

Messaggio

numero	data	Dipartimento
6375	30 giugno 2010	EDUCAZIONE, CULTURA E SPORT
Concerne		

Rapporto del Consiglio di Stato sulle mozioni 23 febbraio 2010 presentate da Patrizia Ramsauer “Piatto vegetariano e prodotti del Ticino” e da Greta Gysin, Francesco Maggi, Sergio Savoia “Il cambiamento climatico comincia dal piatto”

Signor Presidente,
signore e signori deputati,

con gli atti parlamentari indicati a margine, si chiede in generale l'introduzione nei ristoranti scolastici cantonali e “nelle mense ad appalto pubblico” di piatti vegetariani, biologici, cucinati con prodotti locali.

Le risposte riguardano in modo particolare il contesto della ristorazione scolastica.

In considerazione alle situazioni e alle considerazioni sviluppate nelle mozioni, osserviamo quanto segue.

1. IN GENERALE

I temi sviluppati dai mozionanti rappresentano realtà che da più anni sono proprie alla ristorazione scolastica cantonale (ristoranti gestiti dall'Amministrazione cantonale) oppure sono stati oggetto di petizioni a cui hanno fatto seguito approfonditi studi e progetti pilota realizzati con gruppi/associazioni direttamente interessati.

La ristorazione scolastica cantonale gestita da ditte private segue le stesse regole per quanto concerne il tipo di pasto servito, la quantità e la sicurezza alimentare, ma non è tenuta a obblighi di provenienza circa la merce cucinata (al di là, ovviamente, a quelli imposti dalle legislazioni di settore).

Utile pure segnalare, in questa parte introduttiva, che la scuola può fare parecchio, ma per quanto concerne l'alimentazione degli allievi interviene al massimo su 5 pasti settimanali (5 pranzi), i rimanenti 16 sono di competenza delle famiglie.

2. LE SINGOLE DOMANDE

Entrambe le mozioni richiedono che *“sia sempre offerto almeno un menù vegetariano”*, la mozione Ramsauer va oltre chiedendo *“...vegetariano se non addirittura vegano”*. 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.

La scelta nelle scuole post-obbligatorie è la seguente:

A	Menù completo	È la proposta di un menù elaborato sulla base di una sana e corretta alimentazione composto da: 1. antipasto piccolo freddo o caldo o zuppa o insalata mista (3/4 tipi); 2. piatto forte (1 alimento proteico + farinaceo + verdura o insalata); 3. dolce caldo o freddo o ghiacciato o frutta.
B	Piatto del giorno	È la componente 2 del menù completo.
C	Piatto vegetariano	Alimento proteico vegetale + farinaceo + verdura + insalata oppure alimento combinato vegetale + insalata.
D	Pasta del giorno	Piatto unico a base di cereali (pasta alimentare) con condimento /salsa che varia di giorno in giorno + insalata mista piccola.
E	Piatto freddo del giorno	Diverse qualità di insalata (min. 4 qualità) + 60 g di tonno o 60 g di formaggio o 60 g di prosciutto cotto. Come variante saltuariamente con aggiunta di verdure grigliate o arrosto freddo.

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).

Il menu completo nelle scuole medie è il seguente:

Antipasto	Ci deve sempre essere un antipasto composto principalmente da verdure. È consentito rimpiazzare l'antipasto con un buffet composto da almeno sei varietà di insalate a base di verdure cotte o crude, cereali, leguminose e due salse adatte. Esempio: lattuga, cicoria, carote, pomodori, indivia, fagioli, lenticchie, bulgur, quinoa, riso.
Piatto principale	Una volta alla settimana filetti di pesce (alibutto, salmone, trota, o altro). Solo una volta alla settimana piatto unico a base di carboidrati (pasta alimentare, lasagne, cannelloni, pizza, gnocchi, ecc.). In questo caso l'antipasto sarà valorizzato da componenti proteiche animali, di origine animale e/o vegetali. Alternare le carni gli altri due giorni (polleria, coniglio, vitello, manzo, maiale, ecc.) prestando attenzione ad un'ottimale rotazione delle stesse nella pianificazione a medio termine (mensile) completando il menu con un carboidrato come contorno e almeno una verdura cotta.
Dessert	Due volte alla settimana frutta fresca di stagione in diverse variazioni. Una volta un dolce (spume, budini, ecc.). Una volta alla settimana uno dolce cotto al forno (torta, cake, ecc.).

Come secondo punto la mozione Gysin/Maggi/Savoia richiede che *“due giorni alla settimana si rinunci ad offrire piatti a base di carne”*. Per quanto riguarda le scuole post-obbligatorie, come si può vedere più sopra, la possibilità già esiste. Se pensiamo che sono 5 i pasti che al massimo un allievo consuma in questo ordine di scuola, si può ben comprendere come possa organizzarsi al fine di limitare o escludere il consumo di carne. 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.

Offerta pietanze per pranzo Scuola Media				
Settimana dal 12.04 al 23.04. 2010				
Lunedì, 12	Martedì, 13	Mercoledì, 14	Giovedì, 15	Venerdì, 16
Buffet d'insalata * * * Involtini di tacchino alle verdure Tagliatelle all'olio d'oliva Fagiolini verdi brasati * * * Sorbetto alla fragola	Buffet d'insalata ricco * * * Arrosto freddo di manzo Salsa alle erbe con panna acida Patate novelle rosolate Coste alla besciamella * * * Macedonia di frutta fresca		Buffet d'insalata ricco con involtino di carne secca e formaggio fresco alle olive * * * Cannelloni di magro gratinati * * * Frutta fresca di stagione	Buffet d'insalata * * * Piccata di coregone al saraceno con salsa di asparagi e pomodori Riso selvaggio Broccoli al vapore con pinoli * * * Spuma al rabarbaro

Utile segnalare ai mozionanti che i ragazzi delle scuole medie, in particolare, sono una clientela particolarmente selettiva e difficile quanto al cibo. Questo lo si constata durante le settimane tematiche (settimana Greca, Spagnola ad esempio) che per oltre 5 anni sono state organizzate. L'occasione di provare pietanze diverse fu accolta con una certa titubanza preferendo ricette classiche, note e conosciute. La consulenza alimentare, con l'aiuto dei cuochi, si ingegna per proporre ricette che non contemplano carne o pasta, ma gli sforzi non raggiungono i risultati attesi. Il pesce se nel piatto ha testa e coda non è apprezzato (rimane sul piatto), e allora lo si impana. Il tofu pur camuffato ha sorte ancora peggiore. Avendo bandito i fritti da oltre un decennio, oltre a carne/pasta/pesce non rimane che il formaggio se vogliamo che i ragazzi mangino e si presentino nel pomeriggio in aula con lo stomaco pieno e con il giusto apporto proteico.

Come terzo punto la mozione Gysin/Maggi/Savoia richiede che *“i prodotti utilizzati siano di provenienza regionale o nazionale”*. 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. Vi è però da evidenziare che la produzione ticinese è particolarmente abbondante in estate, quando le scuole sono chiuse. Pure da segnalare che determinati prodotti in Ticino sono presenti in quantità relativamente limitate, ne consegue che, ad esempio, 2'000 ossibuchi di vitello o di maiale non possono essere trovati solo sul mercato ticinese anche con un certo anticipo. Il discorso è ancora più marcato per il pesce, dato che alla difficoltà di trovare un prodotto di qualità si abbina la necessità di “camuffarlo” in una panatura dato che altrimenti il ragazzo non lo mangia.

È giusto ricordare che in Ticino non abbiamo molti allevamenti e nemmeno esistono delle piscicoltura che siano disposte a servire il pesce da Chiasso ad Airolo. Non dobbiamo nemmeno sottovalutare la difficoltà di fornire derrate alimentari ticinesi in sedi come Cevio o Bedigliora. Il servizio della refezione si deve appoggiare su fornitori di una certa

grandezza che sono in grado di fornire in tempi ragionevoli tutte le nostre sedi con quantitativi importanti.

Con la quarta richiesta della mozione Gysin/Maggi/Savoia si chiede di utilizzare dei prodotti provenienti da culture biologiche. Questo punto è stato oggetto di uno studio approfondito a seguito della 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". Il rapporto fu consegnato al CdS in data 17 agosto 2004. Al rapporto seguì un progetto pilota, le cui risultanze furono consegnate al CdS il 21 marzo 2005.

Il rapporto e il progetto pilota furono elaborati dall'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici con la collaborazione di Mario Jäggi, Presidente ACSI, ed una delegazione della Rete MAISS.

Il rapporto alla petizione si concludeva in questo modo:

"L'estensione dell'offerta di prodotti BIO è possibile, le condizioni sono però importanti:

- a. la disponibilità di prodotti variati durante il calendario scolastico. Per il 2004/2005, dopo verifica con gli uffici competenti, si procederà a valutare l'ampliamento dell'offerta di prodotti BIO con i fornitori che hanno partecipato al concorso 2004/2005. Se la loro offerta fosse limitata si avvicineranno altri fornitori di prodotti BIO per uno studio pilota da effettuare nel 2004/2005. Si fa inoltre presente che il calendario scolastico va da settembre a giugno ed in questi mesi la produzione indigena di frutta e verdura è molto limitata;
- b. le esigenze tecniche. La preparazione di un pasto per 300 – 400 persone esige il rispetto di norme d'igiene e di catena del freddo molto severe. I fornitori di prodotti BIO dovranno essere in grado, come gli altri fornitori, di rispettare queste esigenze;
- c. la valutazione dei costi. I ristoranti scolastici a gestione statale e a gestione privata producono ogni anno circa 500'000 pasti. Un solo franco in più per pasto genera costi oggi difficili da sostenere per lo Stato del Canton Ticino."

Al rapporto seguiva un progetto pilota nelle sedi di scolastiche di Cadenazzo e Gordola.

Nel corso dell'anno scolastico 2004-2005 i ristoranti scolastici delle scuole medie di Cadenazzo e Gordola sono stati scelti come progetto pilota. Concretamente, in questi ristoranti scolastici sono stati acquistati in prevalenza prodotti biologici prodotti in Ticino (o al massimo in Svizzera), si sono valutate le esigenze tecniche (punto b sopra evidenziato) e si è confrontato il costo con quello dei prodotti "normali" (punto c sopra riportato). Per "normali" s'intendono prodotti indigeni (ticinesi o svizzeri) che non hanno l'etichetta "BIO".

Le constatazioni sono state le seguenti:

- dal 2 settembre 2004 a fine febbraio 2005 si sono potuti reperire dei prodotti BIO nel rispetto delle esigenze tecniche richieste dal servizio refezione. L'aver scelto le sedi di Cadenazzo e Gordola, vicine a centri di produzione e vendita di prodotti BIO, ha facilitato il raggiungimento di quest'obiettivo. Sul totale delle ordinazioni di frutta e verdura il 66% ha trovato un'etichetta BIO;
- durante lo stesso periodo si sono confrontati i prezzi dei prodotti BIO acquistati con quelli dei prodotti "normali". La differenza di prezzo media presso la sede di Cadenazzo è pari al 35%, mentre presso la sede di Gordola al 22%. In altri termini i prodotti BIO costano tra il 22% ed il 35% in più dei prodotti "normali".

Lo studio pilota voleva verificare la fattibilità tecnica ed il riflesso finanziario di una sostituzione estesa dei prodotti “normali” con prodotti BIO.

- La fattibilità tecnica è in parte presente. Qualche dubbio rimane se si procedesse ad una sostituzione anche nei ristoranti scolastici lontani dai centri di produzione e distribuzione dei prodotti BIO. Altro dubbio risiede nella valutazione integrale del prodotto: è migliore una verdura “normale” ticinese o una BIO svizzera che deve percorrere 300 km prima di giungere da noi?
- Il riflesso finanziario è importante. Per la sola frutta e verdura il maggior costo si avvicina al 30%, in termini finanziari 60'000-70'000 franchi (estensione di frutta e verdura BIO a tutte le mense scolastiche cantonali a gestione pubblica). Una somma analoga dovrebbe venire versata ai gestori privati nel caso fosse richiesta l'introduzione dei prodotti BIO in tutti i ristoranti scolastici cantonali. In totale, la sostituzione dei prodotti “normali” con i prodotti “BIO” genererebbe un maggior costo annuo stimato tra i 120'000 e i 140'000 franchi.

Il progetto pilota così si concludeva:

In considerazione:

- *della qualità dei prodotti “normali”, ma sempre indigeni, prodotti dal suolo ticinese o svizzero (questo è il principio d'acquisizione valido per i ristoranti scolastici cantonali a gestione pubblica);*
- *che diversi prodotti BIO a base di soia sono già oggi acquistati in tutti i ristoranti scolastici cantonali a gestione pubblica;*
- *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;*
- *della possibile richiesta d'estendere il concetto BIO anche agli altri generi alimentari (carne e pesce in particolare) con una conseguenza finanziaria ben maggiore a quella evidenziata per frutta e verdura;*
- *della garanzia di stoccaggio dei prodotti BIO: questa dovrà essere fatta tramite speciali disposizioni. I prodotti BIO per rimanere tali devono essere stoccati in luoghi separati onde non avere “contaminazioni” dai prodotti convenzionali*

si propone la non sostituzione dei prodotti “normali” con quelli con etichetta “BIO”.

Oggi non vi sono elementi per distanziarsi da tale conclusione.

Infine la mozione chiede che i frequentatori delle mense siano debitamente informati dei motivi delle misure di cui sopra. Qui ritorniamo alle pagine iniziali, la scuola già informa i ragazzi sull'importanza di una sana e corretta alimentazione durante specifiche lezioni obbligatorie di educazione alimentare. La scuola media in generale offre 4 pasti settimanali su 21. Si può spiegare ed informare, ma non si deve dimenticare che la scuola è parte integrante di un sistema ove la pubblicità degli alimenti ha potenziali enormi che a volte sponsorizza ben altro di quanto ogni giorno il DECS offre ai suoi allievi.

Considerato quanto sopra, nella misura in cui non sono già soddisfatte, le mozioni sono respinte.

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

Per il Consiglio di Stato:

Il Presidente, L. Pedrazzini

Il Cancelliere, G. Gianella

Annesse: mozioni 23.2.2010

MOZIONE

Piatto vegetariano e prodotti del Ticino

del 23 febbraio 2010

"La vera rivoluzione ambientale comincia da quello che abbiamo ogni giorno nel piatto" ha ricordato recentemente un famoso cantante degli anni Sessanta.

Gli allevamenti inquinano il 40% in più dell'insieme di auto, autocarri e aerei; la produzione di mangime cento volte più del letame.

Propongo pertanto 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).

Propongo inoltre 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.

Patrizia Ramsauer

MOZIONE

Il cambiamento climatico comincia dal piatto

del 23 febbraio 2010

Descrizione del problema

Alla nostra alimentazione sono riconducibili nel complesso circa il 30% del nostro impatto ambientale e il 17% delle emissioni di gas a effetto serra¹. Questi dati si riferiscono alla somma dell'impatto ambientale e delle emissioni della coltivazione, del trasporto, della lavorazione e della vendita di generi alimentari.

Gli elementi particolarmente problematici in questo ambito sono due: la produzione di carne e il consumo di verdure coltivate nelle serre e di importazione.

La produzione di carne

Una parte considerevole di emissioni serra è da ricondurre alla produzione di carne. Per le piantagioni di soia, la quale viene utilizzata per l'alimentazione degli animali da macello, vengono bruciate e distrutte grandi superfici di foresta amazzonica. Le emissioni di CO₂ che ne derivano causano il 34% delle emissioni dell'agricoltura. Un ulteriore 34% viene causato dalla produzione e dall'utilizzo di fertilizzanti naturali e sintetici². La produzione intensiva di bovini porta ad elevate emissioni di metano, altro gas serra.

Oltre a ciò, la produzione di carne e di prodotti di derivazione animale, se confrontata con la produzione di verdure e cereali con pari valore nutritivo, abbisogna di una enorme quantità di acqua e di grandi porzioni di territorio.

Verdure da serra e d'importazione

La produzione di verdure nelle serre riscaldate, così come il trasporto via aereo, sono molto dispendiosi dal punto di vista energetico.

Purtroppo, anche per consumatori attenti alle questioni ambientali, è difficile valutare l'impatto sul clima di un prodotto alimentare, in quanto manca un'informazione al consumatore riguardo all'impatto sul clima e al consumo energetico.

La soluzione

L'agricoltura biologica rinuncia a trattamenti chimici e sintetici, è attenta alla biodiversità e mantiene i principi di un trattamento degli animali rispettoso.

Prestando attenzione che i prodotti consumati siano di stagione, di provenienza regionale e di produzione biologica, con un consumo limitato di carne, si riducono di molto le conseguenze ambientali negative.

Per i motivi espressi, i sottoscritti deputati chiedono al Consiglio di Stato di prendere le misure necessarie affinché 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.

Greta Gysin
Maggi - Savoia

¹EcoIntesys 2007, CEPE/ECOPLAN 2005.

²FAO: Livestock's long shadow, 2006.