

INIZIATIVA PARLAMENTARE

presentata nella forma elaborata da Alessandro Corti e cofirmatari per la modifica dell'art. 32 della Legge sulle commesse pubbliche (Promozione del consumo di prodotti locali nella refezione degli enti sussidiati)

25 agosto 2025

Premessa

Le mense pubbliche e parapubbliche (ospedali, case per anziani, scuole, ecc.) rivestono un ruolo strategico nella fornitura di pasti per una vasta parte della popolazione. Il nostro territorio vanta una rete agricola di eccellenza, sostenuta da ingenti investimenti cantonali e federali per promuovere lo sviluppo del settore. Tuttavia, l'agricoltura locale è sottoposta a una forte pressione a causa delle condizioni favorevoli all'importazione e del fenomeno del turismo degli acquisti, che spinge i consumatori a rivolgersi a mercati esteri, minando la competitività dei produttori locali. Per questo motivo, è essenziale adottare misure concrete per garantire sbocchi di mercato ai prodotti regionali e preservare le competenze agroalimentari all'interno del territorio.

In effetti, promuovere i prodotti locali significa, anche, valorizzare il know-how agricolo e gastronomico della nostra regione, assicurandone la trasmissione alle future generazioni. Il Ticino possiede un ricco patrimonio culinario che deve essere promosso e comunicato fin dall'età scolastica, affinché le nuove generazioni sviluppino una consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione locale e sostenibile.

Negli ultimi anni, il Progetto Mensa del CCAT (Centro di Competenze Agroalimentari Ticino) ha rappresentato un'iniziativa significativa per incentivare l'uso di prodotti locali nelle mense pubbliche. Tuttavia, dopo quasi 6 anni, la sua applicazione non è ancora estesa su tutte le strutture cantonali (si stima circa un terzo del totale) e non garantisce quindi un impatto massiccio su larga scala. L'attuale quadro normativo e le direttive esistenti non prevedono misure vincolanti per rendere strutturale, o comunque più diffuso, l'utilizzo dei prodotti ticinesi nelle mense pubbliche e parapubbliche.

Favorire la filiera corta, peraltro, ha anche un impatto ambientale positivo, riducendo le emissioni derivanti dal trasporto di prodotti importati e rafforzando un modello di economia circolare che valorizza le risorse locali.

L'adozione di una strategia mirata per incentivare il consumo di prodotti locali nelle mense pubbliche e parapubbliche rappresenta quindi una grande opportunità per promuovere un sistema alimentare più resiliente, sostenibile e orientato al benessere della comunità.

Ai fini delle presenti disposizioni si intende per "prodotto locale" un bene alimentare:

1. coltivato, allevato o raccolto nel territorio del Cantone Ticino;
2. trasformato o lavorato prevalentemente nel Cantone Ticino, ad eccezione delle fasi di lavorazione non disponibili sul territorio cantonale.

Obiettivo dei quattro atti parlamentari

Nonostante l'esistenza di alcune direttive e iniziative volte a favorire i prodotti locali nelle mense scolastiche e pubbliche, tali misure sono insufficienti a garantire un vero impatto sul consumo di prodotti agricoli locali. Il riferimento ai prodotti locali nelle direttive per le mense scolastiche non prevede, infatti, obblighi concreti o percentuali minime di acquisto, lasciando quindi ampi margini di applicazione e senza ambire a un impegno strutturale effettivo.

L'Articolo 10 capoverso 1 lettera b del Concordato Intercantonale sugli Appalti Pubblici (CIAP) prevede la non applicabilità del Concordato alle commesse assegnate nell'ambito di programmi di aiuto all'agricoltura e all'alimentazione. Questa eccezione permette al Cantone di sviluppare un programma mirato per sostenere il settore agricolo locale attraverso misure concrete nelle mense pubbliche e parapubbliche - come è stato fatto in altri cantoni svizzeri.

L'obiettivo dei quattro atti parlamentari è dunque di incentivare l'utilizzo di prodotti locali nelle mense pubbliche e parapubbliche, sfruttando il margine normativo concesso dal CIAP per implementare strategie di sostegno all'agricoltura. Questo permetterebbe di valorizzare il territorio, rafforzare l'economia locale e favorire una maggiore sostenibilità ambientale, senza entrare in contrasto con le disposizioni generali sugli appalti pubblici.

Per raggiungere tali obiettivi si propone un pacchetto integrato di quattro atti parlamentari, che dovranno essere trattati e implementati in maniera coordinata e simultanea per assicurare coerenza e un'efficace applicazione:

1. Iniziativa elaborata per la modifica della Legge sull'agricoltura del Cantone Ticino (LAgri): introduzione di una disposizione che sancisca il sostegno alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali nella ristorazione collettiva pubblica.
2. Iniziativa elaborata per la modifica della Legge sulla scuola dell'infanzia e sulla scuola elementare (LSISE) e della Legge sulla scuola media: inserimento dell'obbligo di promozione dei prodotti locali nella refezione scolastica.
3. Iniziativa elaborata per la modifica della Legge sulle commesse pubbliche (LCPubb): introduzione di criteri preferenziali per l'acquisto di prodotti locali nelle commesse relative alla fornitura di generi alimentari.
4. Mozione che incarica il Consiglio di Stato di adottare misure normative, monitorare annualmente l'applicazione delle disposizioni e riferire al Gran Consiglio, assicurando un'attuazione coerente e trasparente.

La trattazione congiunta di questi atti parlamentari è fondamentale per garantire un approccio sistemico e integrato, in grado di assicurare l'efficacia dell'intervento normativo e il raggiungimento degli obiettivi di politica alimentare e agricola del Cantone Ticino. Questo permetterebbe di valorizzare il territorio, rafforzare l'economia locale e favorire una maggiore sostenibilità ambientale, senza entrare in contrasto con le disposizioni generali sugli appalti pubblici.

Iniziativa elaborata 3 – Modifica della Legge sulle commesse pubbliche (LCPubb)

Con questa iniziativa si propone di integrare nella Legge sulle commesse pubbliche (LCPubb) un articolo specifico volto a favorire l'introduzione di criteri preferenziali per l'acquisto di prodotti locali nella ristorazione collettiva pubblica e parapubblica. Si intende sfruttare la deroga prevista dal Concordato Intercantonale sugli Appalti Pubblici (CIAP), promuovendo una politica degli appalti pubblici in linea con gli obiettivi di sostegno all'agricoltura locale e di valorizzazione della produzione agroalimentare ticinese.

Aggiudicazione

Art. 32

¹Il committente aggiudica la commessa a favore dell'offerta complessivamente più vantaggiosa determinata sulla scorta di diversi criteri, quali il termine, la qualità, il prezzo, la sua attendibilità, l'economicità, i costi di servizio, il servizio clientela, l'adeguatezza della prestazione, l'estetica, la compatibilità ambientale, la responsabilità sociale, la formazione e il perfezionamento degli apprendisti e il valore tecnico. La ponderazione di un singolo criterio non può superare il 50%.

^{2(nuovo)}Nelle procedure di aggiudicazione relative a forniture alimentari destinate a enti sussidiati, la valutazione della sostenibilità ambientale della fornitura, inclusi elementi quali la prossimità

geografica, la stagionalità, la riduzione dell'impatto da trasporto e la tracciabilità, è prevista con una ponderazione deve essere almeno equivalente a quella attribuita al criterio del prezzo.

²³I criteri di aggiudicazione devono essere indicati nei documenti del bando, in ordine di importanza.

³⁴Trattandosi di beni ampiamente standardizzati, l'aggiudicazione della commessa può avvenire anche tenendo conto unicamente del criterio del minor prezzo.

Corti Alessandro

Agustoni - Boscolo - Buzzi - Capoferri - Cotti - Dadò - Demir – Ermotti-Lepori - Genini Sem - Gendotti - Ghisla - Gianella Alex - Isabella - Padlina - Piezzi - Prada - Soldati - Zanetti