

Interpellanza Lamprecht concernente l'assunzione di un ruolo esemplare del Cantone nella ristorazione collettiva

Oltre al settore industriale e al settore degli edifici, anche i nostri sistemi alimentari sono corresponsabili delle emissioni globali di gas a effetto serra: una parte considerevole delle emissioni totali proviene dalla produzione, dalla lavorazione, dal trasporto e dallo spreco di derrate alimentari. Esistono diversi campi d'azione noti per ridurre le emissioni e il consumo di risorse nel nostro sistema alimentare, tra cui la regionalità, la stagionalità, la riduzione degli sprechi alimentari e l'utilizzo di derrate alimentari prodotte biologicamente.

Nella strategia climatica della Confederazione, con la misura K-03 Ristorazione collettiva viene stabilito che i modelli di consumo nelle strutture di ristorazione pubbliche e private rappresentano uno strumento importante per una maggiore sostenibilità nel nostro sistema alimentare.

Nel rapporto relativo all'emanazione della legge concernente la promozione e il finanziamento di misure per la protezione del clima e l'adattamento al clima nei Grigioni (legge sul fondo per il clima, LFCLi; CSC 820.400, art. 17), il Cantone dei Grigioni ha definito la volontà di assumere un ruolo esemplare insieme ai comuni. Altri Cantoni quali Giura, Lucerna e Vaud hanno definito chiari obiettivi per la promozione dell'agricoltura biologica e di una maggiore quantità di prodotti biologici nella ristorazione collettiva. Anche le prescrizioni vincolanti delle città di Zurigo e di Ginevra relative all'acquisto di prodotti dotati di marchio nella ristorazione collettiva entreranno in vigore a partire dal 2025.

Promuovendo l'agricoltura biologica regionale e l'utilizzo di prodotti regionali nelle mense pubbliche e private, è possibile affrontare direttamente molte sfide e ridurre sensibilmente le emissioni di CO₂:

- emissioni ridotte grazie a distanze di trasporto più brevi
- quantità nettamente inferiori di foraggi (importati) coltivati (come cereali o soia)
- compensazione di emissioni difficili da evitare tramite la formazione di humus nel suolo
- meno spreco alimentare

Le firmatarie e i firmatari si rivolgono pertanto al Governo con le seguenti domande:

1. Come (in quale forma) il Cantone desidera assumere un ruolo esemplare per promuovere modelli di consumo sostenibili nella ristorazione collettiva?
2. Il Governo condivide l'opinione secondo la quale grazie alla forma di produzione dell'agricoltura biologica particolarmente rispettosa delle risorse è possibile fornire un contributo importante alla protezione del clima nell'ambito della ristorazione pubblica?
3. Il Governo è disposto a formulare obiettivi vincolanti per l'utilizzo di prodotti dotati di marchio (Bio, IP, regio.garantie) per l'acquisto di derrate alimentari per la ristorazione collettiva?

Coira, 23 ottobre 2024

Lamprecht, Roffler, Cramer, Bardill, Baselgia, Bavier, Berther, Bieri, Binkert, Bischof, Bisculm Jörg, Bleuler-Jenny, Cahenzli-Philipp, Caluori, Casutt, Censi, Collenberg, Dietrich, Epp, Furger, Gansner, Gredig, Hoch, Jochum, Kienz, Kreiliger, Laim, Lehner, Maissen, Mazzetta, Messmer-Blumer, Michael (Donat), Müller, Natter, Nicolay (Bever), Pajic, Preisig, Rettich, Righetti, Ruckstuhl, Rusch Nigg, Rutishauser, Said Bucher, Sgier, Spagnolatti, Ulber (Lantsch/Lenz), von Ballmoos, von Tscharn, Walser, Wieland, Wilhelm, Zanetti (Sent)