



Dicastero amministrazione generale

Servizi centrali

Servizio cancelleria
Piazza Nosetto 5
6500 Bellinzona

T +41 (0)58 203 10 00
F +41 (0)58 203 10 20
cancelleria@bellinzona.ch

Gentile Signora
Daniela Sgarbi Sciolli

5 settembre 2018

Interrogazione 20/2018 "Criteri di sostenibilità sociale e ambientale negli acquisti per la refezione scolastica comunale"

Gentile signora Sgarbi Sciolli,

l'interrogazione ha il pregio di mettere in evidenza un tema certamente meritevole di approfondimento legato all'acquisto di cibi e prodotti che servono al sostentamento degli allievi iscritti nelle nostre mense scolastiche. In modo particolare si chiese se attualmente queste derrate alimentari o una parte di esse, soddisfino criteri di sostenibilità sociale e ambientale come lo sono per esempio i prodotti Fairtrade, riconoscibili dal tradizionale marchio di certificazione etica, dove il loro commercio equo e solidale garantisce ai produttori dei paesi in via di sviluppo e ai suoi dipendenti migliori condizioni di vita, un prezzo giusto, assicurando anche la tutela del territorio.

Proprio con l'obiettivo di approfondire questo tema, verificando le necessarie condizioni per implementare nel nostro comprensorio e nell'immediato futuro alcuni prodotti di consumo eco sostenibile, il Municipio, con Risoluzione del 19 giugno 2018, ha recentemente istituito un gruppo di lavoro (tra i quali figura l'interrogante signora Daniela Sgarbi Sciolli) incaricato di verificare almeno due obiettivi:

- stimare l'impatto finanziario legato all'ottenimento e al mantenimento del label "Fairtrade Town";
- verificare, per ognuno dei criteri necessari all'ottenimento del label, lo stato attuale della situazione sul territorio della città e le possibilità di ottemperare a tali criteri.

In attesa di conoscere le conclusioni del rapporto fornite dall'apposito gruppo di lavoro, approfittiamo dell'occasione per dare alcune informazioni sulla gestione delle mense scolastiche presenti sul nostro comune.

Le stesse sono coordinate, per ogni mensa, dalla rispettiva cuoca che deve garantire il massimo della sua professionalità preparando piatti equilibrati, utilizzando generi alimentari di prima qualità provenienti da grossisti e fornitori ticinesi presenti sul nostro territorio; va ricordato a tal proposito che, fino alla fine dello scorso mese di giugno 2017, in pratica prima dell'attuale aggregazione, erano i vecchi Municipi che fornivano alle cuoche un elenco dettagliato di fornitori ai quali fare capo per gli acquisti.

Un'adeguata scelta del fornitore è infatti il primo passo per ottenere un'offerta di alimenti di buona qualità; è quindi importante tenere sempre in debita considerazione alcuni requisiti come ad esempio:

- che il fornitore sia notificato presso il Laboratorio cantonale;
- che la qualità della merce e del servizio fornito sia ineccepibile.

Alla cuoca spetta poi il compito di redigere a fine anno una valutazione complessiva per stabilire l'eventuale necessità di reperire fornitori alternativi. Negli acquisti delle derrate alimentari, oltre alla garanzia di qualità delle stesse, particolare attenzione è riservata anche alla ricezione della merce; i furgoni devono rispettare rigorosamente le leggi relative allo stato della pulizia del veicolo; indispensabile pure concordare sempre i tempi di consegna con l'orario di presenza del cuoco.

A certificare la buona qualità dei pasti serviti nelle mense del nostro comune c'è il marchio di qualità Fourchette verte, attribuito a tutte le principali mense del comprensorio. Dove si trova il simbolo della "forchetta verde" si è sicuri di mangiare sano. Le nostre mense o i ristoranti che hanno questo marchio si impegnano a rispettare i principi nutrizionali secondo le linee guida della Società Svizzera di nutrizione. Fourchette verte promuove pure annualmente, unitamente a gastro Ticino, corsi mirati di formazione che vengono frequentati regolarmente dai cuochi ed aiuto cuochi delle nostre mense.

In conclusione si può comunque affermare che, anche se nel recente passato il discorso di sostenibilità legato all'acquisto di alimenti forniti nelle attuali mense non era ancora stato avviato, la professionalità dimostrata dal personale di cucina nel gestire la filiera alimentare non è mai venuta meno. Fino ad oggi, del resto, non sono pervenute segnalazioni riguardanti possibili aspetti critici.

Si attendono, in ogni caso, i risultati dalle valutazioni e discussioni del gruppo di lavoro "Label Fair Trade" per quanto riguarda l'osservanza degli ulteriori aspetti, pure importanti, indicati dall'interrogante.

Con i migliori saluti.

Per il Municipio

Il Sindaco

Mario Branda

Il Segretario

Philippe Bernasconi