



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

Servizio cancelleria

Signore Consigliere comunali

Giovanna Pedroni

Marguerite Ndiaye Broggin

9 luglio 2026

Interrogazione 56/2026

"Alimentazione e futuro: sostenibilità e responsabilità nelle mense scolastiche" di Giovanna Pedroni e Marguerite Ndiaye Broggin

Signora Consigliera comunale Pedroni,
Signora Consigliera comunale Ndiaye Broggin,
rispondiamo di seguito alle vostre domande.

1. Il comune dispone di valutazioni sull'impatto ambientale della ristorazione scolastica? Se sì, è possibile avere i suddetti dati relativi agli ultimi 2 anni?

No, il Comune non dispone di valutazioni sull'impatto ambientale della ristorazione scolastica.

2. In che modo vengono monitorati gli sprechi alimentari nelle mense scolastiche e quali misure sono state adottate o sono previste per ridurli?

Il numero di pasti da preparare è conosciuto in anticipo; di conseguenza gli avanzi nelle cucine delle mense delle scuole dell'infanzia sono generalmente limitati. Inoltre, da alcuni anni delle cucine hanno aderito al progetto *Too Good To Go*. Non viene tuttavia effettuato un monitoraggio quantitativo sistematico degli sprechi alimentari.

3. Nelle procedure di approvvigionamento si tiene conto anche della provenienza degli alimenti e della valorizzazione dei prodotti locali? Qual è attualmente la quota di prodotti locali (i.e., ticinesi) utilizzati?

Nelle procedure di approvvigionamento si tiene conto, per quanto possibile, della provenienza degli alimenti, privilegiando i prodotti locali. Indicativamente, il 73% degli alimenti utilizzati proviene dalla Svizzera, di cui il 28% dal Ticino.

4. I menù scolastici prevedono una proposta regolare di pasti a base vegetale? In caso affermativo, con quale frequenza? È valutato un eventuale incremento di tale offerta, tenendo conto delle più recenti evidenze scientifiche in ambito nutrizionale e ambientale?

Le mense delle scuole dell'infanzia propongono i menù elaborati dal Cantone. I cuochi delle mense preparano i pasti attenendosi alle indicazioni e ai menù cantonali, che comprendono anche proposte a base di proteine vegetali. Nell'agosto 2025 il Cantone ha posto in consultazione nuovi menù nei quali viene attribuita maggiore importanza alle proteine vegetali. Eventuali adeguamenti dell'offerta saranno pertanto adottati conformemente alle decisioni cantonali.

5. Sono previsti percorsi strutturati di educazione alimentare nelle scuole comunali (sia scuole dell'infanzia che scuole elementari) che promuovano consapevolezza nutrizionale, riduzione dello spreco e comprensione dell'impatto ambientale delle scelte alimentari? In caso affermativo, con quali modalità vengono attuati?

Attualmente il Comune non organizza percorsi strutturati di educazione alimentare nelle scuole comunali. Nel corso di un incontro con la consulente cantonale delle refezioni è stata tuttavia avanzata la richiesta di proporre attività di formazione e informazione sul momento della mensa rivolte sia ai docenti sia agli allievi. L'eventuale sviluppo di tali iniziative dipenderà dalle proposte e dalle indicazioni cantonali. I/le docenti hanno la facoltà di proporre percorsi di apprendimento volti a promuovere la consapevolezza nutrizionale, la riduzione dello spreco alimentare e la comprensione dell'impatto ambientale delle scelte legate all'alimentazione.

Il Piano di Studio (PdS), recentemente aggiornato, attribuisce un'importanza crescente alle tematiche dello sviluppo sostenibile, che trovano spazio trasversalmente in diversi ambiti disciplinari. In tale contesto, il corpo docente è da due anni impegnato in percorsi di formazione continua dedicati sia alla Formazione generale, asse portante del PdS, sia alle più recenti indicazioni metodologiche e disciplinari nell'ambito dello studio dell'ambiente. Tali percorsi contribuiscono a fornire agli insegnanti strumenti e competenze per affrontare con gli allievi e le allieve questioni legate alla sostenibilità, alla cittadinanza responsabile e alla tutela delle risorse.

6. Il Comune ha preso in considerazione l'adesione a iniziative o programmi a favore di un'alimentazione sostenibile, quali ad esempio la Carta promossa da "Ticino a Te"? Quali valutazioni sono state svolte in merito e con quali possibili implicazioni organizzative e finanziarie?

Nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 il Comune, tramite il Centro di competenze agroalimentari Ticino, ha effettuato un monitoraggio su una cucina campione, ossia quella delle SI Semine. Attualmente il Comune non ha aderito ad alcuna carta o iniziativa specifica in materia di alimentazione sostenibile. Nell'ambito del monitoraggio era stato indicato quale obiettivo il raggiungimento di una quota del 35/40% di prodotti ticinesi, obiettivo che risultava già parzialmente soddisfatto nella cucina analizzata.

Cordiali saluti.

Per il Municipio

Il Sindaco

Mario Branda

Il Segretario

Philippe Bernasconi