

# Rapporto di minoranza

numero

**6375 R2**

data

14 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)

È evidente che un'alimentazione sana necessita una scelta differenziata di alimenti privilegiando quelli di origine vegetale come cereali frutta e verdura, ma accostando anche una giusta dose di proteine animali come carne, uova e formaggi, principali fornitrici di aminoacidi essenziali, indispensabili per il funzionamento del nostro organismo; aminoacidi che l'essere umano, a differenza dell'animale erbivoro, non può sintetizzare.

Ma l'ideologia contenuta nella mozione dei Verdi, può spingersi sino al punto di demonizzare la carne tacciandone la produzione come responsabile di spreco (dicasi "spreco" per qualcosa di utile all'uomo!) di acqua, di energia, di risorse alimentari e perfino colpevole dell'aumento dell'effetto serra, chiedendo allo Stato di obbligare gli studenti delle scuole statali a rinunciarvi per almeno due giorni la settimana preferendo alimenti vegetariani e di cultura biologica. Più mite e ragionevole la Mozione di Patrizia Ramsauer. Analogamente il rapporto commissionale, che fa eco da parte socialista, rincara l'ideologizzazione della nocività della carne, definendola alimento "tendenzialmente malsano" alleggerendo... per prudenza... l'obbligatorietà del piatto vegetariano a una volta la settimana.

### 1. IN DIFESA DI UN'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

A seconda dell'età dal 14 al 18% circa del nostro peso è costituito da proteine; queste rappresentano componenti fondamentali dei nostri tessuti corporei e sono coinvolte in moltissime funzioni del nostro organismo. Ne consegue che è fondamentale per il mantenimento del nostro stato di salute che queste siano presenti in giuste quantità nella nostra alimentazione quotidiana, più precisamente ciascuno di noi dovrebbe consumare ogni giorno all'incirca un grammo di proteine per ogni chilo di peso corporeo (livelli di assunzione raccomandati nei manuali di energia e nutrizione).

Le **proteine** però non sono tutte uguali dal punto di vista nutritivo ma differiscono in base al proprio **valore biologico**, ovvero dal contenuto di **amminoacidi essenziali**: gli amminoacidi sono i componenti che costituiscono le proteine, tra di essi solo una ventina è di fondamentale importanza nella nostra dieta poiché proprio a partire da questi

l'organismo sintetizza tutte le proteine necessarie per svolgere le proprie funzioni vitali; di questo gruppo di venti **amminoacidi di base** nove vengono definiti essenziali perché il nostro organismo non è in grado di autoprodurli da altre sostanze e deve necessariamente introdurli attraverso l'alimentazione.

Le **proteine di origine animale**, apportate da carni, uova e pesce (le cosiddette **proteine nobili**) sono quelle che hanno il *valore biologico* più elevato poiché contengono buone quantità di *amminoacidi essenziali*, mentre lo stesso non può dirsi delle **proteine di origine vegetale** che ne sono carenti. Tuttavia utilizzare come fonte privilegiata di proteine esclusivamente cibi di origine animale non è la scelta migliore che si possa fare; il loro consumo eccessivo, infatti, alla lunga può comportare problemi come un affaticamento dei reni.

**L'alimentazione mediterranea** che è proprio un giusto accostamento di verdure, legumi, farinacei, carne, pesce, latticini e ricordiamolo, anche un po' di vino, soprattutto rosso, si è imposta in campo internazionale, sostenuta da studi scientifici, come la migliore per l'essere umano.

## 2. PER UN RITORNO AL RAPPORTO DEL CONSIGLIO DI STATO

Il rapporto del Consiglio di Stato, al quale proponiamo di ritornare, descrive bene gli sforzi che sono stati messi in atto in questi anni per offrire, nelle scuole del Cantone un'alimentazione equilibrata rinunciando ai fritti, ai grassi e introducendo molte verdure cotte e crude. Sulla questione degli alimenti provenienti da colture biologiche ("Bio") l'esecutivo ha sollecitato un rapporto dell'ufficio della refezione scolastica, che ha avviato un progetto pilota affiancato dal responsabile dell'Associazione Consumatori della Svizzera italiana.

Sulla base di questo progetto tra l'altro si è rinunciato a una radicale sostituzione con prodotti "Bio" privilegiando prodotti ticinesi (solo la ove possibile "Bio").

I dettagli si possono rilevare dal contenuto del rapporto governativo.

## 3. LE CONCLUSIONI DELLA MINORANZA DELLA COMMISSIONE

La minoranza della Commissione ha voluto stilare un breve rapporto di minoranza innanzitutto per **non allinearci** sui contenuti del rapporto commissionale che tentano di diffondere una vera e propria demonizzazione ideologica della carne tacciandola di tutti i mali possibili, dimenticando gli aspetti positivi di quest'alimento di cui abbiamo parlato in esordio. Dimenticando anche che, come una dieta a base di eccessive quantità carne, notoriamente dannosa, anche una dieta eccessivamente vegetariana è parimenti dannosa portando l'organismo a una carenza di amminoacidi essenziali e di ferro (che devono poi essere assunti separatamente per mezzo d'integratori alimentari sulle cui implicazioni in termini di sprechi, consumi energetici ecc. non si vuole qui entrare).

Si vuole però recuperare la buona idea di introdurre **un'offerta vegetariana anche nella scuola media**, lasciando però sempre **la libera scelta** al ragazzo e al giovane in ogni ordine di scuola, di come nutrirsi, affiancato da un'educazione alimentare sana e responsabile. No quindi al piatto vegetariano obbligatorio.

#### **4. CONCLUSIONI**

La minoranza della Commissione speciale scolastica giunge quindi alla conclusione che le mozioni in esame sono oggi già per quanto logicamente ed economicamente possibile applicate, come espresso dal Consiglio di Stato nel messaggio in esame.

La minoranza della Commissione propone però al Gran Consiglio di richiedere a completamento dell'offerta vegetariana:

- di estendere l'offerta di piatti vegetariani anche alle scuole medie;
- di lasciare però sempre la libertà di scelta al ragazzo, accompagnandolo da un'educazione alimentare sana e responsabile;
- di far uso il più possibile (riprendendo le considerazioni del messaggio governativo), di prodotti locali, là dove possibile con i marchi "Bio", preferendo però prodotti locali non "Bio" a prodotti "Bio" importati dal resto della Svizzera o dall'estero, ciò che pare molto sensato dal profilo economico e per tutte le altre motivazioni contenute nel messaggio del Consiglio di Stato.

Per la minoranza della Commissione speciale scolastica:

Giorgio Salvadè, relatore

Bordogna - Giudici - Pellanda - Pinoja