



Comunicato

Cadenazzo/Castel San Pietro, 17 dicembre 2025

Comune di Castel San Pietro promuove i prodotti ticinesi nella mensa scolastica

Sulla scia di diversi Comuni del Canton Ticino, anche Castel San Pietro 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 Castel San Pietro ha così aderito al "progetto mensa" volto a valorizzare i prodotti locali nelle mense scolastiche.

Tra le 86 "cucine" che hanno aderito al progetto, che rappresentano ca. 134 sezioni, anche Castel San Pietro 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 2024, aprile e maggio 2025 in accordo con il Municipio, è stato condotto uno studio approfondito sulla situazione attuale degli acquisti della mensa scolastica SI che cucina i pasti anche per il servizio extra scolastico «lo Scoiattolo» gestito dalla Associazione Famiglie Diurne del Mendrisiotto.

L'Istituto scolastico di Castel San Pietro, nell'anno 2024/2025, ha ospitato un totale di 153 allievi suddivisi tra la Scuola d'infanzia e la Scuola elementare. Ogni giorno vengono prodotti e serviti circa 90 pasti, garantendo un'alimentazione equilibrata e di qualità.

Municipio e Direzione dell'Istituto da sempre dimostrano grande sensibilità verso il benessere alimentare dei giovani fruitori della mensa, rispettando le normative vigenti in materia di refezione scolastica, come si evince anche dai risultati dell'analisi condotta dal CCAT.

Significativi i risultati di Castel San Pietro

Infatti, la percentuale di prodotti alimentari ticinesi si attesta attorno al **32%** del totale degli acquisti. Un dato significativo, che conferma l'impegno concreto del Comune verso la valorizzazione delle produzioni locali. I prodotti ticinesi maggiormente acquistati sono: carne, farinacei, latticini e uova.

La suddivisione della spesa è equilibrata: circa **30%** per frutta e verdura, e **40%** per proteine e **30%** carboidrati.

Con questa iniziativa e firmando anche la carta per l'alimentazione sostenibile <https://ticinoate.ch/carta-alimentazione-sostenibile>, il Comune di Castel San Pietro 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 su economia, ambiente e 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 il 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**, quindi agli obiettivi del progetto **Castello Sostenibile** 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
- **Lorenzo Fontana**, Segretario comunale,
segretario@castelsanpietro.ch | 091 646 15 62