

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

## 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](http://www.ticinoate.ch), link al 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, Anita Tomaszewska ([anita.tomaszewska@ccat.ch](mailto:anita.tomaszewska@ccat.ch), 077 419 01 81) è volentieri a tua disposizione.

**Attualmente questo servizio è fornito gratuitamente dal CCAT.**