

Il Consiglio di Stato

Signori
- Massimiliano Ay
- Lea Ferrari
Deputati al Gran Consiglio

Interrogazione 12 febbraio 2021 n. 23.21

Dalla cantonalizzazione delle mescite alla protesta per i forni a microonde a scuola

Signori deputati,

ci riferiamo all'interrogazione del 12 febbraio 2021 e al proposito presentiamo le seguenti risposte.

1. Quali sono i principali problemi che ravvede il Consiglio di Stato nella presenza di microonde nelle scuole?

I problemi che si possono prevedere introducendo i microonde nelle scuole pubbliche del Cantone Ticino, al di là di qualche apparecchio per bisogni puntuali, si situano a più livelli:

- l'alimentazione non può essere banalizzata e ridotta alla sola risposta ad una esigenza fisiologica che il nostro corpo periodicamente manifesta; essa non si conclude con la sazietà. Da decenni il settore della ristorazione scolastica sta investendo su una sana e equilibrata alimentazione mediante un'organizzazione di ristoranti scolastici (Restò) e mescite. Sana poiché le derrate alimentari, nel percorso che vanno dal produttore al consumatore, sono costantemente controllate sia dal Laboratorio cantonale sia dagli addetti alla ristorazione; il cibo, ad esempio, deve rispettare determinate temperature prima di giungere nel piatto delle persone, come pure non deve mescolarsi con altre pietanze particolarmente rischiose se non ben cotte o abbattute. Equilibrata poiché i menu che vengono serviti nella ristorazione scolastica sono studiati in collaborazione con dietisti qualificati e *Fourchette verte* per adeguarli all'età e al momento della giornata di uno studente. La presenza di forni a microonde come risposta aggiuntiva a quella pubblica, efficiente ed organizzata appena descritta, quindi al di fuori della copertura di bisogni particolari, incentiva un certo individualismo nella risposta alla necessità di mangiare e, stimolando l'apporto di cibo da casa, non è garanzia di cibo equilibrato, cibo che tra l'altro per la sicurezza igienica dovrebbe rimanere ad una temperatura sotto i 5° C ma che invece rimane per molte ore a più di 20°C, favorendo lo sviluppo di batteri e virus;
- gli obiettivi della sana ed equilibrata alimentazione sono perseguiti mediante un'organizzazione pubblica efficiente. Oggi il servizio impiega più di 150 persone, di cui 15/20 apprendisti, 15/20 persone a beneficio di una rendita AI e 60 persone senza

una formazione specifica. Questo può anche non interessare chi preferisce un'alimentazione riscaldata attraverso dei forni a microonde, ma rientra appieno negli obiettivi sui quali lo scrivente Consiglio vuole perseverare, sia per garantire un'alimentazione di qualità, sia per garantire la formazione dei giovani, sia per favorire l'inserimento professionale delle categorie di popolazione meno fortunate;

- il forno a microonde è un elettrodomestico che può causare ustioni anche molto gravi, l'acqua e le pietanze bollenti sono molto pericolose se, rovesciandosi, entrano in contatto con il corpo. Va pure segnalato che non tutti gli agenti patogeni vengono eliminati durante la cottura mediante questo apparecchio (cfr. UFSP, Forni a microonde, 16 novembre 2016). La posa di forni a microonde in spazi aperti o non predisposti per questo può essere anche relativamente pericolosa (pericolo di incendio) e può dar luogo a cattivi odori in spazi dedicati usualmente allo studio;
- i tavoli e le sedie che abbiamo oggi nei RESTÒ e nelle mescite sono stati calcolati per i commensali che acquistano un pasto caldo o freddo presso queste strutture, non per altri usi o per consumare cibo portato da casa o acquistato altrove. A questo proposito si osserva come presso le scuole non sia raro veder giungere cibo da asporto con furgoncini, automobili o motorette, a prezzi ben superiori a quelli del RESTÒ; cibo che viene mangiato nel RESTÒ, lasciando a quest'ultimo solo il compito di occuparsi dei rifiuti.

2. Ritiene necessario aumentare il numero di microonde per sede scolastica così da non far trascorrere agli studenti l'intera pausa pranzo ammassati in coda (cosa doppiamente problematica in questa fase di crisi sanitaria)?

Se ci si riferisce ai periodi ordinari, quindi non al particolare periodo pandemico attuale, va detto che, grazie ai sondaggi che vengono effettuati per misurare il grado di soddisfazione della clientela dei Restò, presso queste strutture si registra un tempo di attesa medio di pochi minuti. In un RESTÒ si servono facilmente 150 studenti nello spazio di un quarto d'ora. Ciò smentisce l'indicazione alla base della domanda.

Se ci si riferisce invece al periodo pandemico particolare attuale, ormai perdurante dall'inizio dell'anno scolastico 2020/2021, due sono gli elementi che meritano una segnalazione:

- dal profilo sanitario va detto che per evitare il più possibile che il COVID19 possa circolare nella refezione scolastica sono state adottate delle "linee guida" specifiche; di principio nessuno tocca quello che potrebbe toccare qualcun altro (posate, salse delle insalate, piatti, ecc.). Con l'uso del forno a microonde questa igiene non è garantita, perché ognuno dovrebbe disinfettare ogni volta l'interno, ma soprattutto la maniglia dell'apparecchio, cosa che non è certo che venga sempre fatto;
- dal profilo logistico, invece, il problema che si può riscontrare nei Restò non è tanto la coda al servizio, ma piuttosto la disponibilità di posti ai tavoli, viste le misure di protezione adottate. Va comunque detto che in molte sedi si è proceduto ad estendere gli spazi della refezione grazie a strutture provvisorie.

A parere dello scrivente Consiglio la posa di molti forni a microonde non è una soluzione: quanti microonde servirebbero per riscaldare il pasto a decine e decine di studenti?

Non di rado oggi si formano molte più code davanti ai forni a microonde ammessi che nel contesto del servizio mensa/cucina.

Pur di fronte a queste incongruenze, il Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport, per evitare la "guerra dei fornetti", ha recentemente permesso alle direzioni scolastiche di organizzare la presenza di forni a microonde nelle sedi scolastiche a loro discrezione; questi apparecchi non saranno comunque gestiti dal personale che si occupa della ristorazione scolastica. La raccomandazione rimane comunque quella di usarli per bisogni particolari accertati (regimi alimentari particolari, necessità di carattere personale da condividere con la direzione ecc.) e di farlo nel periodo pandemico attuale, senza farli diventare un'alternativa generalizzata alla ristorazione pubblica, efficiente ed organizzata.

3. Pur apprezzando la scelta di cantonalizzare le mense scolastiche, non si può nascondere che se sempre più studenti fanno capo a pasti portati da casa non si può escludere un problema di accessibilità finanziaria alle mense e alle mensa. Qual è la posizione del Governo?

Il prezzo di un pasto caldo di qualità servito nei RESTÒ è stabile da una decina di anni, è corretto ed accessibile. Si ricorda che esso va da fr. 6.50 a fr. 8.- e che per fr. 8.- il 22 febbraio 2021 si è potuto mangiare ad esempio un antipasto (insalata di cavolo rosso e agrumi), un piatto forte (coscia di pollo al curry, riso basmati, fagiolini verdi stufati), della frutta o un dessert (gelato misto o frutta fresca).

Se non si vuole il pasto caldo si può optare per dei panini caldi o freddi, il cui costo varia da fr. 2.20 a fr. 4.80 oppure per insalate miste dal costo di fr. 5.-, oppure ancora birkermuesli o pizze.

Si rammenta che in una recente sentenza il Tribunale federale ha calcolato in fr. 16.- il costo vivo risparmiato da una famiglia per l'assenza di un figlio preadolescente o adolescente da casa per un'intera giornata; anche sulla base di questo riferimento le tariffe offerte dalla ristorazione pubblica sono del tutto adeguate.

In comparazione con altre offerte i costi non sono certamente più elevati e la qualità è di tutto rispetto.

4. Come è evoluta l'utenza dalla cantonalizzazione della refezione scolastica? Quanti sono gli studenti che giornalmente usufruiscono della mensa scolastica?

Nel 2014, terminata la cantonalizzazione, i pasti serviti, come da Rendiconto del Consiglio di Stato, erano 476'754, per passare a 514'881 nel 2016 e scendere a 438'486 nel 2019.

Dal 2014 ad oggi l'offerta della ristorazione scolastica si è costantemente adattata alle richieste della clientela, inserendo a lato di un pasto caldo classico diverse insalate, birkermuesli, panini, pizze, piatti vegetariani e vegani.

Per rispondere a questa interrogazione sono state impiegate 3 ore lavorative.

Vogliate gradire, signori deputati, l'espressione della nostra massima stima.

PER IL CONSIGLIO DI STATO

Il Presidente:

Norman Gobbi

Il Cancelliere:

Arnoldo Coduri