



Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport
Sezione amministrativa

Telefono 091 814 34 10
Fax 091 814 44 20
e-mail decs-urts@ti.ch

**Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici
6501 Bellinzona**



29 settembre 2020

Ristoranti scolastici RESTO'

Un po' più sostenibili

Da settembre 2020 una novità nei ristoranti scolastici e nelle mescite delle scuole medie e post-obbligatorie del Cantone.

Una giornata senza carne né pesce, è la proposta di quest'anno scolastico, che verrà introdotta a scadenze regolari come offerta *un po' più sostenibile* del solito.

Sì, perché ormai da diversi anni l'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS) con la collaborazione dei Consulenti alimentari, propone non solo dei pasti sani ed equilibrati alla propria utenza, ma anche prodotti di qualità con una particolare attenzione alla sostenibilità e, in particolare, al benessere degli animali da reddito, la cui carne finisce nelle padelle delle cucine dei RESTO°. L'aspetto del prezzo di acquisto, invece, passa in secondo piano: la priorità è data al prodotto di origine locale. Vengono acquistati prodotti locali, di preferenza ticinesi o svizzeri, e se questi non dovessero essere disponibili, al massimo di origine UE, purché rispettino le direttive, in particolare per le carni, propri agli standard di allevamento svizzeri.

Questa nuova proposta vuole seguire le tendenze contemporanee verso un'alimentazione più sostenibile, nello specifico con meno prodotti animali, come sollecitato, per quanto ci riguarda, sia dagli studenti delle scuole post obbligatorie sia da atti parlamentari.

Un piccolo passo per contribuire al benessere del nostro pianeta, ma anche con l'intento di educare ad un'alimentazione più sostenibile, dimostrando che si può consumare un buon pasto, equilibrato e sostanzioso, anche senza carne o pesce.

Le possibilità sono molteplici e i consulenti dell'URTS confidano sulla curiosità della *popolazione scolastica* verso questa dieta alternativa e contano... sperano... che queste proposte siano apprezzate e, perché no, siano da stimolo per cambiare, anche solo un po', le proprie abitudini alimentari, verso forme più sostenibili.

Si inizia con la prima proposta *senza né carne né pesce* il prossimo 29 settembre, lasciatevi stupire e... buon appetito!

OGGI
RESTO'
un po' più **SOSTENIBILE**
E RESPONSABILE
pasti senza carne o pesce

+ 
- 
- 
- 

Giornata a favore dell'ambiente

ti Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport

Nell'ambito della pianificazione annuale dei menu, sono stati introdotti negli ultimi 10 anni anche altre realtà alimentari, proprio per far conoscere maggiormente modi di alimentarsi alternativi.

L'occasione di provare pietanze diverse è stata accolta con una certa titubanza, per non dire freddezza preferendo ricette classiche, note e conosciute.

La consulenza alimentare, in collaborazione ai cuochi, si ingegnerà nel proporre ricette che non contempleranno né carne né pesce a 360°, sia nei menu sia nei panini. A esempio introdurremo la soia, il bulgur nei menu, la zucca e la trevisana nei panini. Si tratta di sforzi importanti dato che il piatto senza carne e senza pesce di regola richiede più tempo e più cura per la preparazione

Dopo alcune giornate a tema si tratterà infine di fare un bilancio, se gli allievi apprezzeranno l'iniziativa la si potrà riproporre, se invece il tutto rimarrà nei piatti oppure nelle mensole delle mescite non rimarrà che una bella iniziativa.

Ecco alcuni esempi di menu e preparazioni:

Menu del giorno: Crostino con purea di melanzane, bocconcini di soia al pomodoro, bulgur, piselli al vapore, torta soffice alla zucca e cioccolato

Panini vegetariani: panino con groviera, zucca e pere oppure panino con trevisana, böscion e rucola

Le varie ricette le potete chiedere ai nostri Chef.

Durante questa giornata speciale vogliamo puntare alla semplicità e genuinità delle preparazioni e soprattutto vogliamo invitarvi a condividere con noi il piacere del cibo e del gusto.

www.ti.ch/urts

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

Ufficio della refezione scolastica, **Elena Pedrioli**, tel. 091 814 34 10, decs-urts@ti.ch

Consulenza alimentare, **Tiziano Orrù, Katia Joppini e Karin Semmler**, tel. 091 814 65 78, natel 079 412 16 36, tiziano.orrù@edu.ti.ch karin.semmler@icec.ti-edu.ch , SSAT