

# Messaggio

numero	data	Dipartimento
<b>7870</b>	26 agosto 2020	EDUCAZIONE CULTURA E SPORT
Concerne		

## **Rapporto del Consiglio di Stato sulla mozione 22 giugno 2020 presentata da Cristina Gardenghi e cofirmatari per il Gruppo I Verdi del Ticino “Alimentazione sostenibile nelle mense scolastiche cantonali”**

Signor Presidente,  
signore e signori deputati,

abbiamo esaminato la mozione in oggetto, con la quale si formulano al Consiglio di Stato nove richieste inerenti alla ristorazione scolastica, che spaziano dall'introduzione nelle mense cantonali di alternative vegetariane/vegane, all'inserimento nel piano formativo di momenti obbligatori incentrati sull'impatto ambientale legato alle scelte alimentari, all'integrazione in maniera più massiccia di prodotti biologici locali nei menu della ristorazione.

Le richieste della mozione non sono nuove. Ad esempio con Rapporto del 28 agosto 2019 il Consiglio di Stato rispondeva alle domande poste con la risoluzione del 19° Consiglio cantonale dei giovani sul tema “*Ecosistema giovani*”, in particolare alla domanda 2.5. che richiedeva di ridurre il consumo di carne introducendo menu vegetariani. Anche nelle risposte all'interrogazione del 27 febbraio 2013 n. 55.13 “*EOC e mense scolastiche pubbliche ticinesi: sosteniamo le aziende locali?*” Presentata da Lara Filippini per il gruppo UDC e all'interrogazione del 25 febbraio 2013 n. 52.13 “*Provenienza della carne nelle mense scolastiche*” di Claudia Crivelli Barella per il gruppo dei Verdi sono stati trattati argomenti che ritroviamo nell'atto parlamentare qui in esame.

Le risposte alle puntuali richieste che qui presentiamo sono suddivise in due gruppi, il primo tocca la ristorazione in generale (tipo di menu e approvvigionamento), il secondo tocca il contesto educativo.

### **Primo gruppo di richieste: la ristorazione in generale**

*R1: Assicurare che in tutti i ristoranti scolastici di scuola media sia sempre garantita un'alternativa vegetariana/vegana al piatto principale (unico piatto servito secondo quanto descritto nelle Direttive della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR)).*

*R2: Limitare l'offerta di carne e pesce a soli due giorni alla settimana e prevedere un giorno alla settimana con un menù privo di derivati animali nelle mense cantonali di scuola media.*

*R3: Assicurare che in tutti i ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie siano sempre garantiti in sufficienti quantità un piatto vegetariano (come già succede nella maggior parte dei casi) e uno senza derivati animali.*

*R4: Introdurre nei ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie un giorno a settimana totalmente senza carne né pesce.*

*R5: Integrare in maggior proporzione prodotti biologici locali nei menù delle mense scolastiche cantonali, agevolandone l'accessibilità anche tramite l'allocazione di più mezzi finanziari cantonali per il sovvenzionamento dei prodotti o dei pasti. È importante supportare gli agricoltori locali che si impegnano per un'agricoltura biologica.*

*R6: Prevedere che gli avanzi giornalieri delle mense scolastiche cantonali vengano distribuiti sotto forma gratuita o a prezzo ridotto tra gli studenti e i funzionari a fine giornata, come già avviene in alcune realtà universitarie (Friburgo, Zurigo). In questo modo si andrebbero a diminuire gli sprechi distribuendo cibo edibile.*

*R7: Istituire un sistema di denominazione che permetta di evidenziare il menù più ecologico tra quelli offerti (eco-menù) secondo un calcolo che tenga conto degli impatti lungo tutto il ciclo di vita (metodo "analisi del ciclo di vita", LCA).*

L'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS) da anni si occupa del rispetto ambientale, attraverso specifiche indicazioni emanate mediante direttive interne. Di anno in anno si cerca di incrementare l'utilizzo di prodotti del territorio e di migliorare il servizio e l'informazione. In particolare:

- i menu della ristorazione scolastica seguono il concetto di una sana e corretta alimentazione, con la collaborazione di Fouchette Verte;
- è sempre presente un buffet d'insalate (attualmente sospeso a causa del Covid-19);
- alla scuola media la carne come piatto principale viene servita solo due volte a settimana, nel postobbligo tutti i giorni è presente una scelta vegetariana o vegana e tutti i giorni è presente un piatto a base di carboidrati (molto spesso i sughi sono senza carne); non viene mai offerto un supplemento di carne, ma solo di contorni e insalate;
- dove possibile si dà preferenza ai prodotti locali ticinesi oppure svizzeri. Va però detto che l'assegnazione di una commessa deve passare da un pubblico concorso annuale, nel quale è stato riservato un capitolo specifico alla cultura biologica. Va pure detto che i ristoranti scolastici non hanno un servizio logistico proprio, per cui devono essere i fornitori a portare le derrate in quantità a volte importanti a volte minime. Non sempre i produttori locali sono in grado di fornire le quantità richieste da un ristorante scolastico, ritenuto che non sempre hanno un servizio logistico per la fornitura;
- i prodotti serviti oltre che locali sono per lo più stagionali. Le scuole sono tuttavia chiuse da metà giugno a fine agosto, ovvero proprio nel periodo in cui la produzione ortofrutticola ticinese è più abbondante e variegata;
- sono stati banditi da anni l'olio di palma, i grassi trans, gli OGM e tutte le frittiture;
- dove possibile (disponibilità del fornitore), viene favorito il marchio MAX HAVELAR, l'acquisto di pesce MSC (pesca corretta) o ASC (allevamento corretto);
- a tavola si serve solo acqua del rubinetto e non bibite gassate;
- gli "avanzi" di giornata, limitati per ragione sanitaria a quanto non servito e non riutilizzabile dal servizio nelle 24/48 ore successive, sono già oggi offerti a fine giornata a prezzo ridotto al personale di servizio e in alcune realtà all'utenza;
- la creazione di un sistema in grado di indicare il menu più ecologico, immaginabile solo nel settore postobbligatorio dato che nel settore medio vi è un solo menu, risulta assai complessa non solo dal lato tecnico, ma pure per le molteplici possibilità di combinare il cibo. Pensiamo solamente ai prodotti biologici o così definiti che giungono da noi dopo centinaia se non migliaia di chilometri via aereo, nave, strada. Che valore dare per rapporto al prodotto non biologico locale.

Nelle scuole medie già oggi il giorno senza carne è una realtà. Va inoltre rilevato che anche negli altri giorni il quantitativo di carne proposto, che è stato ridotto negli anni, è minimo. Unitamente alla pasta, la carne può essere presente nel ragù o negli antipasti (affettati). Da settembre 2020 la ristorazione scolastica introdurrà e pubblicizzerà con della cartellonistica le giornate senza carne e senza pesce con il motto *“Oggi Restò un po’ più sostenibile e responsabile”*.

Vista l’età dei ragazzi delle scuole medie, la loro fase di sviluppo ed il loro intenso ritmo di vita, la nostra dietologa sconsiglia di limitare l’offerta a prodotti vegetariani o vegani. Una sana e corretta alimentazione non esclude alcun alimento (a meno di soffrire di qualche intolleranza alimentare).

Non da ultimo va considerato che il menù deve essere anche mangiato dai ragazzi, sia per garantire loro un’alimentazione, sia per evitare sprechi alimentari. Insistere con pietanze non gradite, piuttosto che creare il giusto mix equilibrato, può incontrare i favori della linea di pensiero alimentare suggerita dalla mozione, ma può avere per effetto un certo assopimento dei ragazzi nel pomeriggio per eccesso di carboidrati o un’insufficiente alimentazione degli stessi a causa del rifiuto delle proposte alimentari.

In particolare i ragazzi delle scuole medie, purtroppo, sono una clientela molto selettiva e difficile quanto al cibo. Nell’ambito della pianificazione annuale dei menu sono stati introdotti negli ultimi 10 anni anche altre realtà alimentari, proprio per far conoscere maggiormente modi di alimentarsi alternativi. L’occasione di provare pietanze diverse è però stata accolta con una certa titubanza, per non dire freddezza, preferendo ricette classiche, note e conosciute. La consulenza alimentare, in collaborazione con i cuochi, si ingegna per proporre ricette che non contemplano carne o pasta, ma gli sforzi non raggiungono i risultati attesi. Il pesce, poco apprezzato, lo si propone solo in filetti e preparato con metodi sempre diversi, impanato, al pomodoro, alle mandorle ecc. Tofu, seitan, testurato di soia e quorn sono poco apprezzati, a volte rimangono sul piatto e i ragazzi mangiano solo qualche contorno e qualche insalata, con la conseguenza che dopo qualche ora hanno fame e alla fine delle lezioni non di rado si fermano nei chioschi ad acquistare snack ecc.

Nelle scuole postobbligatorie viene invece offerta una scelta più ampia, essendo gli studenti più consapevoli. I responsabili dell’URTS, come già accaduto presso il Liceo di Mendrisio, sono a disposizione per condividere le soluzioni migliori con gli allievi. Va però precisato che la scelta degli studenti deve essere condivisa da una larga maggioranza, al fine di evitare critiche rivolte al personale di cucina, ma soprattutto uno spreco di cibo non sufficientemente apprezzato (si pensa in particolare ai panini senza affettato) e il conseguente acquisto di cibo a base di carne presso rivenditori o esercizi esterni. Va precisato che attualmente solamente il 5% degli utenti delle scuole postobbligatorie sceglie il piatto vegetariano.

## **Secondo gruppo di richieste: il contesto educativo**

*R8: Prevedere nelle scuole medie momenti formativi obbligatori sull’impatto ambientale delle proprie scelte alimentari da inserire in maniera trasversale nel programma di varie discipline che si prestano a discutere di tali temi (scienze, geografia, educazione alimentare...) ma anche in occasione di giornate progetto o attività interdisciplinari.*

*R9: Istituire una campagna di sensibilizzazione nelle mense scolastiche delle scuole post-obbligatorie sulla provenienza, le condizioni di produzione e sull’impatto ambientale dei prodotti serviti, attraverso pannelli informativi.*

La griglia oraria di scuola media prevede in III classe un corso di educazione alimentare di 48 ore (12 settimane di 4 ore-lezione). Il corso, parte integrante delle ore di scienze naturali, è destinato a tutti gli allievi ed è svolto a mezze sezioni. È pure prevista in quarta media

un'opzione di orientamento (2 ore settimanali per un anno) in educazione alimentare, organizzata regolarmente nella maggior parte delle sedi. In sintesi questa materia si prefigge di sviluppare competenze e atteggiamenti che permettano all'allievo di diventare un consumatore autonomo e consapevole. Il corso è obbligatorio ed interessa tutti gli allievi, abbinato ad altre materie quali scienze naturali già oggi risponde in buona parte alle richieste dei mozionandi.

Nelle scuole postobbligatorie il tema dell'alimentazione, nelle sue varie forme, è largamente trattato ad esempio nelle materie di biologia e in quelle del settore delle scienze umane. La citata risoluzione del 19° Consiglio cantonale dei giovani sul tema "Ecosistema giovani" ben evidenzia quanto i giovani conoscano già le problematiche ambientali ed il relativo impatto dovuto ai comportamenti del vivere in società. Puntuali decisioni di scuole cantonali quanto ad evitare spostamenti in aereo oppure la richiesta di pasti nella ristorazione scolastica a debole impatto ambientale confermano che si è già passati dalla teoria alla pratica.

Negli anni la ristorazione scolastica è evoluta verso il maggior rispetto di un'alimentazione sana ed equilibrata, giungendo senza imposizioni ed in abbinamento a quanto insegnato nelle scuole a soluzioni ben accolte dai ragazzi.

Alla luce di quanto precede, confermando che il percorso già intrapreso continuerà anche in futuro, invitiamo il Gran Consiglio a respingere la mozione per le parti che non trovano già oggi una sostanziale applicazione.

Vogliate gradire, signor Presidente, signore e signori deputati, l'espressione della nostra massima stima.

Per il Consiglio di Stato:

Il Presidente, Norman Gobbi  
Il Cancelliere, Arnoldo Coduri

Allegata: Mozione 22 giugno 2020

## MOZIONE

### Alimentazione sostenibile nelle mense scolastiche cantonali

del 22 giugno 2020

#### GLI IMPATTI DELLE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI

Davanti all'alloggio e alla mobilità, l'alimentazione è il settore dei consumi e della produzione con il maggiore impatto sull'ambiente in Svizzera (1). La produzione di alimenti richiede prezioso spazio, ingenti quantità di acqua, fertilizzanti, prodotti fitosanitari ed energia (soprattutto fossile) per sostenere i processi meccanizzati e le coltivazioni in serra. Ci sono poi gli impatti derivanti dalla trasformazione, l'imballaggio, la vendita e dalla conservazione delle derrate alimentari, legati soprattutto alle cospicue quantità di energia che queste attività richiedono. Anche il trasporto gioca una parte importante nell'ispessire il carico ambientale della nostra alimentazione, soprattutto nel nostro paese, in cui una parte considerevole dei prodotti alimentari che consumiamo proviene dall'estero o fa capo a filiere produttive internazionali che comportano l'importazione di prodotti, foraggi e mezzi di produzione (2).

La Figura 1 presenta gli impatti globali in termini di emissioni di gas a effetto serra del settore della produzione alimentare.

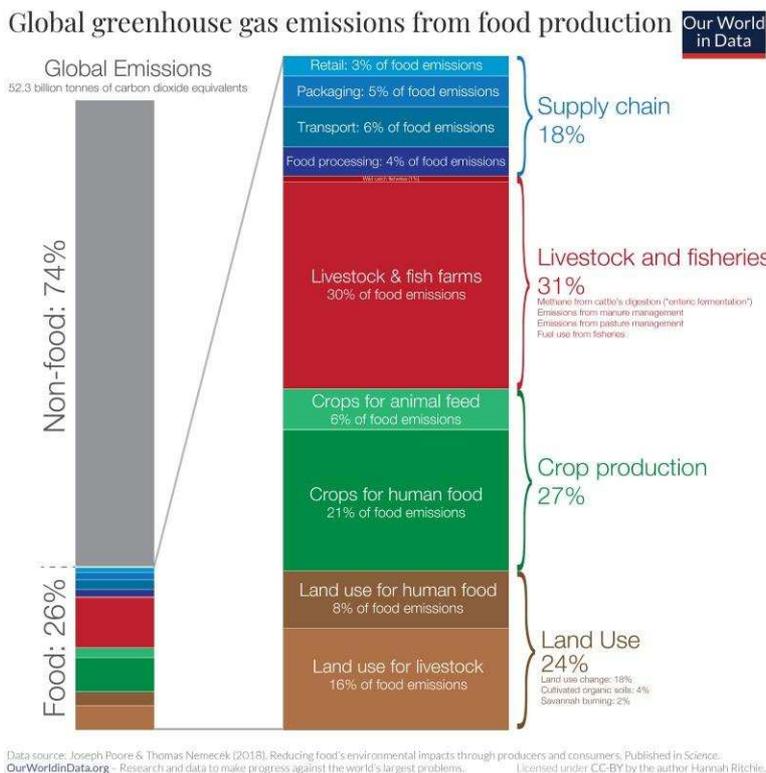


Figura 1: emissioni di gas a effetto serra globali dalla produzione di cibo (3).

In particolare, il settore della produzione di alimenti di origine animale è quello che comporta gli impatti ambientali maggiori (3), a causa degli elevati apporti di risorse ed energia necessari sia all'allevamento di bestiame che alla produzione di foraggio. A livello globale la produzione animale è responsabile del 18% delle emissioni complessive di gas serra - una quantità superiore a quella dell'intero settore dei trasporti (13,5%) (4) e simile a quella dell'intero settore industriale (5) e detiene il record per la maggiore impronta idrica (6). Inoltre, l'enorme fabbisogno di terreni da adibire a pascolo e alla coltivazione di mangimi, rende il settore della produzione animale un

fattore chiave nell'eliminazione di intere foreste secolari (4) tanto preziose sia per il loro alto contenuto di biodiversità che per la loro funzione di stock di carbonio. La produzione di derrate alimentari a base animale utilizza il 83% dei terreni dedicati alla produzione alimentare e contribuisce nella misura del 56-58% alle diverse emissioni del settore, ma ci fornisce solo il 37% delle proteine e il 18% delle calorie che necessitiamo per sopravvivere (7).

## COME DIMINUIRE GLI IMPATTI LEGATI ALL'ALIMENTAZIONE

Un'alimentazione equilibrata, basata su una maggiore quantità di alimenti locali e vegetali, provenienti da un'agricoltura adattata alle condizioni stagionali, rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, può contribuire a ridurre sensibilmente l'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari (8). Il carico ambientale legato all'alimentazione potrebbe essere ulteriormente ridotto prevenendo gli sprechi. Ancora oggi infatti un terzo del cibo è buttato prima di giungere sul piatto (2).

In particolare, riguardo alla presenza di derivati animali nella propria dieta, si può constatare come già un consumo modico di carne (dieta "semi-vegetariana", con 300g di carne alla settimana) può ridurre di un quinto l'impatto ambientale della propria alimentazione (vedi Figura 2). Secondo l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, un consumo moderato di prodotti di origine animale è auspicabile non solo per l'ambiente, ma anche per la salute (8).

### Influsso degli stili alimentari sull'ambiente

La carne e altri prodotti animali influiscono considerevolmente sull'impatto ambientale dell'alimentazione. Un vegano che si alimenta senza prodotti di origine animale dimezza pertanto il proprio impatto ambientale rispetto a una persona che mangia molta carne (2 kg di carne alla settimana). Già un consumo di carne moderato (come quello dei semi-

vegetariani che ne consumano 300 g alla settimana) migliora il bilancio ecologico personale quasi come un'alimentazione prettamente vegetariana. Uno stile alimentare ottimale dal punto di vista ecologico e della salute («FOODprints») consentirebbe di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale (SSN 2014).

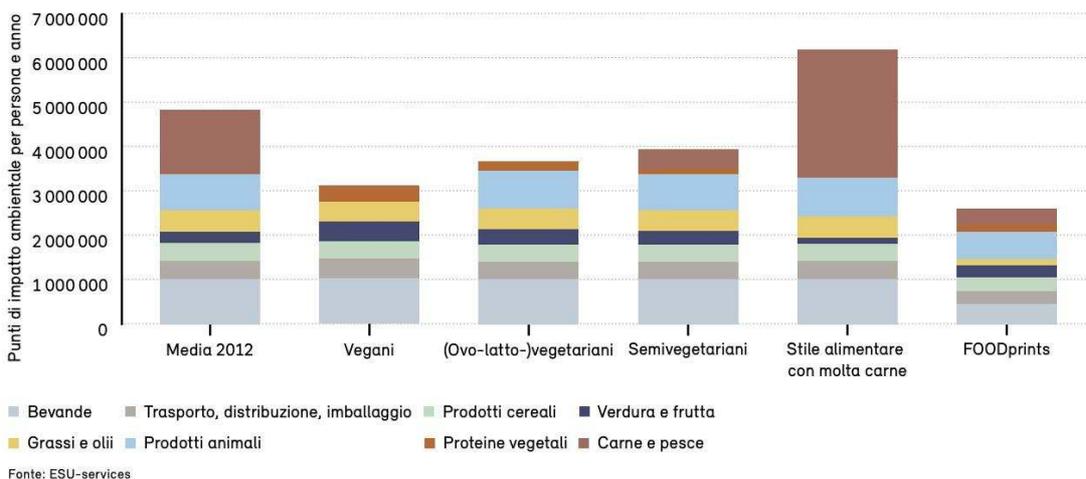


Figura 2: influsso degli stili alimentari sull'ambiente.

## IL RUOLO DELLE MENSE SCOLASTICHE

L'Ente pubblico gioca un ruolo chiave nella riduzione dell'impronta ambientale associata all'alimentazione. Esso può (e dovrebbe) supportare una produzione agricola locale e sostenibile, adoperarsi per fornire un'adeguata informazione alle cittadine e ai cittadini, attraverso campagne di sensibilizzazione e programmi educativi, e infine dare il buon esempio offrendo, nei servizi di refezione statali, menù sani e a basso impatto ambientale.

Un ambito d'azione importante è quello che riguarda la gestione dei ristoranti scolastici cantonali. Queste strutture infatti, oltre ad avere un impatto non insignificante in termini di pasti offerti (sono presenti in 23 sedi scolastiche e vi fanno capo sia studentesse e studenti ma anche funzionari statali (9), rappresentano luoghi privilegiati di formazione ed educazione rispetto alle proprie scelte alimentari. Una valenza educativa già sfruttata per quanto riguarda la proposta di menù equilibrati e sani, basati su prodotti il più possibile regionali e stagionali (10), ma che dovrebbe

essere completata per includere tutti gli elementi che concorrono a definire la sostenibilità di ciò che si ha nel piatto. In questo senso è necessario introdurre altri obiettivi di sostenibilità ecologica oltre alla regionalità e stagionalità, come la diminuzione della presenza di prodotti animali, un maggior utilizzo di prodotti biologici e una maggiore rivalorizzazione degli avanzi, diminuendo in maniera significativa gli impatti della struttura di refezione ma anche delle singole e dei singoli utenti. Bisogna inoltre potenziare l'informazione all'utenza sia in quantità che in qualità, esplicitando in modo più chiaro quali sono gli impatti derivanti da determinati stili alimentari sia sulla propria salute che sull'ambiente, permettendo l'acquisizione di strumenti indispensabili a orientare in modo più consapevole le proprie scelte.

È importante che le strutture di refezione pubbliche si adoperino per ridurre gli impatti legati alla propria offerta culinaria sensibilizzando al contempo le singole e i singoli cittadini che ne fanno capo. Gli sforzi in questo senso sono interessanti anche dal punto di vista didattico e sono ripagati, come dimostrano le iniziative messe in atto per esempio sui campus del politecnico federale di Zurigo, dell'università di Losanna e anche nelle sedi dell'Amministrazione federale (11, 12, 13, 14, 15).

## **LE NOSTRE RICHIESTE**

Per i motivi sopracitati chiediamo al Consiglio di Stato di:

- assicurare che in tutti i ristoranti scolastici di scuola media sia sempre garantita un'alternativa vegetariana/vegana al piatto principale (unico piatto servito secondo quanto descritto Direttive della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR));
- limitare l'offerta di carne e pesce a soli due giorni alla settimana e prevedere un giorno alla settimana con un menù privo di derivati animali nelle mense scolastiche di scuola media;
- assicurare che in tutti i ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie siano sempre garantiti in sufficienti quantità un piatto vegetariano (come già succede nella maggior parte dei casi) e uno senza derivati animali;
- introdurre nei ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie un giorno a settimana totalmente senza carne né pesce;
- istituire un sistema di denominazione che permetta di evidenziare il menù più ecologico tra quelli offerti (eco-menù) secondo un calcolo che tenga conto degli impatti lungo tutto il ciclo di vita (metodo "analisi del ciclo di vita", LCA);
- integrare in maggior proporzione prodotti biologici locali nei menù delle mense scolastiche cantonali, agevolandone l'accessibilità anche tramite l'allocatione di più mezzi finanziari cantonali per il sovvenzionamento dei prodotti o dei pasti. È importante supportare gli agricoltori locali che si impegnano per un'agricoltura biologica;
- istituire una campagna di sensibilizzazione nelle mense scolastiche delle scuole post-obbligatorie sulla provenienza, le condizioni di produzione e sull'impatto ambientale dei prodotti serviti, attraverso pannelli informativi;
- prevedere nelle scuole medie momenti formativi obbligatori sull'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari da inserire in maniera trasversale nel programma di varie discipline che si prestano a discutere di tali temi (scienze, geografia, educazione alimentare...) ma anche in occasione di giornate progetto o attività interdisciplinari;
- prevedere che gli avanzi giornalieri delle mense scolastiche cantonali vengano distribuiti sotto forma gratuita o a prezzo ridotto tra gli studenti e i funzionari a fine giornata, come già avviene in alcune realtà universitarie (Friburgo, Zurigo). In questo modo si andrebbero a diminuire gli sprechi distribuendo cibo edibile.

Per il Gruppo I Verdi del Ticino  
Cristina Gardenghi  
Bourgoin - Crivelli Barella - Noi -  
Schoenenberger - Stephani

Fonti:

1. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/it/home/temi/alimentazione-alloggio-mobilita/ernaehrung.html>
2. <https://ambiente-svizzera.ch/it/alimentazione>
3. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>
4. FAO (2006) Livestock's Long Shadow, Livestock, Environment and Development Initiative.
5. McMICHAEL A. J., POWLES J. W., BUTLER C. D., UAUY R., (2007) Food, livestock production, energy, climate change, and health. The Lancet, September 13, 20 The Lancet, [Volume 370, Issue 9594](#), Pages 1253 - 1263.
6. MEKONNEN M. M., HOEKSTRA A. Y. (2012) A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products. Ecosystems (2012) 15: 401–415
7. <https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>
8. Capitolo A3, Rapporto Ambiente Svizzera 2018, "Alimentazione"
9. <https://www4.ti.ch/decs/sa/urts/cosa-facciamo/refezione-scolastica/>
10. [https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive\\_ristoranti\\_scolastici\\_versione\\_1.8\\_-\\_2018-19.pdf](https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive_ristoranti_scolastici_versione_1.8_-_2018-19.pdf)
11. <https://ethz.ch/en/news-and-events/eth-news/news/2016/06/sustainable-catering-on-the-campus.html>
12. <https://ethz.ch/services/en/news-and-events/internal-news/archive/2018/01/climate-conscious-catering.html>
13. <https://ethz.ch/en/the-eth-zurich/sustainability/education/seed-sustainability/laufende-projekte/nachhaltige-gastronomie-an-der-eth-zuerich-.html>
14. <https://www.unil.ch/durable/alimentation>
15. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/economie-consommation/dossiers/umweltschutz-in-der-mittagspause.html>