

## Centro di Competenze Agroalimentari Ticino



# La spesa consapevole

## Giornata ESS

### Locarno, 21 ottobre 2023

# Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino



## Ruolo CCAT

- Referente cantonale per gestione, coordinazione e promozione di progetti in ambito agroalimentare

**Obiettivo:** valorizzare la produzione agroalimentare ticinese tramite:

- Sviluppare la **rete dei produttori** ticinesi [ticinoate.ch](http://ticinoate.ch) => **maggiore visibilità** ai produttori e ai loro prodotti
- Stimolare lo **scambio tra i settori** correlati all'agroalimentare => migliore **collaborazione** tra i vari attori e gruppi di interesse
- Incrementare la **collaborazione con il turismo** => valorizzare la **cultura enogastronomica** del Ticino
- Promuovere la **regionalità della produzione** e il marchio di provenienza **Ticino regio.garantie** => migliorare la conoscenza
- Favorire un **maggior utilizzo** di prodotti locali nella ristorazione collettiva e sensibilizzare tramite attività didattiche sul tema => incrementare la **conoscenza e il consumo**

# Attività didattica



## Facciamo la spesa per il brunch domenicale.

1. Scegliere tra uno dei tre prodotti proposti per ogni “categoria”.
2. Annotare i criteri presi in considerazione per la propria scelta.





Messa in comune dei diversi criteri e spiegazione delle motivazioni.

- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....
- ✓ ....

# Il gomitolo ... l'anima d'ambiente



## **Pensare in modo sistemico!**

Portare i bambini a scoprire delle connessioni causa-effetto, dirette o indirette, e relazioni tra i diversi eventi in un'ottica spazio-temporale.



Cambio di prospettiva: scoprire e riconoscere il valore dell'oggetto e capire tutti i processi e i collegamenti che ci stanno dietro.



Cittadino consapevole!



Leggere l'etichetta permette di conoscere la storia del prodotto e quindi di prender coscienza che ogni scelta ha un impatto più o meno sostenibile sull'ambiente, la società, l'economia del nostro paese.



**Ogni prodotto è inserito in una rete di connessioni.**

# Indagine dall'etichetta



# L'etichetta



- Provenienza?
- Costo?
- Metodo di produzione?

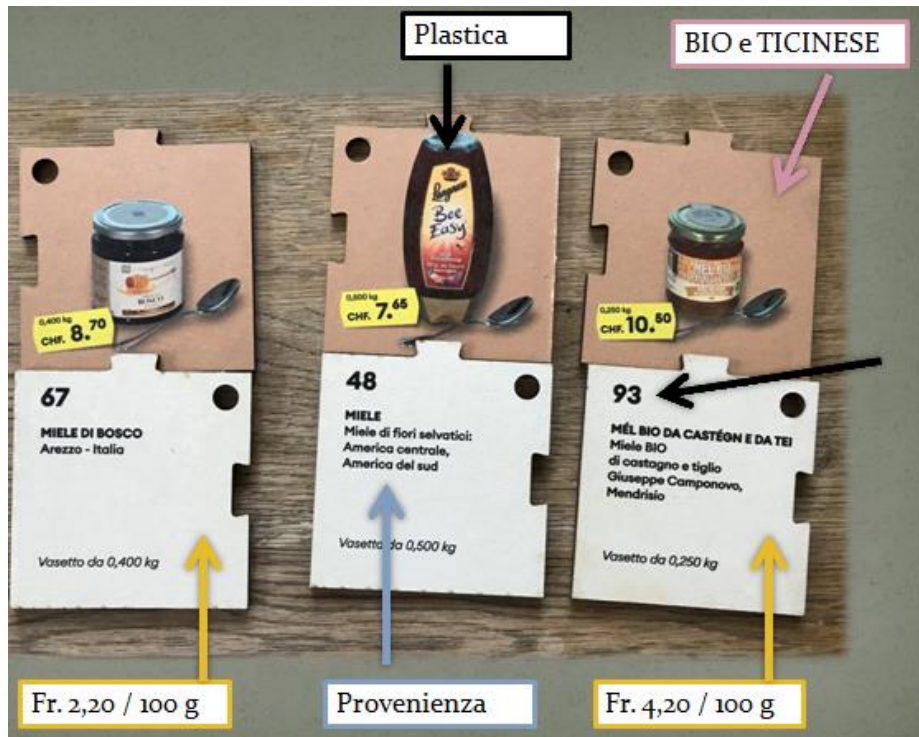
Una carne secca si racconta.



# L'etichetta



# L'etichetta



- Provenienza?
- Filo sulla mappa del mondo
- Imballaggio?
- Plastica o vetro?
- Costo?
- Label (p.es. Bio) cosa implica?

## L'Eco-Score di Beelong



L'**Eco-Score** è un indicatore sviluppato da **Beelong** per valutare l'impatto ambientale degli alimenti. In base a determinati criteri. Beelong assegna un punteggio ad ogni prodotto, il risultato viene espresso sottoforma di una scala cromatica di facile comprensione che va dalla A alla E, in base al punteggio ricevuto.

Nato nel campus dell'Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) nel 2008, questo indicatore vuole rispondere ad una semplice domanda: come scegliere prodotti alimentari che abbiano **minor impatto sull'ambiente**? Come aiutare il consumatore ad una scelta basata su **criteri diversi** dal mero **prezzo**?

# I criteri Eco-Score



## 1. LA STAGIONALITÀ

Seguire la **stagionalità** ha un impatto sul consumo e sulle risorse necessarie per la produzione. Per esempio, l'acquisto di frutta e verdura di stagione favorisce la riduzione del consumo di acqua ed energia.

## 2. LA PROVENIENZA

Più **vicini** sono i prodotti coltivati, allevati o pescati, più basso è l'impatto ambientale. Con un **trasporto più breve** si può ridurre l'emissione di gas serra.

## 3. IL METODO DI PRODUZIONE









Il **benessere animale**, la protezione delle specie minacciate, la biodiversità, la stagionalità, sono tutti fattori da tenere in considerazione quando si acquista un prodotto. Il **modo** in cui il cibo viene **prodotto** ha un impatto sull'ambiente e sull'utilizzo delle risorse naturali.

## 4. LA TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

L'uso di **prodotti freschi in cucina** contribuisce a valorizzarne il gusto e apprezzarne la **qualità**. Si **riduce** l'uso di **conservanti e di imballaggi**, oltre a promuovere la trasparenza grazie ad una migliore **tracciabilità** del prodotto.

## 5. IL CLIMA E LE RISORSE

Ogni prodotto ha un impatto diverso sul clima. La sua **coltivazione o trasformazione** può provocare l'**inquinamento idrico**, lo **sfruttamento del suolo** e/o lievi o **importanti emissioni di CO2**. I **prodotti proteici animali** (latticini, uova e soprattutto carne) hanno un **impatto** molto **maggiore** sull'ambiente. Idealmente, quindi, dovremmo controllare meglio il nostro consumo di carne.

<b>Latte</b>		Latte intero LATI SA St. Antonino	TI <b>A B C D E</b>	ITALIA <b>A B C- D E</b>
<b>Pane</b>		Pan Nostran Panificio JOWA St. Antonino	TI <b>A B C D E</b>	OLTRE OCEANO <b>A B C D E</b>
<b>Miele</b>		Mél BIO da castégn e da tei Giuseppe Camponovo Mendrisio	BIO TI <b>A B C D E</b>	OLTRE OCEANO <b>A B C D E</b>
<b>Formaggio</b>		Formaggio Gottardo Alpe Ticino	TI <b>A B C D E</b>	FRANCIA <b>A B C D E</b>
<b>Salumi</b>		Salametti nostrani al Merlot i salumi del Pin Mendrisio	TI <b>A B C D E</b>	ITALIA <b>A B C- D E</b>
<b>Uova</b>		Öv nostran Al Formicaio Ponte Capriasca	TI <b>A- B C D E</b>	OLANDA <b>A B C D E</b>
<b>Frutta</b>		Mele Golden Ticino TIOR SA Cadenazzo	TI <b>A B C D E</b>	OLTRE OCEANO <b>A B C D+ E</b>
<b>Ortaggi</b>		BIO Pomodoro a grappolo Ticino Locarnini Floriano Sementina	BIO TI <b>A B C D E</b>	OLANDA <b>A B C D E</b>
<b>Vino</b>		Mezzana Ticino DOC Merlot 2017 Az. Ag. Cantonale Mezzana	TI <b>A B+ C D E</b>	OLTRE OCEANO <b>A B C D+ E</b>

## Gioco: dati e risultati



### Alcuni elementi da prendere in considerazione:

- I **prodotti vegetali** possono raggiungere una **A** più rapidamente rispetto, per esempio, a prodotti come i latticini, questo perché possono essere **mangiati direttamente** dall'uomo e non devono essere **raffinati** da un animale o trasformati dall'uomo (**utilizzo energia**).
- Nel caso di **piante**, ciò che determina in modo significativo l'impatto ambientale è il **consumo di acqua** ed il **metodo di produzione** utilizzato (per esempio in campo aperto o in serra, riscaldamento con energia fossile verso biogas o termo-riscaldamento).
- I prodotti a **label Bio Suisse** hanno il minor impatto, diversamente a quelli BIO Europeo (norme produzione meno severe).
- Prestare **attenzione** alla scelta della **provenienza** delle **proteine vegetali** alternative, per esempio per la coltivazione in Brasile si toglie spazio alla Foresta dell'Amazzonia (deforestazione).

# Cosa offre il CCAT?



- Messa a disposizione di puzzle, flyer, block-notes e diplomi.
- Consulenza: organizzazione di visite sul territorio ticinese, materiali informativi, approfondimenti, ...
- Disponibilità per presentare alla rispettiva Direzione i vantaggi del progetto mensa e della Carta per un'alimentazione sostenibile.
- Costo: a carico del CCAT

Contatto:

Sibilla Quadri, CCAT, [sibilla.quadri@ccat.ch](mailto:sibilla.quadri@ccat.ch), 079 120 91 27