, grazie alla preziosa disponibilità delle Mamme volontarie del Gruppo Mensa GiGiLu. Una risposta importante questa, considerate le accresciute e diversificate esigenze odierne dei genitori.

Sull'arco delle 37 settimane scolastiche vengono pertanto serviti all'incirca 240 pasti a settimana per un totale di quasi 9'000 coperti.

Il Comune di Lumino avendo richiesto la collaborazione del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino intende perseguire l'obiettivo di valorizzare e sostenere al meglio tutte le piccole e interessanti realtà produttive comunali, continuando nel contempo l'ottima collaborazione con gli attuali fornitori già presenti

sul territorio. Anche la regione limitrofa offre prodotti praticamente a km 0 che vale certamente la pena tenere in considerazione. Questo nell'ottica di offrire agli allievi dell'Istituto scolastico cibi sani, freschi, aventi un legame diretto e tracciabile con la realtà locale, attenti alla stagionalità e rispettosi dell'ambiente. La collaborazione con il Centro di Competenze ha pure una valenza pedagogica in quanto, d'accordo con la Direzione dell'Istituto scolastico, le varie filiere alimentari e le varie realtà produttive locali saranno al centro di momenti di studio da parte degli allievi.

Il progetto durerà fino al termine dell'anno scolastico 2019/2020. Dopo tale data si analizzeranno i risultati e, se necessario, saranno presi eventuali accorgimenti, che saranno sottoposti e valutati insieme al Comune di Lumino.

Per maggiori informazioni:

Sem Genini, presidente del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino sem.genini@agriticino.ch, 091 851 90 90

Sibilla Quadri, coordinatrice del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, sibilla.quadri@ccat.ch, 091 851 90 90

Nicola Ferrari, responsabile del progetto, collaboratore del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, nicola.ferrari@ccat.ch, 076 373 39 15

Nicolò Parente, Capo Dicastero Educazione Lumino, nicolo.parente@bluewin.ch, 079 518 32 44

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, un progetto di politica economica regionale, è stato designato dal Consiglio di Stato quale referente cantonale per lo svolgimento, la coordinazione e la promozione di progetti legati al settore agroalimentare. Il CCAT ha l'obiettivo di valorizzare la produzione e il consumo di prodotti agroalimentari ticinesi. L'ambiziosa meta si raggiunge tramite collaborazioni intersettoriali, lo sviluppo di una rete del territorio volta a mettere in rete le varie strutture e i punti vendita dei prodotti del territorio. Inoltre, il CCAT promuove il marchio Ticino e la collaborazione con il turismo, la gastronomia (ticinoatavola.ch) e la ristorazione collettiva.

Nell'ambito della collaborazione con il settore gastronomico, il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino s'impegna per un maggior utilizzo di prodotti del territorio nella ristorazione tradizionale e collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, private) incrementando l'approvvigionamento presso i produttori locali, favorendo, laddove possibile, la filiera corta. Ciò permette agli chef di cucina di interagire direttamente con il produttore e di conoscere l'origine di provenienza delle derrate alimentari acquistate e ai produttori di instaurare un legame di fiducia con l'acquirente, oltre che di essere maggiormente coinvolti.

L'implementazione del progetto pilota è la conseguenza di un accurato lavoro svolto dal CCAT durante il suo primo mandato nel quale è stato analizzato lo stato di fatto e sono stati mappati i fornitori idonei ai fini del progetto in base ai seguenti criteri: disponibilità, quantità, vicinanza.

Dallo studio è emerso che un maggior utilizzo di prodotti locali* può avere benefici diretti in molteplici ambiti:

- Benefici sociali: maggiore trasparenza e tracciabilità dei prodotti utilizzati, garanzia del rispetto degli alti standard di qualità svizzeri e delle condizioni sociali di produzione.
- Benefici economici: rafforzamento e sviluppo delle aziende medio-piccole, creazione di valore aggiunto all'interno del cantone, stimolo per i produttori locali per la creazione di nuovi prodotti, mantenimento e creazione di posti di lavoro, ricadute economiche positive sul territorio.
- Benefici ambientali: inferiore impatto negativo sull'ambiente grazie ad una riduzione dei trasporti, maggiore garanzia del benessere animale e del rispetto della flora a sostegno della biodiversità.
- Benefici culturali: valorizzazione della tradizione culinaria tipica del territorio per un'alimentazione consapevole.

* Prodotto locale / regionale (Direttive nazionali per i marchi regionali, p.es. Marchio Ticino regio.garantie):

- Prodotto non composto: proviene totalmente dalla regione
- Prodotto composto: gli ingredienti agricoli devono provenire dalla regione almeno per l'80% e l'ingrediente principale deve provenire totalmente dalla regione