

Ai Comuni delle sedi SI
e per loro tramite ai responsabili di
refezione/didattici

S. Antonino, 30 aprile 2021

I prodotti del nostro territorio durante la Settimana del gusto 2021

“Nutrirsi ogni giorno con prodotti buoni, sani e provenienti dall’agricoltura locale, significa contribuire in maniera fondamentale alla nostra salute e a quella del pianeta”, Josef Zisyadis, Direttore della Settimana del gusto.

In seno a questa filosofia e in stretta collaborazione con il Dipartimento dell’educazione, della cultura e dello sport (DECS - SeSCo) e con Fourchette Verte, desideriamo lanciare la sfida a tutti gli istituti scolastici della Scuola dell’infanzia presenti sul territorio ticinese, aderendo all’iniziativa per una settimana interamente dedicata alla cucina regionale ticinese, impiegando i classici della nostra tradizione o scoprendo nuove gustose ricette.

Per l’occasione, l’unione d’intenti con la consulenza per le refezioni della Scuola dell’infanzia e con Fourchette Verte ha portato all’elaborazione, per ogni giorno della **Settimana del gusto**, prevista dal **20 al 24 settembre 2021**, ad una proposta di menu equilibrati e legati al nostro territorio. In questo modo desideriamo insieme a voi, al personale di refezione e ai docenti SI, sensibilizzare i nostri piccoli allievi e renderli maggiormente consci di quanto sia vasta e ricca l’offerta di derrate alimentari prodotte e confezionate in Ticino, stimolando, la loro curiosità rispetto all’origine del cibo servito sul piatto, anche con l’accompagnamento di attività didattiche a tema.

Non solo per una settimana all’anno, bensì ormai da quattro anni, in linea con gli obiettivi della Settimana del Gusto di valorizzazione della cultura alimentare, della produzione locale, stagionale e sostenibile, il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) s’impegna per incrementare l’utilizzo di prodotti agroalimentari ticinesi nella ristorazione pubblica, favorendo l’approvvigionamento presso i produttori locali, e la filiera corta, anche tramite i grossisti.

I benefici di questo approccio sono molteplici: a livello economico (assicurare posti di lavoro e ricadute finanziarie sul territorio), sociale (conoscenza e trasparenza, valorizzazione del savoir-faire della produzione indigena), culturale (salvaguardia della tradizione culinaria), salutare (prodotti sani, freschi, genuini che seguono il ciclo della stagionalità).

Per i comuni è inoltre un'occasione per ribadire e dimostrare in modo concreto ai propri cittadini quali misure si stanno sviluppando, non solo a favore dell'economia della regione sostenendo le aziende presenti nel comune, ma pure a favore del bilancio ecologico in quanto acquisti a km 0 aiutano a ridurre le emissioni di CO2 grazie al minor tempo di stoccaggio e di trasporto della merce a beneficio di maggiore freschezza.

Oltre ad essere il carburante per il nostro corpo e ad allietare il nostro palato, il cibo è anche un tema educativo che valorizza le nostre tradizioni, ci permette di scoprire le peculiarità del nostro territorio.

Conoscerle e farle conoscere agli allievi è responsabilità di tutti noi in quanto poniamo le basi per un'alimentazione sana, giusta e sostenibile.

A tale proposito vi segnaliamo tramite il seguente [link](#) una serie di simpatiche e facili attività da svolgere direttamente in classe pensate e realizzate appositamente per gli insegnanti. Consigliamo in particolare: Un gomito nel piatto - 1° e 2° ciclo.

Per chi desiderasse completare l'attività didattica con un'esperienza sul "campo", suggeriamo l'offerta proposta da [Scuola in fattoria](#) (cliccare su Scuola in fattoria per accedere al materiale didattico).

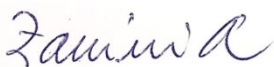
Per i responsabili di refezione, grazie a questa volontà comunale, vuol dire interagire direttamente con il produttore e conoscere l'origine di provenienza delle derrate alimentari acquistate in ottica di una sempre maggiore attenzione per la spesa sostenibile; ai produttori permette di instaurare un legame di fiducia con l'acquirente e di valorizzare il proprio lavoro.

Il CCAT è a disposizione per incoraggiare una maggiore collaborazione tra i vostri rivenditori di fiducia e i produttori locali al fine di favorire la reperibilità dei prodotti indicati dal menu della Settimana del gusto (contatto: Andrea Zanini, andrea.zanini@ccat.ch).

Per tutti questi motivi, vi invitiamo a partecipare alla Settimana del gusto, preferendo i produttori di prossimità (la lista dei fornitori che partecipano alla Settimana del gusto si trova in allegato).

Restiamo volentieri a vostra disposizione per qualsiasi domanda in merito.

Cordialmente.



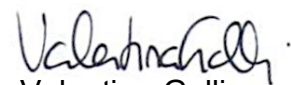
Andrea Zanini

Responsabile progetto mense
CCAT



Maria Pasquato

Consulente per la refezione SI
nelle scuole comunali



Valentina Galli

Responsabile amministrativa
Fourchette Verte Ticino