

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 sovranità 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 |

Sei un produttore?

Ecco come entrare a far parte del “progetto mensa”

Cosa offre il CCAT per il produttore?

- Messa in contatto con i responsabili del servizio di gastronomia al fine di porre le basi per una possibile collaborazione. (presentazione dei prodotti ai responsabili dei servizi di gastronomia collettiva.)
- Assistenza nella pianificazione della produzione e nella fornitura dei prodotti per la gastronomia collettiva
- Supporto nella compilazione della formularistica per adempiere ai requisiti richiesti dai concorsi pubblici
- Consulenza nella ricerca di eventuali soluzioni per ottimizzare la logistica e rispondere alle necessità dell'acquirente

Quali requisiti deve avere?

- Mezzo di consegna adeguato che garantisca la catena del freddo. Flessibilità, capacità organizzative e logistiche, puntualità. Quantitativi di merce sufficienti per garantire la fornitura del rispettivo servizio di gastronomia
- Adesione a **Ticino a te**, la rete agroalimentare del territorio. Iscrizione tramite formulario sul sito www.ticinoate.ch, link formulario: <https://bit.ly/3bTmXyD>

Come funziona?

- Scarica il formulario “Richiesta di adesione al progetto mensa” (<https://bit.ly/3dmcRXv>), compilalo e ritornalo a **CCAT, Via Gorelle 7, CP 405, 6592 S. Antonino**
- Una volta ricevuta la tua richiesta, il CCAT prenderà contatto con te
- Se i requisiti sono soddisfatti, dopo un incontro conoscitivo, potrà iniziare la collaborazione!

Il tuo contatto

Per maggiori informazioni, Nicola Ferrari, nicola.ferrari@ccat.ch, cell. 076 373 39 15, è volentieri a tua disposizione.

Attualmente questo servizio è fornito gratuitamente dal CCAT.