

Progetto mensa

Obiettivo del “progetto mensa”

Favorire un maggior impiego di prodotti del territorio nella ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, private e di case anziani), incrementando l’approvvigionamento con prodotti locali* favorendo, laddove possibile, la filiera corta e l’acquisto diretto dal produttore.

Ciò permette di conoscere l’origine e la provenienza delle derrate alimentari, d’instaurare un legame di fiducia produttore-consumatore, così come di coinvolgere maggiormente i produttori locali.

È questo l’obiettivo che si prefigge il CCAT, su incarico del Cantone, con il “progetto mensa”.

*Secondo le direttive nazionali per i marchi regionali, (p.es. Marchio Ticino regio.garantie), con prodotto locale/regionale si intende:

- prodotto non composto: proviene totalmente dalla regione
- prodotto composto: gli ingredienti agricoli devono provenire dalla regione almeno per l’80%, l’ingrediente principale deve provenire totalmente dalla regione.

Ruolo del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) nella ristorazione collettiva

Il ruolo del CCAT è quello di fungere da promotore e da coordinatore mettendo a disposizione la propria competenza ed esperienza, il proprio sostegno e rete di contatti, con l’obiettivo di valorizzare maggiormente la produzione locale nel rispetto della stagionalità e dell’ambiente.

In particolare, il CCAT si occupa di:

- **mettere in contatto** produttori e servizi di gastronomia collettiva
- **sensibilizzare e (in)formare** i responsabili dei servizi di gastronomia collettiva
- **offrire un servizio** di consulenza ai servizi di gastronomia collettiva e ai produttori
- **definire le misure, nel rispetto** della Legge sulle commesse pubbliche (LCPubb), per valorizzare la produzione locale
- **ottimizzare la logistica nelle forniture**
- **interfacciarsi con le autorità cantonali** su temi puntuali (DT, DSS, DECS)

Da uno studio (secondo Révorin et al. 2012, Von Koerber 2014, illustrazione propria) è emerso che un maggior utilizzo di prodotti locali può avere benefici diretti in molteplici ambiti.

Benefici economici	Benefici sociali	Benefici ambientali	Benefici culturali
<ul style="list-style-type: none"> • Rafforzamento delle medio-piccole aziende della regione • Aumento della quota di mercato per i prodotti agroalimentari locali • Aumento della creazione di valore aggiunto all'interno del cantone • Complemento della domanda di prodotti agroalimentari da parte dei servizi di gastronomia collettiva senza causare conflitti d'interesse con quella delle economie domestiche • Incremento dell'interconnessione e della cooperazione tra aziende garantendone l'esistenza • Mantenimento e creazione di nuovi posti di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento della qualità di vita dei residenti • Miglioramento della sicurezza e della sovrannità alimentare • Maggiore trasparenza • Migliore tracciabilità dei prodotti utilizzati • Garanzia delle condizioni sociali di produzione grazie al rispetto degli alti standard di qualità svizzeri • Educazione all'alimentazione responsabile, in particolare per quanto riguarda le giovani generazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Minor impatto sull'ambiente grazie a vie di trasporto più corte • Produzioni svizzere regolate da prestazioni ecologiche sulle aziende • Garanzia del benessere animale grazie al rispetto delle norme di allevamento in vigore in Svizzera. In confronto all'estero, in Svizzera vige una maggiore garanzia del benessere animale 	<ul style="list-style-type: none"> • Maggiore valorizzazione delle specialità locali • Miglioramento della varietà alimentare grazie alla variazione della produzione locale tra le stagioni

Entrare a far parte del “progetto mensa” come ente (Istituzioni scolastiche, ospedaliere, case anziani, ...)

Cosa offre il CCAT?

- **Accompagnamento delle strutture interessate** all’aumento dell’impiego di prodotti locali attraverso: studio della situazione corrente, sviluppo di misure adeguate, consulenza
- **Supporto nella scelta dei fornitori**
- **Sostegno nella formulazione del concorso**
- **Fornitura di materiale informativo** per gli utenti (descrizione progetto, motivazioni, produttori coinvolti, ecc.)
- **Sviluppo di materiale didattico**, in collaborazione con il corpo docenti

Come si svolge il progetto?

1. Incontri preliminari

Questi incontri hanno lo scopo di creare le basi della collaborazione: definire gli obiettivi comuni, capire le esigenze e le aspettative dell’ente. Il CCAT è a disposizione per presentare in un secondo incontro il progetto ad un gremio più ampio (p.es. ai collaboratori coinvolti)

2. Analisi della situazione attuale

Il CCAT analizza la pianificazione dei menù, la scelta dei fornitori, l’attuale disponibilità di prodotti locali e le pratiche impiegate in cucina attualmente. Stila inoltre una lista di potenziali fornitori di prodotti locali.

Il focus viene posto sugli acquisti agroalimentari in un determinato periodo. Vengono presi in considerazione: la provenienza della merce secondo le diverse categorie (carne, pesce, uova, latticini, frutta, verdura, ecc.), i quantitativi di merce consumata e il costo per pasto.

I risultati serviranno sia come base per lo sviluppo di misure, sia come mezzo di confronto per determinare l’efficacia delle misure proposte.

3. Proposta di misure

In base ai risultati dell’analisi descritta al punto 2, saranno proposte una serie di misure come: adeguamenti dei menù, pianificazione delle forniture, integrazione di nuovi prodotti, ecc. Queste saranno definite anche in base alla modalità di scelta dei fornitori che l’ente utilizza (incarico diretto, concorso su invito, concorso pubblico). Le misure saranno discusse con l’ente e il personale coinvolto.

4. Attuazione delle misure

Il CCAT in questa fase accompagna i collaboratori dell'ente e i fornitori, fornendo consulenza e proponendo adeguamenti puntuali quando necessario. Le misure saranno nuovamente monitorate e, se necessario, adattate.

5. Rapporto dei risultati e proposta di misure definitive

In base ai risultati raccolti nelle singole fasi del progetto sarà redatto un rapporto che servirà a definire le linee guida da seguire quale strumento e orientamento pratico.

Quali requisiti sono richiesti all'ente interessato?

Per poter partecipare al "progetto mensa" in qualità di ente, non sono necessari particolari requisiti.

Riteniamo tuttavia importante che l'ente creda nel progetto e che si impegni a tutti i livelli per il raggiungimento dell'obiettivo. Incrementare l'utilizzo di prodotti locali nella propria struttura rappresenta infatti un'opportunità concreta per supportare la produzione locale così come per offrire ai propri utenti un'alimentazione sana e genuina, nel rispetto della stagionalità, dell'ambiente e del benessere degli animali.

Chi contattare?

Nel caso in cui foste interessati a far parte del "progetto mensa", vi invitiamo a voler prendere contatto con Nicola Ferrari, nicola.ferrari@ccat.ch, cell. 076 373 39 15.

Attualmente questo servizio è fornito gratuitamente dal CCAT.