

Comunicato stampa

Cadenazzo/Locarno, 15 aprile 2025

Locarno promuove i prodotti ticinesi nella mensa scolastica

Sulla scia di diversi Comuni del Cantone Ticino, anche Locarno si impegna a incrementare l'utilizzo di prodotti regionali ticinesi nella refezione scolastica. In collaborazione con il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), il Comune di Locarno ha così aderito al "progetto mensa" volto a valorizzare i prodotti locali nelle mense scolastiche.

Tra i 25 comuni che partecipano al progetto, Locarno punta a rafforzare l'impiego di alimenti provenienti dal territorio, avvalendosi dell'esperienza e della consulenza del CCAT. Quest'ultimo, attivo dal 2017, promuove l'utilizzo di prodotti agroalimentari ticinesi nella ristorazione collettiva, supportando le refezioni scolastiche nella pianificazione e nell'ottimizzazione dell'approvvigionamento.

Un'analisi per un futuro sostenibile

Nel periodo settembre-ottobre 2023 e maggio-giugno 2024, in accordo con il Municipio, è stato condotto uno studio approfondito sulla situazione attuale degli acquisti della mensa scolastica di Locarno. Il processo ha coinvolto la cuoca responsabile Paola Michelazzo e il suo collaboratore Lorenzo Rigon (entrambi cuochi in dietetica diplomati).

L'Istituto scolastico di Locarno, per l'anno 2024/2025, ospita un totale di 917 allievi suddivisi tra Scuola dell'infanzia e Scuola elementare. Ogni giorno vengono serviti circa 500 pasti, garantendo un'alimentazione equilibrata e di qualità. La Direzione dell'Istituto da sempre dimostra grande sensibilità verso il benessere alimentare degli studenti, rispettando le normative vigenti in materia di refezione scolastica, come si evince anche dai risultati dell'analisi condotta dal CCAT.

Significativi i risultati di Locarno

Infatti, la percentuale di prodotti alimentari ticinesi si attesta attorno al **43%** del totale degli acquisti. Un dato significativo, che conferma l'impegno concreto del Comune verso la valorizzazione delle produzioni locali.

Con questa iniziativa e firmando anche la carta per l'alimentazione sostenibile <https://ticinoate.ch/carta-alimentazione-sostenibile>, il Comune di Locarno si conferma un attore di primo piano nella promozione di una ristorazione scolastica sostenibile, attenta alla qualità e alla territorialità dei prodotti, con un impatto positivo sull'economia, sull'ambiente e sulla società. Un esempio virtuoso che potrà ispirare altri Comuni a seguire la stessa strada.

Oltre all'aspetto nutrizionale, il progetto ha anche una **valenza pedagogica**: d'intesa con la Direzione dell'Istituto scolastico, gli studenti avranno l'opportunità di approfondire le filiere alimentari locali, comprendendo l'importanza di un consumo consapevole e sostenibile attraverso un gioco educativo.

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT), progetto di politica economica regionale, è stato designato dal Consiglio di Stato quale referente cantonale per la promozione e la coordinazione di iniziative legate al settore agroalimentare. L'obiettivo principale del CCAT è valorizzare la produzione e il consumo di prodotti ticinesi attraverso collaborazioni strategiche tra produttori, ristoratori e punti vendita del territorio.

I benefici del “progetto mensa”

L’incremento dell’utilizzo di prodotti locali porta vantaggi significativi in diversi ambiti:

- **Sociale:** maggiore trasparenza e tracciabilità dei prodotti, rispetto degli elevati standard qualitativi svizzeri e delle condizioni sociali di produzione.
- **Economico:** sviluppo delle piccole e medie imprese locali, creazione di valore aggiunto nel Cantone, stimolo all’innovazione e mantenimento di posti di lavoro.
- **Ambientale:** riduzione dell’impatto ecologico grazie alla minore distanza di trasporto e maggiore tutela della biodiversità.
- **Culturale:** valorizzazione della tradizione culinaria ticinese, promuovendo un’alimentazione consapevole.
- **Reputazionale:** effetti positivi sull’immagine del territorio e delle istituzioni coinvolte.
- **Sostenibilità:** allineamento agli obiettivi dell’**Agenda ONU 2030**, che incoraggia un modello di produzione e consumo responsabile.

Contatti per maggiori informazioni

- **Anita Tomaszewska**, Responsabile del progetto, Centro di Competenze Agroalimentari Ticino
anita.tomaszewska@ccat.ch | 077 419 01 81
- **Cristina Zeeb**, Direttore dell’Istituto scolastico di Locarno
zeeb.cristina@locarno.ch | 091 756 33 60