

Comunicato stampa

Ampliamento dell'utilizzo di prodotti regionali ticinesi nelle refezioni scolastiche.

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino e l'Istituto Scolastico della Città di Lugano con l'avvio dell'anno nuovo lanciano un progetto in quattro cucine della Scuola d'Infanzia del Luganese, con l'obiettivo di incrementare ulteriormente l'utilizzo di prodotti regionali a sostegno del territorio.

S. Antonino/Lugano, 7 gennaio 2019

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) dopo aver già iniziato con successo un progetto simile nel settembre 2018 nella mensa scolastica di Lodrino nel Comune di Riviera, avvia ora un nuovo progetto in collaborazione con l'Istituto Scolastico della Città di Lugano a favore dell'ampliamento dell'utilizzo di prodotti agroalimentari ticinesi anche nelle refezioni scolastiche luganesi.

La fase di test avrà inizio a gennaio, al rientro degli allievi dalle festività natalizie. Quattro sono le cucine di scuola dell'infanzia che parteciperanno all'iniziativa: Davesco-Soragno, Pazzallo, Viganello (Via Bottogno) e Cassarate.

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino su incarico del Cantone, ha, tra i vari obiettivi, quello di favorire un maggior impiego 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.

La positiva implementazione di questo tipo di progetti è la conseguenza di un accurato lavoro svolto dal CCAT nel corso del 2017. Anno 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. Inoltre, il CCAT prevede di valutare l'utilizzo dell'indicatore Beelong, sviluppato dalla Scuola alberghiera di Losanna (EHL) in collaborazione con la Scuola politecnica federale di Losanna (EPFL) e già sostenuto da diversi ristoranti e refezioni in Svizzera.
- Benefici culturali: valorizzazione della tradizione culinaria tipica del territorio per un'alimentazione consapevole.

I promotori sono altresì consapevoli delle grandi sfide che li attendono, poiché un simile progetto necessita di cambiamenti in termine di pianificazione, gestione e logistica. Il ruolo del CCAT è quello di fungere da promotore e da coordinatore mettendo a disposizione la propria competenza, e il proprio sostegno, ma anche la rete di contatti per la fornitura delle derrate alimentari: p.es latticini, verdura, farinacei, carne, uova, miele e succhi di frutta, con l'obiettivo di rispettare il più possibile la stagionalità della produzione locale. Un aspetto che sta molto a cuore agli chef delle strutture prescelte, che giornalmente si impegnano per una sana ed equilibrata alimentazione degli allievi.

L'istituto scolastico di Lugano ha valutato positivamente gli obiettivi proposti che, in termini generali, rientrano appieno nel Regolamento dell'Istituto scolastico cittadino. Oltre a veicolare un messaggio propositivo sull'utilizzo dei prodotti regionali, il progetto può essere da spunto per ampliare il concetto di stagionalità in un ambito a forte valenza educativa e più in generale può rientrare in tematiche prettamente scolastiche, quali lo studio dell'ambiente e la valorizzazione del territorio e delle tradizioni ad esso associate.

Il presente progetto durerà fino al termine dell'anno scolastico 2018-2019. Dopo tale data si analizzeranno meticolosamente i risultati e saranno definite le eventuali misure di miglioramento nell'ottica di una eventuale estensione del progetto ad ulteriori Istituti Scolastici del Cantone.

* Prodotto locale / regionale (Direttive nazionali per i marchi regionali, p.es. Marchio Ticino regio.garantie): a) Prodotto non composto: proviene totalmente dalla regione; b) Prodotto composto: gli ingredienti agricoli devono provenire dalla regione almeno per l'80% e l'ingrediente principale deve provenire totalmente dalla regione (per informazioni www.marchioticino.ch).

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

Fabrizio Arnaboldi, consulente presso la direzione generale dell'Istituto Scolastico di Lugano,
fabrizio.arnaboldi@lugano.ch, 058 866 90 00

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.