

Rapporto di maggioranza

numero

6375 R1

data

7 febbraio 2011

Dipartimento

EDUCAZIONE, CULTURA E SPORT

Concerne

della Commissione speciale scolastica sulle mozioni:

- **23 febbraio 2010 presentata da Patrizia Ramsauer "Piatto vegetariano e prodotti del Ticino"**
- **23 febbraio 2010 presentata da Greta Gysin, Francesco Maggi, Sergio Savoia "Il cambiamento climatico comincia dal piatto"**

(v. messaggio 30 giugno 2010 n. 6375)

1. LE MOZIONI

La mozione della collega Patrizia Ramsauer chiede:

1. di inserire nel menù quotidiano di ogni mensa scolastica cantonale un piatto vegetariano, se non addirittura vegano (cioè completamente privo di prodotti di origine animale) e
2. l'utilizzo - in tutte le mense scolastiche cantonali - di generi alimentari prodotti unicamente nel Canton Ticino e nel completo rispetto dell'ambiente e di ogni essere vivente.

La mozione della collega Greta Gysin e cofirmatari chiede che nelle mense ad appalto pubblico:

1. sia sempre offerto almeno un menù vegetariano;
2. due giorni alla settimana si rinunci a offrire piatti a base di carne;
3. i prodotti utilizzati siano di provenienza regionale o nazionale;
4. i prodotti utilizzati siano provenienti da colture biologiche;
5. i frequentatori delle mense siano debitamente informati dei motivi delle misure di cui sopra.

Si costata che le proposte delle due mozioni sono in parte simili e si rifanno a due temi: l'offerta regolare di piatti vegetariani e l'uso di prodotti locali e da colture biologiche.

2. IL RAPPORTO DEL CONSIGLIO DI STATO

Il Consiglio di Stato nel suo rapporto (messaggio n. 6375) sul tema dei piatti vegetariani ricorda che:

Dal primo settembre 1998 è presente in tutte le scuole post-obbligatorie il piatto vegetariano, questo a suo tempo fu introdotto per offrire allo studente un'ulteriore alternativa alimentare a prezzo contenuto.

Nelle scuole medie il piatto vegetariano non è stato introdotto per seguire il principio di una sana e corretta alimentazione, la quale deve offrire allo studente che trascorre l'intera giornata sui banchi di scuola il giusto apporto di sostanze nutritive.

Su richiesta degli studenti/genitori, mediante formulario apposito, ad ogni inizio anno scolastico c'è la possibilità di richiedere una dieta particolare (vegetariana, senza glutine, senza carne di maiale, senza pesce o altro).

Nelle scuole medie, come si può osservare nella proposta di menu settimanale, già è prevista una periodica assenza di carne. La sostituzione avviene di regola con il pesce oppure con cereali e leguminose. Nel caso un ragazzo non volesse carne o pesce nel piatto principale, previo accordo del genitore, può servirsi di formaggio o tofu. Di regola i ragazzi che fanno questa scelta sono una decina.

Sul tema della produzione locale e biologica ribadisce che:

La provenienza degli alimenti è un punto sul quale il settore della ristorazione pone grande importanza, in effetti già nei bandi di concorso per gli acquisti di generi alimentari viene richiesta, in priorità, la provenienza cantonale o nazionale degli alimenti. Una particolare attenzione viene posta alla produzione ticinese.

Facendo riferimento al rapporto sulla petizione consegnata alla Cancelleria dello Stato il 7 giugno 2004 "Per mense con cibi biologici e di produzione locale nelle scuole pubbliche e in tutti gli enti sussidiati" e al progetto pilota elaborati dall'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici con la collaborazione di Mario Jäggi, Presidente ACSI, e una delegazione della Rete MAISS, si ribadisce la conclusione: In considerazione [...] dell'importante impatto finanziario legato alla sostituzione dei prodotti "normali" con i prodotti "BIO": un maggior costo di 120'000-140'000 franchi annui per la sola frutta e verdura; [...] si propone la non sostituzione dei prodotti "normali" con quelli con etichetta "BIO".

Il Consiglio di Stato conclude chiedendo di respingere le mozioni, nella misura in cui non sono già soddisfatte.

3. LAVORI COMMISSIONALI

La mozionante Patrizia Ramsauer ha avuto occasione di illustrare i contenuti della sua mozione nella seduta del 25 ottobre 2010. Si dichiara poco soddisfatta della risposta governativa sulla difficoltà di soddisfare i gusti dei giovani e sull'impossibilità di reperire i prodotti nel Canton Ticino e anche in Svizzera. Ritiene che sia necessario adeguarsi a proporre verdura e frutta di stagione e che la presunta difficoltà dei giovani sarebbe dovuta alle famiglie, ed è quindi indice della necessità di un'educazione alimentare. Propone come soluzione minima di offrire sempre un piatto vegetariano, a partire dalla scuola media e un giorno la settimana di offrire il solo piatto vegetariano.

Questa proposta è ampiamente condivisa dai membri della Commissione: anche alle scuole medie si può offrire un piatto vegetariano (al di là della possibilità di richiedere un menu singolo diverso) e si può introdurre un giorno alla settimana con la sola offerta vegetariana, da intendere senza carne e senza pesce.

Nella seduta seguente del 15 novembre è stato approfondito il tema dei prodotti di origine locale e biologica. Se da una parte rimangono i dubbi sui maggiori costi di questi prodotti e sull'assurdità di preferire prodotti biologici importati a prodotti locali freschi, dall'altra si mette in risalto la problematica di prodotti che hanno subito molti trattamenti chimici in

parte inutili e controproducenti per la loro conservazione o anche solo per aumentarne il successo tra i consumatori. Si sottolinea pure l'impatto economico positivo del sostegno all'agricoltura ticinese, acquistando prodotti locali.

Del resto, in Ticino, la predilezione per i prodotti «nostrani» fa parte della nostra cultura, ancora vicina, almeno in questo senso, alla società agricola di poche generazioni fa.

D'altra parte la Confederazione appoggia lo sviluppo di un'agricoltura biologica proprio come fattore competitivo nei confronti del mercato agricolo internazionale: «Dal 1993 l'orientamento e gli obiettivi della politica agricola sono però cambiati. Le prestazioni ecologiche fornite dagli agricoltori sono nel frattempo meglio indennizzate: si sovvenzionano ad esempio le superfici di compensazione ecologica, le migliorie strutturali diventano uno strumento di politica agricola volto alla salvaguardia delle risorse naturali e alla tutela dell'ambiente e viene sostenuta l'agricoltura biologica».¹

Anche il Consiglio dei giovani «è molto preoccupato dalle conseguenze che può avere sui giovani - e quindi sulla società - una cattiva alimentazione. [...] Lo Stato deve aiutare le famiglie nell'offrire ai giovani un'alimentazione sana» e chiede quindi tra l'altro di «migliorare la qualità dell'offerta delle mense scolastiche; indicare graficamente la genuinità dei vari cibi; offrire frutta e verdura a prezzi convenienti; chiedere inoltre alle cucine di offrire agli allievi anche bevande fatte in casa (tè freddo fresco, ecc.)».²

La Commissione senza volere introdurre norme rigide al proposito, raccomanda di privilegiare l'offerta di alimenti di origine locale, stagionale e di produzione biologica, specialmente quando il costo supplementare è accettabile.

4. ALTRE CONSIDERAZIONI

4.1 L'alimentazione vegetariana

La rinuncia a nutrirsi di prodotti derivanti dall'uccisione di animali (dieta *ovo-lacto-vegetariana*) o derivanti da ogni sfruttamento di animali (*dieta vegana*), dove per animali si intendono tutte le specie viventi considerate in grado di sentire sofferenza (almeno mammiferi, pesci e rettili) e comunque tutte le possibili gradazioni di questa scelta (si veda per esempio la definizione di *Vegetarismo* su *Wikipedia*³), è diffusa da millenni nell'umanità, citata già nell'antica Grecia (Pitagora) e diffusa ancora oggi in India.

A livello scientifico è assodato che diete vegane (e quindi a maggior ragione diete vegetariane meno rigide), se ben bilanciate, risultano appropriate per tutti gli stadi del ciclo vitale, ivi inclusi gravidanza, allattamento, prima e seconda infanzia ed adolescenza⁴. Appare quindi incomprensibile l'affermazione del Consiglio di Stato che «Nelle scuole medie il piatto vegetariano non è stato introdotto per seguire il principio di una sana e corretta alimentazione».

La scelta vegetariana si basa su ragioni etiche (il rispetto per la sofferenza degli animali) e salutistiche (considerando tendenzialmente malsano il consumo - eccessivo - di carne,

¹ <http://www.bafu.admin.ch/landschaft/00522/01649/index.html?lang=it>

² *Risoluzione del Consiglio Cantonale dei Giovani, 10^a Ed. – Salute e benessere*, Bellinzona, 7.05.2010: [http://www.consigliocantonaledeligiovani.ch/files/CCG_2010_RISOLUZIONE_CdS%20\(definitiva\).pdf](http://www.consigliocantonaledeligiovani.ch/files/CCG_2010_RISOLUZIONE_CdS%20(definitiva).pdf)

³ <http://it.wikipedia.org/wiki/Vegetarismo>

⁴ Cfr p. es.: American Dietetic Association, *Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets*, Journal of the AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION, July 2009, Volume 109, Number 7: <http://www.medscape.com/viewarticle/705344>

come per altro sostenuto dalle autorità sanitarie⁵). Negli ultimi tempi sono sorti nuovi atteggiamenti, legati a valutazioni di tipo ambientale. La produzione di carne rappresenta:

- uno spreco di risorse alimentari (per produrre un kg di proteine animali sono necessari circa 16 kg di proteine vegetali⁶);
- uno spreco di acqua (per produrre 1 kg di carne sono necessari circa 10'000-15'000 L contro 700-1'500 per 1 kg di vegetali)⁷;
- uno spreco di energia (per produrre carne il consumo di energia è da 5 a 50 volte maggiore⁸);
- un fonte supplementare e insospettata di gas serra: il metano prodotto dalla digestione dei bovini è un gas che ha un effetto serra 30 volte maggiore che l'anidride carbonica⁹. L'allevamento è responsabile del 35-40% della produzione antropogenica globale di metano e del 9% di quella di anidride carbonica¹⁰. Per confronto: i trasporti a livello globale sono responsabili del 23% della produzione umana di gas serra¹¹.

L'impatto ambientale ed economico della produzione di carne, tocca anche altri aspetti come lo spreco di suolo agricolo, l'inquinamento delle acque, la biodiversità, ecc.

La pesca non è un'alternativa, perché i mari risultano già sfruttati a un livello non sostenibile, che mette in pericolo la riproduzione degli *stock* (*overfishing*)¹².

L'insostenibilità della produzione di carne e di pesce è sottolineata dalla crescita di queste attività: negli ultimi 50 anni a livello mondiale si è passati da 40 milioni di t di carne nel 1950 a 267 milioni di t nel 2005; e da 20 a 82 milioni di t di pesce marino¹³.

Per riassumere questa posizione vale al pena di riportare la dichiarazione dell'oncologo ed ex-ministro italiano della sanità Umberto Veronesi: «*L'umanità rischia un effetto a catena distruttivo: esaurimento di energia, di acqua potabile, di alimenti base per soddisfare consumismi alimentari errati. In Cina e in India è aumentato il consumo di carne, così come non si ferma in Occidente. I conti non tornano. Sei miliardi di abitanti, tre miliardi di bovini da macello, 15 miliardi di volatili da alimentazione, produzione di combustibili dai cereali. Tra un po' non ci sarà più cibo. Grano, soia, riso, mais costano sempre di più e vanno a ingrassare gli animali da allevamento. Dobbiamo fermarci ora. Primo passo: diventare vegetariani, o quasi*¹⁴».

L'adozione di una dieta che riduce il consumo di carne risulta quindi un contributo importante alla riduzione dell'impatto ambientale del nostro stile di vita.

In questo senso il 16 ottobre scorso è stata lanciata in Ticino dall'ATRA (Associazione svizzera per l'abolizione della vivisezione) una petizione per una giornata vegetariana alla

⁵ http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung_bewegung/05207/05209/index.html?lang=it

⁶ http://www.nutritionecology.org/it/overview/nutrition_intro.html

⁷ <http://vegetarismus.ch/wasser/it.php>

⁸ http://www.news.cornell.edu/releases/Aug97/livestock_hrs.html

⁹ http://it.wikipedia.org/wiki/Gas_serra#Metano_.28CH4.29

¹⁰ "La lunga ombra nell'allevamento" FAO, Roma, 2006 (tit. or. "Livestock's long shadow"): <http://www.fao.org/docrep/012/a0701f/a0701f00.htm>

¹¹ http://www.ipcc.ch/publications_and_data/ar4/wg3/en/ch5.html

¹² <http://www.wwf.ch/it/ilwwf/inostretemi/mariemoste/mariinpericolo/pescanonsostenibile/>

¹³ ibidem

¹⁴ Corriere della sera, 20 maggio 2008, p. 9

settimana nelle mense pubbliche¹⁵, che riprende una petizione simile nel Canton Vaud e un *trend* o una moda ormai diffuse a livello globale: nel 2009 la città belga di Gent ha introdotto il «giovedì vegetariano» e molte altre città e regioni hanno seguito il suo esempio. Si veda per esempio il riferimento al «*Meat free monday*» nel Tages Anzeiger del 27.12.2010¹⁶.

4.2 I prodotti locali, stagionali e biologici

L'uso di prodotti locali e stagionali, che evitano lunghi trasporti e coltivazioni intensive dal punto di vista energetico, è un passo importante per ridurre l'impatto ambientale dell'alimentazione.

Esso rappresenta anche un sostegno diretto all'attività agricola in Ticino.

L'agricoltura secondo principi biologici garantisce che gli alimenti non sono entrati in contatto con concimi, pesticidi, conservanti, ecc. di origine sintetica. Anche se è difficile dimostrare che un'alimentazione basata su prodotti biologici sia più sana, dovrebbe essere evidente l'opportunità di minimizzare trattamenti che possono lasciare residui pericolosi negli alimenti. Regolarmente la ricerca alimentare chiede di eliminare o di regolare additivi considerati un tempo innocui: acidi grassi trans¹⁷, acrilamide¹⁸, ecc.

La produzione biologica in Svizzera, grazie anche al sostegno della Confederazione, è ormai diventata una nicchia di mercato interessante per i nostri produttori. I prodotti biologici sono distribuiti dalle grandi catene e sono ottenibili per esempio da cooperative come *ConProBio*¹⁹; il loro prezzo non è più proibitivo.

4.3 Il ruolo educativo della scuola

Nonostante il rinvio del Consiglio di Stato ai gusti difficili degli scolari e agli influssi delle famiglie, dovrebbe essere chiaro che il ruolo educativo della scuola si estende anche alle attività collaterali come i pranzi delle mense scolastiche: i gusti degli allievi e le opinioni dei genitori non dovrebbero avere qui un ruolo più importante rispetto alla stesura del piano di studio.

Proprio in questo periodo in cui gli errori nell'alimentazione stanno portando a quella che viene definita l'epidemia dell'obesità²⁰, l'educazione all'alimentazione corretta, sia a livello teorico in classe, sia a livello pratico nella mensa, ha ormai un ruolo irrinunciabile.

L'educazione alimentare deve saper conciliare il «mangiar sano» con il «mangiar bene», perché bisogna sfatare le false credenze secondo cui il cibo vegetariano non è gustoso. Abbiamo alle spalle una cultura millenaria che ci ha trasmesso tante ricette per valorizzare e gustare al meglio i prodotti della nostra terra.

¹⁵ <http://www.atra.info/?indice=32&lingua=ita>

¹⁶ <http://www.tagesanzeiger.ch/leben/gesellschaft/Der-neue-Trend-Esst-weniger-Fleisch/story/15756327>

¹⁷ http://www3.rsi.ch/pattichiari/files/UFSP_Grassi_Trans_0.pdf

¹⁸ http://www4.ti.ch/fileadmin/DSS/DSP/LC/PDF/Q&R_Acrylamide_1.pdf

¹⁹ <http://www.conprobio.ch/>

²⁰ http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung_bewegung/05207/05218/index.html?lang=it

5. CONCLUSIONI

La Commissione speciale scolastica giunge quindi alla conclusione che le mozioni in esame non possano essere respinte, come prospettato dal Consiglio di Stato nel messaggio in esame.

La Commissione propone al Gran Consiglio di approvarle parzialmente, chiedendo in particolare:

- di estendere l'offerta di piatti vegetariani anche alle scuole medie;
- di introdurre in tutte le mense un giorno vegetariano, in cui non vengono offerti piatti con ingredienti contenenti carne o pesce;
- di estendere massicciamente l'uso di prodotti locali e stagionali;
- di far uso il più possibile di prodotti con i marchi BIO, specialmente nei casi in cui la differenza di costo rimane entro valori accettabili;
- di tematizzare nell'attività scolastica i problemi di un'alimentazione corretta dal punto di vista della salute e dell'ambiente.

Per la maggioranza della Commissione speciale scolastica:

Carlo Lepori, relatore

Arigoni (per le conclusioni) - Bagutti (per le conclusioni) -

Boneff - Cavalli - Duca Widmer - Franscella - Ghisletta R. -

Pagani (con riserva) - Polli (per le conclusioni) - Ramsauer