



## Alimentazione e sviluppo sostenibile

### Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile

Alimentazione e sviluppo sostenibile: introduzione	2
Alimentazione e coesione sociale: <i>Le ricette a piccoli costi</i>	5
Consigli nutrizionali per bambini piccoli di migranti	8
Corsi di cucina per bambini ed adolescenti a Steffisburg	11
Il ruolo sociale dell'alimentazione di prossimità: la bottega di paese a Ballaigues	14
Giardini comunitari per donne migranti nella Città di Berna	16
Un mercato per i prodotti locali: il marchio <i>Bun Tschlin</i>	19
Per un'alimentazione sana: Parco naturale regionale di Thal	21
Alimentazione, agricoltura e biodiversità: il progetto <i>Vergers+</i>	23
Direttiva ufficiale sull'alimentazione ad Onex	26
Prodotti e servizi sostenibili negli alberghi e ristoranti in Val Müstair	28

# Alimentazione e sviluppo sostenibile

## Introduzione



### Alimentazione e sviluppo sostenibile

L'alimentazione costituisce un problema cruciale a livello mondiale, di attualità anche in Svizzera. La questione è in stretto rapporto con i tre pilastri dello sviluppo sostenibile. *Dal punto di vista sociale*, il tipo di alimenti consumati influenza considerevolmente la salute di una popolazione. L'accesso per tutti ad un cibo sano e responsabile è una garanzia di equità sociale. La produzione e il consumo può anche avere un effetto positivo sulla coesione sociale. *Dal punto di vista economico*, l'agricoltura risponde ai bisogni alimentari della popolazione. Il sostegno alla produzione e al consumo locali va in questo senso, offrendo soluzioni sostenibili ed eque al settore agricolo. *Dal punto di vista ambientale*, il modo di produzione degli alimenti (intensivo o estensivo) influenza la qualità dei suoli e dell'acqua. La scelta delle varietà coltivate ha anche un effetto sul mantenimento della biodiversità e sui paesaggi, elementi importanti per il valore turistico di una regione. D'altronde, la provenienza ed il tipo di alimenti acquistati dai consumatori giocano un ruolo sul consumo energetico e sulle emissioni di CO<sub>2</sub> dovute al trasporto ed al modo di produzione (in serra, coltivazione fuori suolo, ecc.). Vista la complessità e la moltitudine dei fattori in gioco, non è spesso facile fare la propria scelta (il locale è per esempio sempre sinonimo di più ecologico?), a meno di disporre degli ecobilanci dei prodotti. Produttori e consumatori hanno, tuttavia, con le loro abitudini alimentari, la loro parte di responsabilità sul benessere del pianeta e dei suoi abitanti. Sono dunque tenuti a riflettere e ad agire basandosi sui principi dello sviluppo sostenibile. Questi temi figurano nella Strategia per lo sviluppo sostenibile: linee guida e piano di azione 2008–2011<sup>1</sup>. Le sfide affrontate sono in particolare: energia, economia, produzione e consumo, utilizzo delle risorse naturali, coesione sociale, demografia e migrazione, salute pubblica, sport e promozione dell'attività fisica e sfide mondiali in materia di sviluppo e di ambiente.

### L'alimentazione come fattore di benessere e di coesione sociale

Visto il ruolo dell'apporto calorico e dell'equilibrio nutrizionale, l'alimentazione ha ripercussioni dirette sulla salute. È importante sensibilizzare la popolazione ai legami che esistono tra alimentazione e salute e darle i mezzi di nutrirsi in maniera equilibrata e sana. Tuttavia, secondo i loro livelli socioeconomici, i vari gruppi sociali hanno comportamenti diversi in materia di consumo alimentare, ed alcuni, come i bambini, i giovani, gli anziani, i precari o le popolazioni migranti sono particolarmente vulnerabili. L'alimentazione è così all'origine di ineguaglianze sociali nell'ambito della salute. Per ridurle e permettere a tutta la popolazione di beneficiare di un'alimentazione sana, vengono richiesti diversi approcci (esempi *Le ricette a piccoli costi* (p. 5), *Miges Balu* (p. 8) e *Corso di cucina Kebap+* (p. 11)). Oltre a rappresentare un fattore di benessere fisico ed una fonte di piacere, l'alimentazione è una componente di coesione sociale (esempi la bottega di paese (p. 14) e Giardini comunitari (p. 16)).

<sup>1</sup> Consiglio federale, 2008

**L'alimentazione come  
fattore di sviluppo economico,  
con il sostegno di  
un'agricoltura di prossimità**

**L'alimentazione come  
fattore di promozione della  
biodiversità, mediante  
una produzione estensiva**

**Partner potenziali per  
progetti legati all'alimentazione  
e allo sviluppo sostenibile**

Sul piano economico, il mantenimento e la produttività dell'agricoltura locale necessitano del sostegno dei consumatori. Valorizzare e scegliere prodotti di prossimità (esempi Marchio *Bun Tschlin* (p.19) e Parco naturale di Thal (p. 21)), remunerare in modo giusto al Sud come al Nord i produttori praticando l'agricoltura contrattuale (relazione diretta tra agricoltori e consumatori) oppure sviluppando un commercio più equo per esempio, favorisce lo sviluppo economico del settore agricolo. Interconnettere i diversi settori, come l'agricoltura, il commercio, la ristorazione ed il turismo è d'altronde anche proficuo per le regioni.

Dal punto di vista ambientale, produrre in maniera estensiva, senza utilizzare prodotti fitosanitari di sintesi, contribuisce alla preservazione degli ecosistemi naturali. Inoltre, coltivare vecchie varietà che favoriscono il mantenimento od il ritorno di specie animali rare o minacciate ha un impatto positivo sulla biodiversità (esempio *Vergers+* (p. 23)). Scegliere di approvvigionarsi in prodotti locali o di stagione non è appannaggio dei singoli; gli enti pubblici possono anche agire come consumatori responsabili (esempi Direttiva alimentare di Onex (p. 26) e alberghi e ristoranti in Val Müstair (p. 28)).

I buoni esempi presentati qui di seguito illustrano azioni realizzate da o con enti pubblici. Queste azioni sono orientate alla promozione di un'alimentazione sana, rispettosa dell'ambiente e del lavoro dei produttori, in una prospettiva di coesione sociale. I Cantoni ed i Comuni sono infatti ben situati per agire in questo ambito: salute e alimentazione al lavoro e a scuola, mense scolastiche, ristoranti di istituzioni sociali e di ospedali, agricoltura di prossimità, ecc. Questi temi possono essere ripresi nell'ambito delle procedure di sviluppo sostenibile come l'Agenda 21.

#### **Agricoltura, paesaggio e biodiversità**

- *Uniterre*: sindacato agricolo che promuove ed accompagna la creazione di associazioni di agricoltura contrattuale e dà accesso alla lista di tutti i progetti svizzeri – [www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch)
- *Il servizio romando di divulgazione* agricola propone documenti sull'agricoltura, sull'alimentazione, sull'ambiente, ecc. – [www.agridea-lausanne.ch](http://www.agridea-lausanne.ch)
- *Pro Specie Rara*: fondazione svizzera per la diversità patrimoniale e genetica legata ai vegetali ed agli animali – [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)
- *Slow Food*: In opposizione al *Fast Food*, *Slow Food* promuove un'agricoltura ed una pesca sostenibili, un allevamento a regola d'arte, una produzione artigianale e la conservazione delle diversità gustative locali – [www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)
- *Unione svizzera dei contadini* – [www.sbv-usp.ch](http://www.sbv-usp.ch)
- *Gruppo svizzero per le regioni di montagna* – [www.sab.ch](http://www.sab.ch)
- *Il Fondo Svizzero per il Paesaggio* finanzia la salvaguardia di paesaggi tradizionali vicini allo stato naturale – [www.fl-sfsp.ch](http://www.fl-sfsp.ch)

**Partner potenziali per progetti legati all'alimentazione e allo sviluppo sostenibile (segue)**

**Salute**

- *Promozione Salute Svizzera* – [www.promotionsantesuisse.ch](http://www.promotionsantesuisse.ch)
- *La Società svizzera di nutrizione* informa sull'aspetto nutrizionale dell'alimentazione – [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)
- *Bio Suisse* – [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)
- *La Federazione Fourchette Verte Svizzera*: questo marchio è attribuito agli istituti di ristorazione che si impegnano ad applicare i seguenti criteri: un piatto del giorno sano ed equilibrato, bibite senza alcool ad un prezzo favorevole, un ambiente rispettato (spazio non fumatori, igiene, raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.) – [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

**Commercio equo**

- *Associazione delle botteghe del mondo*: negozi che vendono prodotti del commercio equo in Svizzera – [www.mdm.ch](http://www.mdm.ch) – [www.botteghedelmondo.ch](http://www.botteghedelmondo.ch)

**Bibliografia**

**Agricoltura di prossimità e commercio equo**

- Des réponses au « Cauchemar de Darwin »: agriculture locale e commerce équitable – *La Revue Durable*, N° 20, aprile – maggio – giugno 2006.
- Porcher Natacha, Situation et fonctionnement des initiatives d'agriculture contractuelle de proximité en Suisse romande – Master in sviluppo rurale e progetti, Istituto agronomico Mediterraneo di Montpellier (IAMM), 2008.
- L'agriculture suisse, tout le monde y gagne – Agenzia di informazione agricola romanda (AGIR), 2008.

**Agricoltura biologica**

- L'itinéraire du bio: de la terre à la table – Agenzia di informazione agricola romanda (AGIR), 2007.

**Alimentazione e salute**

- Botaya Alexis, Le guide de l'Ecofood: Tout savoir pour bien se nourrir dans le respect de la planète – Minerva, 2008.
- Petrini Carlo, Slowfood, manifeste pour le goût et la biodiversité – Edizioni Yves Michel, 2005.
- Cinquième rapport sur la nutrition en Suisse – Ufficio federale della sanità pubblica, 2005.
- Aubert Claude, Une autre assiette: Une assiette qui protège notre santé et celle de la planète – Le courrier du livre, 2009.

**Giardini condivisi**

- Baudelet Laurence, Basset Frédérique, Le Roy Alice, Jardins partagés: Utopie, écologie, conseils pratiques – Mens, Terre vivante, 2008.

**Consumo**

- Longet René, De la consommation à la consom'action, les coûts cachés au quotidien – Jouvence, 2009.

## Alimentazione e coesione sociale: Le ricette a piccoli costi



### Descrizione

Per sensibilizzare le persone di fasce sociali modeste o di origine straniera e dar loro i mezzi per alimentarsi in modo sano, il servizio sociale della Città di Ginevra, attraverso le sue unità di azione comunitarie (UAC)<sup>1</sup>, ha applicato dal 2007 il progetto *Le ricette a piccoli costi*. Il tipo di alimenti consumati influenza infatti considerevolmente la salute. Questa categoria di popolazione è tuttavia più difficile da raggiungere con le campagne di prevenzione classiche e si alimenta generalmente in maniera meno equilibrata e variata e questo, principalmente, per ragioni finanziarie e socioculturali. Questo progetto consiste nel sensibilizzare e nel formare all'alimentazione equilibrata dei *moltiplicatori*, cioè persone appartenenti ai gruppi target (famiglie o persone a reddito modesto o di origine straniera), che animano in seguito atelier di cucina per questi gruppi. Le domande sollevate durante alcuni atelier sono, ad esempio: «Quali elementi sono sani, di stagione e a buon mercato? Quali alimenti economici possono sostituire la carne? Come scegliere tra verdure fresche, prodotti congelati o in scatola?». In sintesi, «come conciliare un'alimentazione sana e di stagione con un piccolo budget?».

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** il progetto *Le ricette a piccoli costi* ha lo scopo di promuovere un'alimentazione sana (più frutta e verdura, meno grassi e zuccheri, meno carne, ecc.) presso una popolazione in situazione precaria. Il progetto mostra per esempio i plusvalori in termini di salute e di budget dei pasti fatti in casa rispetto ai pasti industriali<sup>2</sup>. Peraltro, esso gioca un ruolo nella formazione e può contribuire al reinserimento professionale di alcuni moltiplicatori ridando loro fiducia ed inserendoli in nuove reti. Attraverso l'alimentazione, questo progetto influenza positivamente la coesione sociale dei quartieri favorendo gli incontri durante gli atelier e la collaborazione tra i moltiplicatori e gli operatori sociali.
- **Ambiente:** tutti i prodotti freschi utilizzati sono di stagione (meno energia utilizzata per la loro produzione) e vengono dati consigli per sostituire una parte dei pasti a base di carne (la produzione di carne emette molto gas ad effetto serra) con sostituti (tofu, leguminose, ecc.).
- **Economia:** questo progetto si rivolge ad un pubblico con un potere di acquisto molto limitato, e ha lo scopo di permettergli di consumare prodotti sani ed equilibrati malgrado il suo budget ridotto.

### Attuazione

Tramite le associazioni di aiuto locali, le UAC reclutano persone che giocheranno il ruolo di moltiplicatori. I *moltiplicatori* firmano una convenzione con la Città e ricevono una

<sup>1</sup> Sotto la responsabilità del servizio sociale della Città di Ginevra, le UAC hanno l'obiettivo di migliorare la qualità di vita nel quartiere rinforzando in particolare i legami sociali tra gli abitanti. Si basano sui bisogni del quartiere prendendo in considerazione i partner e le risorse esistenti (associazioni di quartiere, commercianti, istituzioni, luoghi pubblici, ecc...). Partendo dai bisogni rilevati, attuano azioni partecipative di prevenzione e di promozione socio-sanitaria.

<sup>2</sup> Per esempio, una fetta di pizza già pronta costa più del doppio della stessa fetta fatta in casa.



### Attuazione (segue)

formazione di quattro mezze giornate su «l'alimentazione equilibrata per piccoli budget» fornita loro da dietologi. Lavorando sempre in coppia, sono loro che gestiscono in seguito gli atelier (pianificazione del menù, acquisto degli ingredienti, accoglienza dei partecipanti, confezione di un pasto in comune, condivisione delle conoscenze acquisite durante la formazione, partecipazione all'animazione dell'atelier/pasto), aperti con priorità a famiglie o a persone svantaggiate. Il moltiplicatore fa passare l'informazione attraverso la sua comunità di appartenenza e le sue reti. Dal 2009, l'Associazione ginevrina dei dietologi (AdiGe) è partner del progetto e ne assicura quindi la perizia tecnica formando gli animatori durante gli atelier; il progetto è anche integrato al piano sanitario cantonale (priorità alimentazione «Marchez, manger malin» «Camminate, mangiate con astuzia»). I temi degli atelier sono per esempio: il tofu è nei nostri piatti, il piatto equilibrato con leguminose, ricette con le uova, la zucca in tutti i suoi modi, pasti per le feste, ecc. I moltiplicatori sono rimborsati in media con un forfait in natura (prodotti alimentari, biglietti del bus, ecc. equivalente a 80.– franchi circa) per ogni giornata di lavoro.

### Risultati

Dal 2007 al 2009, sono stati formati una ventina di moltiplicatori e sono stati organizzati oltre 20 atelier di una mezza giornata, con una media di dieci partecipanti per volta (ossia all'incirca un totale di 200 persone). I moltiplicatori presenziano anche stand informativi, di sensibilizzazione e di promozione degli atelier durante alcune feste della Città. Per la loro appartenenza, stimolano più facilmente le popolazioni interessate. Anche se le cifre sono modeste e anche se resta difficile coinvolgere la popolazione target, questo metodo porta i suoi frutti: ogni partecipante trasmette a sua volta la sua esperienza in seno alla sua famiglia, aumentando così il numero di persone coinvolte.

### Valutazione

Una valutazione interna del progetto, effettuata nel 2008, mostra che gli obiettivi fissati dalle UAC – creare spazi e momenti di incontro nel quartiere, diffondere conoscenze e competenze sull'alimentazione equilibrata a minor costo – sono stati raggiunti. La valutazione offre anche molti suggerimenti di miglioramento. Innanzitutto, per questioni di efficienza, le UAC propongono d'ora in avanti ai partecipanti di iscriversi ad un minimo di due atelier. Inoltre, i moltiplicatori scelti dovrebbero meglio padroneggiare il francese, essere più a proprio agio nell'esprimersi in pubblico e ricevere una miglior formazione per la parte che riguarda l'animazione degli atelier. I messaggi da far passare devono essere meno numerosi e più semplici. La pluralità stessa dei luoghi, si è rilevata fonte di dispersione di forze e gli atelier sono ora organizzati in due luoghi della Città. Una delle difficoltà incontrate dalle UAC è stata trovare una forma di rimborso per i moltiplicatori, che sono sì volontari, ma che assicurano tuttavia una prestazione che necessita un grande impegno personale. Questo problema è stato risolto con doni in natura.

### Carattere esemplare

L'aspetto innovatore di questo progetto riguarda il fatto che gli atelier sono animati da persone provenienti dal pubblico target, permettendo così una comunicazione più efficace.

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile

**Gruppi target selezionati**

Persone di categorie sociali modeste o di origine straniera della Città di Ginevra

**Costi**

Budget annuale del progetto, circa 30 000.– franchi, che comprende i salari dei coordinatori UAC (30%), gli onorari dei dietologi, i rimborsi dei moltiplicatori, il materiale pedagogico (manifesti, ecc.), gli utensili di cucina, l'affitto delle sale e la comunicazione

**Finanziamento**

Dal 2007 al 2008, dalla Città di Ginevra e, in maniera simbolica, dai partecipanti (5.– franchi per atelier); dal 2009, partecipazione di Promozione Salute Svizzera, attraverso il piano sanitario cantonale (8 000.– franchi all'anno)

**Luogo**

Città di Ginevra

**Realizzazione**

Dal 2007

**Contatti**

Servizio sociale della Città di Ginevra  
Rue Dizerens 25, 1211 Ginevra 4

Francesca Cauvin – Responsabile del progetto  
Tel. 022 418 95 00 – Francesca.cauvin@ville-ge.ch

**Informazioni**

- Unità di azione comunitaria: [www.ville-ge.ch/socluac.nsf](http://www.ville-ge.ch/socluac.nsf)
- Piano cantonale di promozione della salute: [www.ge.ch/plancantonal](http://www.ge.ch/plancantonal)
- Associazione ginevrina dei dietisti (AdiGe): [www.adige.ch](http://www.adige.ch)

**Progetti simili conosciuti**

- «Mangiare bene a piccolo costo, s'impara!»: la Federazione romanda dei consumatori di Friburgo propone atelier animati da professionisti, senza l'aspetto *moltiplicatori* – [www.frc.ch](http://www.frc.ch)
- «Piatti unici. Mangiar bene spendendo poco» Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana (ACSI), Lugano – [www.acsi.ch](http://www.acsi.ch)

## Consigli nutrizionali per bambini piccoli di migranti



### Descrizione

Il progetto *Miges Balù* ha lo scopo di far capire le relazioni tra alimentazione sana, attività fisica e peso corporeo presso i lattanti ed i bambini in giovane età (da 0 a 5 anni) di genitori migranti. Lanciato tra il 2005 ed il 2008 come fase pilota in due Comuni del Canton San Gallo dall'associazione della Svizzera orientale per il bambino (Ostschweizerischer Verein für das Kind – OVK), *Miges Balù* è stato da allora integrato nei programmi di promozione della salute pubblica e di integrazione del Canton San Gallo, poi nel programma di azione per un peso corporeo sano del Canton Lucerna. Il progetto consiste in un'offerta di consigli, prendendo in considerazione i diversi contesti socioculturali dei cittadini dell'ex-Yugoslavia, dello Sri Lanka e della Turchia. Mediatori interculturali e consulenti parentali vengono formati per stabilire ponti culturali e linguistici, per esempio durante gruppi di scambio per i padri e per le madri. Le informazioni vengono tradotte in albanese, bosniaco, croato, serbo, tamil e turco.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** l'offerta di consigli e gli opuscoli contengono informazioni essenziali per la promozione della salute, sulle basi di un'alimentazione sana e sui valori nutrizionali degli alimenti, sui trucchi per la composizione e l'elaborazione di un pasto equilibrato o sulle attività fisiche adattate ai bambini piccoli. Queste misure preventive creano effetti benefici a lungo termine sulla salute, perché agiscono a stadi precoci dello sviluppo del bambino.
- **Ambiente:** i consigli riguardano soprattutto i vantaggi delle derrate alimentari locali e stagionali (frutta e verdura, prodotti di cereali), che permettono di privarsi dei prodotti importati (spesso energivori) e dei prodotti precucinati (spesso cari e che comportano molto imballaggio). I partecipanti vengono anche sensibilizzati alla problematica del trasporto e dei rifiuti domestici.
- **Economia:** le misure di prevenzione e di promozione della salute destinate ai bambini molto piccoli premettono di evitare problemi sanitari costosi nell'età adulta. Hanno anche lo scopo di mostrare che un'alimentazione equilibrata non è per forza onerosa.

### Attuazione

E' nelle sedi delle diverse associazioni di stranieri, nei luoghi di incontro, persino durante le feste, che si verifica la diffusione dell'informazione su questo servizio di consulenza. Per prendere in considerazione i bisogni e le specificità delle famiglie immigrate, sono stati formati mediatori culturali. Con consulenti parentali, i mediatori animano i gruppi di scambio, dispensano consigli personalizzati e concepiscono gli opuscoli in molte lingue. I padri in particolare devono essere particolarmente sensibilizzati ai rischi di integrazione e di salute per il futuro dei loro bambini. Dopo il successo della fase pilota, il progetto ha potuto essere ripreso nei programmi di promozione della salute pubblica e di integrazione degli stranieri della Città e del Canton San Gallo, nelle offerte ai genitori di una decina di Comuni sangallesi, così come nei servizi medici del Canton Lucerna.

### Risultati

Grazie ad un'informazione, a una lobby ed ad una messa in rete ad hoc, l'interesse per questa nuova offerta di consulenza è stata risvegliata molto rapidamente – già dal primo



### Risultati (segue)

anno – tra i gruppi interessati. Oltre alla formazione dei mediatori interculturali e dei consulenti parentali, sono state organizzate numerose tavole rotonde e gruppi di discussione sui temi dello sviluppo, dell'educazione, della nutrizione e della motricità dei bambini piccoli, e sono stati dispensati consigli personalizzati. In conclusione, sull'insieme del programma, la proporzione dei partecipanti provenienti dalla Turchia, dall'ex-Yugoslavia e dallo Sri Lanka è così passata dal 5–15% al 71% in tre anni. Al termine della fase pilota del progetto, l'OVK ha potuto concludere con undici Comuni dei contratti di prestazioni che permettono di integrare questa nuova offerta di consulenza in quelle già indirizzate ai genitori.

### Valutazione

Grazie all'importante campagna di sensibilizzazione nei luoghi di incontri e durante le manifestazioni destinate ai migranti, così come attraverso i corsi di lingua (tra l'altro dell'Aiuto delle Chiese evangeliche svizzere -ACES e dell'A.I.D.A.- Frauensprachschule), il progetto *Miges Balù* ha registrato un elevato tasso di partecipazione. Un sondaggio tra le famiglie che vi hanno partecipato ha mostrato che questo progetto rispondeva ad un bisogno fondamentale da parte dei migranti. Il trasferimento del concetto nelle strategie e nei programmi-quadro di promozione della salute o di integrazione cantonali e nazionali e nell'offerta già esistente di servizi di consulenza parentale si è concretizzata in maniera efficace ed a minor costo. Grazie all'utilizzo delle esperienze e delle competenze acquisite, il progetto si è allargato per indirizzarsi a più di un centinaio di nazionalità. Resta comunque a volte ancora da convincere i Comuni a farsi carico di una parte dei costi.

### Carattere esemplare

*Miges Balù* abbina promozione della salute dei bambini e sostegno all'integrazione per le famiglie immigrate. Per il suo carattere innovatore, ha ricevuto nel 2005 un Premio per la promozione della salute e la prevenzione, attribuito dalla *Conferenza internazionale del lago di Costanza*. Visto il successo, *Suisse Balance*<sup>1</sup> ha deciso di farsi carico della promozione del concetto, ed è così che il Servizio di consulenza parentale di *Caritas* ha reso attivo un sostegno tecnico all'integrazione di *Miges Balù* nelle diverse offerte cantonali esistenti.

<sup>1</sup> Programma nazionale per l'alimentazione ed il movimento, sostenuto dall'Ufficio federale della salute pubblica e Promozione Salute Svizzera: [www.suissebalance.ch](http://www.suissebalance.ch)



<b>Gruppi target selezionati</b>	Genitori di lattanti e di bambini in età prescolastica, con origini migratorie; servizi di consulenza parentale
<b>Costi</b>	178350.– franchi (di cui 91102.– franchi per costi del personale)
<b>Finanziamento</b>	Ostschweizerischer Verein für das Kind (OVK) per la fase pilota; Suisse Balance, Canton San Gallo, Città di San Gallo, Commissione federale della migrazione (CFM)
<b>Luogo</b>	Canton San Gallo, Comuni di Rorschach, Bernhardzell, Eggersriet, Grub, Goldach, Wittenbach, Muolen, Rorschacherberg, Tübach, Untereggen, Waldkirch; Canton Lucerna
<b>Realizzazione</b>	2005–2008; fase pilota a San Gallo e a Rorschach; dal 2009, integrazione nell’offerta regolare di consulenza del Cantone. Progetto pilota del Cantone
<b>Contatti</b>	Rosa Plattner, Mütter-Väterberatung – Ostschweizerischer Verein für das Kind Rosenbergstrasse 82, 9000 San Gallo Tel. 071 227 11 71 – r.plattner@ovk.ch  Kantonsärztliche Dienste, Fachstelle Gesundheitsförderung Meyerstrasse 20, 6002 Lucerna Tel. 041 228 60 89 – gf@lu.ch
<b>Informazioni</b>	<a href="http://www.ovk.ch">www.ovk.ch</a> ( <i>Miges Balù</i> ) <a href="http://www.kantonsarzt.lu.ch">www.kantonsarzt.lu.ch</a> (Promozione della salute – Programma d’azione – Salute e peso corporeo – <i>Miges Balù</i> ) <a href="http://www.suissebalance.ch">www.suissebalance.ch</a> (Progetti – Panoramica dei progetti – <i>Miges Balù</i> o <i>Transfert Miges Balù</i> )
<b>Progetti simili conosciuti</b>	Cantone di Basilea Campagna: schnitz und drunder: <a href="http://www.baselland.ch">www.baselland.ch</a> (Economia, salute e promozione della salute) Cantone di Basilea Campagna: il progetto <i>Tacco&amp;Flip</i> ha come soggetto «mangiare e muoversi nella scuola dell’infanzia e nella scuola elementare» – <a href="http://www.taccoflip.bl.ch">www.taccoflip.bl.ch</a>

## Corsi di cucina per bambini ed adolescenti a Steffisburg



### Descrizione

Il servizio *animazione infanzia e gioventù all'aperto*, o *z4*<sup>1</sup> del Comune di Steffisburg (BE) organizza regolarmente corsi di cucina per bambini e adolescenti come programma di svago con il sostegno professionale e finanziario del programma *Kebab+*. Queste attività suscitano una riflessione ludica sui temi della gastronomia, del comportamento alimentare, dell'attività fisica, dello svago e dell'incontro. Per sensibilizzare più giovani ad un'alimentazione sana ed offrir loro la possibilità di cucinare, il servizio dell'animazione gioventù ha raccolto le ricette preferite di bambini e di personalità della Regione e le ha pubblicate nel libro di cucina per bambini *us em Chuchichäschli* (nel nostro armadietto della cucina). Molti bambini hanno partecipato agli incontri di preparazione culinaria così come all'inaugurazione del libro. I corsi di cucina ed il libro vedono quali protagonisti i bambini, gli adolescenti e gli adulti e mostrano come cucinare in modo sano per sé, per gli amici, per i conoscenti o per la famiglia cercando di evitare di non essere solo dei semplici consumatori.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** i corsi di cucina sviluppano le competenze dei giovani in materia di salute e li aiutano a prendere le loro responsabilità sulla loro salute ed il loro benessere. Pasti preparati e consumati assieme permettono ai bambini e agli adolescenti dei diversi istituti scolastici di Steffisburg di conoscersi e di rinforzare la loro coesione. E' un modo per scoprire piaceri diversi e per partecipare ad attività creatrici. L'inaugurazione del libro è stato un avvenimento dove i bambini ed i giovani si sono integrati come partner nella comunità. Preparando le loro ricette preferite, i giovani vengono sensibilizzati all'importanza del gusto degli alimenti: il piacere della degustazione è un aspetto essenziale.
- **Ambiente:** i giovani imparano a confezionare pasti equilibrati e sani con prodotti freschi e regionali di stagione. La loro attenzione viene attirata sul modo di cucinare senza alterare gli alimenti, sui prodotti che generano il minimo di rifiuti e, se necessario, sull'eliminazione corretta degli imballaggi. I giovani fanno esperienze concrete e capiscono in questo modo che un'alimentazione sana e la produzione di alimenti sani hanno per corollario un ambiente intatto.
- **Economia:** i bambini ed i giovani che imparano molto presto a nutrirsi in maniera sana risparmiano spese di salute occasionate da disturbi dell'alimentazione, dall'obesità o da alcune dipendenze. I costi della salute risultanti da un'alimentazione eccessiva o inadatta possono essere evitati da modifiche durature del comportamento alimentare.

<sup>1</sup> L'*animazione infanzia e gioventù all'aperto* è un ambito di lavoro sociale professionale che ha una componente socio-spaziale ed una missione sociopolitica, pedagogica e socioculturale. L'animazione infanzia e gioventù all'aperto accompagna i bambini e gli adolescenti sulla via dell'autonomia. A questo scopo, si adopera affinché i bambini ed i giovani siano integrati nella comunità come partner, vi si sentano a proprio agio e partecipino ai processi della nostra società.



### Attuazione

Il z4 del Comune di Steffisburg organizza regolarmente corsi di cucina durante i pomeriggi dei congedi scolastici. Per la pubblicazione del libro di cucina, i bambini ed i giovani sono stati invitati ad inviare le loro ricette preferite e a redigere un piccolo testo esponendo le ragioni della loro preferenza. Anche personalità locali, regionali e nazionali sono state contattate ed invitate a trasmettere la ricetta preferita della loro infanzia. Le ricette sono state adattate ai bambini (unificazione delle indicazioni di quantità, spiegazione dei procedimenti, suddivisione per temi). La diffusione del libro viene assicurata dal Comune, da una libreria e da un fiorista di Steffisburg.

Il progetto del ricettario *us em Chuchichäschtli* è stato realizzato grazie alla collaborazione del Comune di Steffisburg, responsabile dell'*animazione infanzia e gioventù all'aperto*, del sostegno professionale e finanziario del programma *Kebab+* legato al *percento culturale Migros* e ad altri sponsor. Solo i progetti relativi ad almeno tre dei temi ai quali si dedica *Kebab+*: «cucinare, mangiare, incontrarsi, rilassarsi, muoversi», possono beneficiare del sostegno finanziario di questo programma. Inoltre, i progetti devono essere concepiti e realizzati in stretta collaborazione con i giovani.

### Risultati

In due anni, 130 bambini hanno partecipato ai pomeriggi culinari. Circa 80 bambini ed adolescenti sono stati contattati per fornire la loro ricetta preferita. Una ventina di bambini hanno partecipato al «pomeriggio culinario» precedente l'inaugurazione del libro e dedicato alla confezione degli stuzzichini ed all'inaugurazione stessa. Il ricettario è stato pubblicato in 500 esemplari: 500 bambini ed adolescenti e le loro famiglie possono approfittarne. Il ricettario è considerato come un prodotto del Comune di Steffisburg. Nell'ambito del suo lavoro, l'equipe di z4 utilizza queste ricette con bambini e giovani durante le diverse manifestazioni, facendo così costantemente riferimento al libro di cucina.

### Valutazione

I corsi di cucina permettono ai giovani un'utile attività extra-scolastica e hanno sensibilizzato i bambini e gli adolescenti ad uno sviluppo sostenibile e ad un approccio sano della vita. L'equipe di z4 riceve regolarmente commenti su questo ricettario. Numerosi commenti sono positivi ed il libro si vende bene, a testimonianza del fatto che le ricette sono utili. Grazie ad una buona copertura mediatica, il ricettario contribuisce, anche se modestamente, alla buona immagine del Comune.

### Carattere esemplare

Malgrado i mezzi limitati, la partecipazione dei bambini e degli adolescenti è importante. Il ricettario permette di animare attività, sensibilizza all'alimentazione sana e contribuisce alla promozione della salute degli abitanti di Steffisburg e della sua Regione.



<b>Gruppi target selezionati</b>	Bambini ed adolescenti da 9 a 16 anni, adulti
<b>Costi</b>	7 000.– franchi/anno
<b>Finanziamento</b>	Comune di Steffisburg, programma <i>Kebab+</i> , diversi sponsor
<b>Luogo</b>	Steffisburg (BE)
<b>Realizzazione</b>	Dal 2007
<b>Contatti</b>	<p>Franz-Othmar Schaad – <i>Servizio animazione e gioventù all'aperto</i> – z4          Ziegeleistrasse 4, 3612 Steffisburg          Tel. 033 439 43 90 – jugendfachstelle@steffisburg.ch</p> <p>Robert Sempach, direzione della cultura e del lavoro sociale/settore sanità          Programma <i>Kebab+</i>, Federazione delle cooperative Migros          Josefstrasse 214, 8031 Zürich          Tel. 044 277 25 23 – robert.sempach@mgb.ch</p>
<b>Informazioni</b>	<a href="http://www.kebabplus.ch">www.kebabplus.ch</a>
<b>Progetti simili conosciuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantone di Basilea Campagna, Programma alimentazione di qualità per i bambini e gli adolescenti <i>schnitz und drunder</i> – <a href="http://www.schnitzunddrunder.bl.ch">www.schnitzunddrunder.bl.ch</a></li> <li>• Progetto <i>Znüni-Määrt</i> (mercato delle 10) per le scuole, servizio del medico cantonale di Lucerna, servizio della promozione della salute – <a href="mailto:gf@lu.ch">gf@lu.ch</a></li> <li>• <i>Schtifti</i>, fondazione di progetti sociali per i giovani, corsi di cucina e tournée <i>Freestyle</i> – <a href="http://www.schtifti.ch">www.schtifti.ch</a></li> </ul>

## Il ruolo sociale dell'alimentazione di prossimità: la bottega di paese a Ballaigues



### Descrizione

Il Comune di Ballaigues – Comune vodese di 900 abitanti – ha scommesso di rendere dinamico nuovamente il centro del suo paese e di mantenerne la sua bottega di generi alimentari. Infatti, i centri dei paesi tendono sempre più, per ragioni economiche, ad essere abbandonati e le botteghe di paese a sparire non riuscendo ad essere abbastanza competitivi per fronteggiare i grandi centri commerciali. Ballaigues non ne fa eccezione e il Comune ha reagito costruendo un nuovo edificio multiuso (palestra e sala per spettacoli), nel quale ha riservato uno spazio per una bottega di generi alimentari. Il Comune ha infatti considerato che si trattava di un servizio alla popolazione e che il ruolo sociale era importante. Al fine di rimediare ai problemi di rendimento, il Comune concede un sostegno al gerente della bottega. Il risultato di questa procedura è che gli abitanti – persone anziane, famiglie e bambini in particolare – dispongono di una struttura per approvvigionarsi facilmente in prodotti di utilità quotidiana. Inoltre, la bottega di paese, permette anche di bere un caffè, fungendo così da luogo di incontro. Quanto ai produttori di carne e di formaggi, ai pescatori ed ai panettieri della Regione, dispongono di un luogo per distribuire i loro prodotti localmente. La bottega di paese ha anche permesso di creare posti di lavoro.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- *Società*: mantenendo una bottega di generi alimentari nell'ambito della pianificazione del centro del paese, il Comune contribuisce a rinforzare le relazioni sociali. Offre così un servizio di prossimità per gli abitanti ed un luogo di incontro per tutte le generazioni e contribuisce ad una miglior qualità di vita.
- *Ambiente*: offrendo agli abitanti la possibilità di fare le spese vicino a casa, la bottega di paese permette di ridurre gli spostamenti individuali motorizzati.
- *Economia*: questa bottega di paese fa lavorare quattro persone (l'equivalente di due tempi pieni e mezzo). Favorisce i produttori locali: la carne, i prodotti lattiero-caseari e il pane provengono dalla Regione; un pescatore del lago di Neuchâtel vende il pesce del lago.

### Attuazione

Negli anni 1980, Ballaigues contava una macelleria, due panetterie e tre negozi di generi alimentari. Nel corso degli anni, a seguito delle partenze per pensionamento, tutti questi negozi sono spariti. Prima della chiusura dell'ultima bottega di paese, il Comune decise di reagire. Come rendere nuovamente dinamico il centro del paese e mantenerne una bottega di generi alimentari? Queste domande furono al centro delle preoccupazioni della municipalità. Per rispondervi, quest'ultima ha incaricato l'istituto IREC<sup>1</sup> affinché le proponesse in particolare soluzioni urbanistiche. Il Comune ha anche consultato la popolazione per conoscere i suoi bisogni in termini di servizi di prossimità. Da questi studi è emerso tra l'altro che bisognava creare un edificio polivalente al centro del paese. La consultazione della popolazione (questionario a tutte le economie domestiche) ha evidenziato il bisogno di

<sup>1</sup> L'IREC è un istituto dell'EPFL che si è diviso in molti istituti nel 2001. Lavorava sull'ambiente costruito e sul fenomeno urbano, in particolare a livello locale.



### Attuazione (segue)

disporre di una bottega di generi alimentari locale. Oltre la metà degli abitanti utilizzavano infatti (20% esclusivamente, 40% in parte) la bottega di generi alimentari esistente. Così nel 2003, la municipalità emise un preavviso relativo alla continuazione dello studio del centro del paese e del sostegno finanziario al commercio locale, preavviso che fu accettato ampiamente dal Consiglio comunale (legislativo). Lanciò un concorso di architettura, costruì il suo edificio polivalente con sistemazioni particolari per la bottega di generi alimentari (cella frigorifera, ecc.). Nel 2006, la nuova bottega di generi alimentari poteva aprire i suoi battenti. Per assicurare la sua sopravvivenza finanziaria, fu firmato un contratto tra il negoziante e la municipalità. Questo contratto stipulava che quest'ultima avrebbe sovvenzionato la bottega con un contributo di 20 000.– franchi (ciò che corrisponde all'affitto del negozio), e che questa sovvenzione sarebbe stata rivalutata annualmente in funzione dei risultati.

### Risultati

I risultati sono superiori alle aspettative iniziali. Nel 2009, la municipalità ha già potuto ridurre la sua sovvenzione annuale di 5 000.– franchi. Senza fare grandi guadagni e beneficiando di questo aiuto comunale, la bottega è nelle cifre nere e dà anche lavoro agli abitanti del paese.

### Valutazione

Secondo i fautori del progetto, il successo risiede nel fatto che la volontà politica era forte, che i bisogni della popolazione erano chiaramente identificati (non hanno cercato di creare l'offerta ma hanno risposto ad un bisogno) e che un aiuto finanziario è stato fornito al commerciante. Tuttavia, una difficoltà riscontrata dalla municipalità è stata di fare capire ad una piccola parte della popolazione – opposta all'idea che un ente pubblico sovvenzioni un'impresa privata – che le botteghe di generi alimentari di paese si avvicinano oggi allo status di servizio pubblico e dunque meritano un sostegno pubblico per il loro ruolo sociale.

### Carattere esemplare

Il Comune ha realizzato un progetto esemplare: fornendo un sostegno finanziario alla bottega di generi alimentari, ha contribuito a rendere dinamico il centro del paese e a mantenere così una buona qualità di vita per tutti gli abitanti.

### Gruppi target selezionati

Gli abitanti di Ballaigues

### Finanziamento

20 000.– franchi di sovvenzione comunale annuale dal 2006 al 2008, 15 000.– franchi nel 2009

### Luogo

Comune di Ballaigues

### Realizzazione

Dal 2006

### Contatti

Raphaël Darbellay, Sindaco, 1338 Ballaigues, Tel. 021 843 28 80 – raphael.darbellay@bluewin.ch

### Informazioni

[www.ballaigues.ch](http://www.ballaigues.ch)

### Progetti simili conosciuti

Questa politica di sostegno alle botteghe di generi alimentari di paese è anche in vigore in altre località. Esempi: Gilly, Perroy, Marchissy, Chésèrex (VD), Chermignon (VS), Bidogno (TI) «Zucro e Tartifoi», Dino (TI) «Ur Barachin», Medeglia (TI) «Osteria e Bottega corte del Duca»

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile

## Giardini comunitari per donne migranti nella Città di Berna



### Descrizione

Nell'ambito del suo Programma di integrazione per migranti, la Città di Berna, in collaborazione con l'antenna regionale dell'Aiuto delle Chiese evangeliche svizzere (ACES), assicura la promozione di un'alimentazione sana. Infatti, dal 2009, donne migranti hanno la possibilità di coltivare, per il loro uso personale, frutta, verdura, erbe aromatiche e fiori in giardini familiari comuni della Città. I terreni in questione vengono affittati dalla Città a condizioni finanziarie vantaggiose. In questi giardini comunitari urbani, le donne allacciano così numerosi contatti sociali migliorando nel contempo le loro conoscenze della lingua tedesca, ed acquisendo nuove competenze in cultura biologica. E' l'occasione per le partecipanti di assimilare le basi di un'alimentazione sana ed equilibrata, da trasmettere anche alle loro famiglie. I giardini sono dunque luoghi di lavoro, di incontri e di scambi. Le migranti vengono avvicinate al mondo delle piante indigene, imparano le diverse tecniche di coltura ecologica e viene loro proposto un sostegno per tutte le questioni relative alla vita quotidiana in Svizzera (come quelle relative alla ricerca di un impiego, per esempio).

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** l'approvvigionamento autonomo in frutta e verdura permette alle famiglie interessate di approfittare di un'alimentazione sana ed equilibrata. Inoltre, l'attività fisica all'aperto giova alla salute delle partecipanti e dei loro bambini che le accompagnano. Attraverso le tematiche *alimentazione e giardinaggio*, le donne migranti beneficiano di un luogo di incontro e di una rete di contatti, che facilita la loro integrazione.
- **Ambiente:** nei giardini familiari della Città di Berna, la coltura a contatto con la natura è un sostegno di base. Vengono incoraggiate la coltivazione di verdura e frutta bio così come pure una vasta gamma di prodotti regionali, limitando in questo modo il ricorso ai piatti precucinati che comportano spesso molto imballaggio, o ai prodotti esotici importati.
- **Economia:** la coltivazione delle derrate alimentari di base aiuta il budget alimentare delle partecipanti; vengono anche forniti consigli sul modo di coltivare i prodotti utilizzati nel loro paese di origine, spesso qui cari, o di sostituirli con prodotti locali a buon mercato.

### Attuazione

Il concetto è stato creato nel 2008, basandosi sul progetto pilota *Les Nouveaux Jardins des deux Bâle*. L'utilità del progetto era già stato identificato, così come i bisogni specifici delle donne migranti. Per assicurarne la gestione, è stato creato un posto al 60%, unendo l'esperienza nell'ambito del lavoro con le donne migranti alle conoscenze in coltura biologica. I luoghi sono stati scelti per la loro prossimità con i quartieri di residenza delle partecipanti, così come per la loro accessibilità con i mezzi pubblici. Il contributo della Città di Berna è stato mettere rapidamente a disposizione dell'ACES parcelle di giardini, e di affittarle a bassi costi. La collaborazione comprende il lavoro regolare al giardino (almeno una volta alla settimana) e la partecipazione a moduli di formazione pratica presentati in loco, così come agli incontri di scambio e di discussione con la direzione del progetto. Ogni partecipante si impegna, in un contratto scritto con l'ACES, per un anno completo di giardinaggio.



### Risultati

Finora, sono stati forniti dalla Città di Berna due parcelle di 500 m<sup>2</sup> in totale, che accolgono rispettivamente nove e sei partecipanti, ognuna delle quali dispone dunque dai 40 ai 50 m<sup>2</sup>. Una valutazione del progetto da parte delle partecipanti, condotta alla fine del 2009, ha dimostrato che la maggior parte delle donne hanno rispettato i termini del contratto stabilito con l'ACES e che, si sono recate, in media, con una frequenza superiore a quella richiesta. La raccolta del 2009 è risultata molto abbondante; le 15 partecipanti e le loro famiglie (di quattro persone in media) hanno beneficiato di una grande quantità di verdura, di erbe aromatiche e di frutta.

### Valutazione

Anche se la quantità di frutta e verdura prodotta non è stata valutata in modo dettagliato, l'anno 2009 avrà registrato da due a tre raccolti per parcella. Per assicurare un raccolto ottimale, le partecipanti devono comunque avere una migliore formazione nell'ambito del giardinaggio, del calendario delle piantagioni, delle tecniche di coltura, o di lotta contro le malattie. E' per questa ragione che verrà introdotto un corso di orticoltura obbligatorio, durante il quale verrà elaborata congiuntamente la pianificazione annuale della gestione dei giardini. Infine, è previsto di inserire un pomeriggio di formazione obbligatorio alla settimana, sul posto, con la responsabile del progetto.

### Carattere esemplare

Le donne migranti rappresentano un gruppo socio-economico vulnerabile. Risorse finanziarie limitate ed una mancanza di conoscenze delle derrate alimentari locali possono aumentare i rischi sulla salute. Il progetto dei *Nouveaux Jardins* (Nuovi Giardini) si situa tra un programma di integrazione ed un programma di promozione della salute, privilegiando sia le considerazioni ecologiche sia quelle economiche.

### Gruppi target selezionati

Le donne migranti interessate all'orticoltura – e più particolarmente le donne rifugiate con un permesso N, F o B, residenti in Svizzera da poco tempo o che non beneficiano ancora di una rete sociale sufficiente

### Costi

Budget annuale di 100 000.– franchi (investimento infrastrutturale e costi di personale)

### Finanziamento

Otto Heynau-Stiftung, Ufficio federale delle migrazioni, Città di Berna, Stiftung für kirchliche Nächstenliebe im Kanton Bern, Società di economia e di utilità pubblica del Canton Berna (OGG); le partecipanti si procurano sementi e piantine a loro carico

### Luogo

Giardini familiari d'Areal Mutachstrasse (Bern Süd-West) e d'Areal Sonnenhof (Bern Ostring)

### Realizzazione

Dal 2009

**Contatti**

Angela Losert – EPER\_HEKS Regionalstelle Bern  
Schwarztorstrasse 124, 3001 Berna  
Tel. 031 385 18 47 – losert@heks.ch

**Informazioni**

[www.heks.ch](http://www.heks.ch)

**Progetti simili conosciuti**

- *Nouveaux Jardins de Bâle*: [www.eper.ch](http://www.eper.ch)  
(Svizzera – Ufficio regionale di Basilea Città e Basilea Campagna – Nuovi Giardini)
- *Les plantages lausannois*: [www.lausanne.ch](http://www.lausanne.ch)  
(Ville officielle – Administration – Sécurité sociale et environnement – Parcs et promenades – Plantages)

## Un mercato di prodotti locali: il marchio *Bun Tschlin*



### Descrizione

Il Comune di Tschlin in Bassa Engadina (400 abitanti), membro della rete *Alleanza nelle Alpi* per la promozione di uno sviluppo sostenibile delle regioni alpine, ha introdotto il marchio *Bun Tschlin* per i suoi prodotti locali. Alta qualità e provenienza da un Comune di montagna che sostiene prodotti e servizi non solamente ecologici, ma anche equi: ecco le esigenze di cui questo marchio si porta garante. L'assortimento dei prodotti è molto diversificato e propone, tra l'altro, la birra di Tschlin, prodotta a 1533 metri di altitudine, nella birreria più alta d'Europa – la *Bieraria Engiadinaisa*, particolarmente produttiva con i suoi 1500 litri alla settimana. Questa birra viene fabbricata con le risorse locali: l'acqua di sorgente della montagna, il malto di orzo di montagna *Gran Alpin* coltivato su terrazzamenti sospesi, e il luppolo biologico locale. Ma sotto il marchio *Bun Tschlin* si trovano anche molte varietà di formaggi biologici provenienti dalla latteria locale, numerosi prodotti a base di carne – come la *Ziegensalzi* (salsiccia di capra) – miele o ancora grappe prodotte nelle aziende agricole familiari. Obiettivo prioritario di questo marchio è il mantenimento di uno spazio vitale piacevole e dinamico, economicamente, umanamente ed ecologicamente ricco, grazie al rafforzamento della filiera economica locale, così come all'attuazione di una piattaforma di commercializzazione collettiva che riunisca tutte le imprese del Comune. Sono d'altronde queste stesse imprese ad aver lanciato il processo di collaborazione (per la vendita, il marketing e la coordinazione del progetto), confrontate com'erano a grandi difficoltà per superare da sole le esigenze del mercato in termini di risorse umane e finanziarie.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** la gamma di prodotti ecologici proposti è un plus per un turismo vicino alla natura, e per la salute dei visitatori della Regione. Grazie agli sforzi di marketing dei prodotti e dei servizi locali, è l'identità comunale che ne esce rinforzata.
- **Ambiente:** la produzione a partire da risorse locali e secondo metodi biologici (come la birra all'orzo di montagna) favorisce la biodiversità e partecipa alla protezione del paesaggio della Regione.
- **Economia:** la piattaforma di commercializzazione e questo marchio comuni permettono alle imprese coinvolte (ristoranti, negozi, pensioni, ecc.) di collaborare in modo efficace e di riunire le loro risorse per l'accesso ad un mercato più vasto.

### Attuazione

Nel 1999 è stato organizzato un atelier di due giorni per la popolazione sulla tematica dello sviluppo regionale e del turismo dolce. E' in quest'occasione che sono stati creati diversi gruppi di lavoro tematici, di cui uno ha proposto la creazione di una birreria locale – vero prodotto di nicchia ad alto potenziale di valore aggiunto per la Regione, che permette di aumentare la visibilità turistica attraverso la promozione del nome *Tschlin* al di là delle frontiere regionali. Nel 2004 quest'idea ha preso concretamente forma, mediante la costituzione di una società anonima e la creazione di un marchio specifico. E' così che è nata la birra con il marchio della gemma di *Bio Suisse*. Il desiderio di introdurre una piattaforma di commercializzazione per i prodotti ed i servizi di Tschlin – dalle uova biologiche ai mobili in legno locale passando dalle offerte di ospitalità presso i privati – è venuto

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile

**Attuazione (segue)**

subito dopo. Da soli però non c'erano prospettive e per questo motivo, su iniziativa di imprese ed organizzazioni locali, è stato istituito un altro gruppo di lavoro, con il compito di elaborare i principi di base, gli obiettivi prioritari e una strategia di applicazione per l'implementazione del marchio *Bun Tschlin*.

**Risultati**

Finora, 15 imprese utilizzano questo marchio, beneficiando dei mezzi di comunicazione associati a quest'ultimo, come la diffusione di materiale informativo sui mercati regionali ed in diverse esposizioni, e attraverso una piattaforma Internet comune. Il prerequisito per un marketing efficace del marchio dipendeva dal numero delle imprese affiliate. Le imprese presenti sul territorio comunale e che operano secondo i principi dello sviluppo sostenibile hanno così potuto aderire al programma. Oggi ne fanno parte oltre la metà delle aziende agricole – alcune producendo carne, altri allevando capre o pecore per la produzione lattiera, altre infine coltivando cereali.

**Valutazione**

Il marchio *Bun Tschlin* è il risultato dell'impegno di un gruppo di abitanti di Tschlin e beneficia di un grande sostegno comunale. La creazione di un marchio a livello comunale rappresenta dunque una misura appropriata per un marketing che cerca di raggiungere i consumatori extraregionali.

**Carattere esemplare**

Il marchio *Bun Tschlin* fornisce alle aziende familiari del Comune la possibilità di comunicare l'alta qualità dei loro prodotti e di commercializzarli su un mercato più vasto, superando le frontiere regionali.

**Gruppi target selezionati**

Le aziende del Comune di Tschlin; i turisti ed i consumatori

**Costi**

Budget annuale per la comunicazione ed i progetti secondari comuni: 50 000.– franchi

**Finanziamento**

Comune di Tschlin

**Luogo**

Comune di Tschlin

**Realizzazione**

2005: idea di una piattaforma di commercializzazione comune; dal 2008 azioni di comunicazione comune

**Contatti**

Georg Häfner – *Bun Tschlin*  
7558 Strada  
Tel. 081 866 32 24 – Georg.Haefner@gkb.ch

**Informazioni**

[www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)

## L'impegno di una Regione per un'alimentazione sana: Parco naturale regionale di Thal



### Descrizione

Sotto il marchio Parco naturale regionale, la Regione di Thal nel Canton Soletta desidera promuovere un modo di vita sano, in un ambiente intatto. Vuole in particolare sensibilizzare la sua popolazione ed i suoi visitatori verso un'alimentazione equilibrata, locale e di stagione, così come a favore di un'attività fisica regolare. La Regione mira pure allo sviluppo di un turismo dolce, coinvolgendo le sue imprese attive nel settore alberghiero e della ristorazione. I *partner gastronomici* possono fregiarsi del marchio se propongono durante tutto l'anno un *piatto* o un *menù del Parco naturale*. L'obiettivo del progetto è promuovere gli alimenti locali e di stagione (cereali, frutta, formaggio, carne o mosto per esempio), coltivati biologicamente. Questo permette nel contempo di rafforzare la rete delle aziende e di numerosi altri attori di Thal, e di allargare la filiera economica della Regione. Inoltre, diverse offerte di svago (relax ed attività fisiche) rispettose dell'ambiente vengono offerte alla popolazione locale così come ai visitatori. Il progetto *Parco naturale di Thal* si è costruito sulle basi del programma *viTHAL* del Piano di azione Ambiente e Salute (PAES) sostenuto dall'Ufficio federale della sanità pubblica tra il 2001 ed il 2006, e il cui punto forte era l'alimentazione.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** i focus del progetto sono un'alimentazione equilibrata, locale e di stagione, e una sufficiente attività fisica.
- **Ambiente:** a seguito della crescita della domanda in prodotti biologici nella Regione di Thal, il numero di agricoltori bio è in aumento. Le offerte di svago rispettose dell'ambiente – come l'itinerario *Juraweg* – permettono di valorizzare la biodiversità locale, il paesaggio e l'agricoltura biologica nella Regione. Qui, protezione del paesaggio e crescita economica vanno di pari passo, grazie ad azioni in loco come il *Mosttag* (giornata del mosto) o il progetto *HOP!* – *Hochstamm-Obstbaum-Pflanzaktion* che incoraggiano la piantagione di alberi da frutta a stelo alto.
- **Economia:** le campagne di informazione si ripercuotono positivamente sulla vendita dei prodotti regionali, in aumento. I progetti *Thaler Agrarprodukte*, *Einkaufs-Thal* et *Thaler Gastgewerbe*<sup>1</sup> facilitano la commercializzazione dei prodotti regionali nelle imprese del settore alberghiero e della ristorazione di Thal, così come la vendita di questi prodotti nei negozi di generi alimentari di paese e nei negozi specializzati.

### Attuazione

Il parco naturale è gestito dall'Associazione del Parco naturale di Thal, composta dai nove Comuni della valle. Per la direzione strategica si sono serviti di esperti esterni. Sono numerosi gli attori dell'importante rete, già operativa, ad essersi impegnati: rappresentanti dei poteri pubblici (scuola, amministrazione, eletti politici), ambiti dello sport e della salute (medici, consulenti in nutrizione, associazioni sportive), del settore economico (agricoltori, albergatori, ristoratori, rivenditori al dettaglio, responsabili di offerte turistiche) o

<sup>1</sup> Rispettivamente: *prodotti agricoli di Thal*, *acquisti a Thal* e *settore alberghiero & ristorazione di Thal*



### Attuazione (segue)

di altre organizzazioni. Nel suo polo alimentazione e salute, il progetto si è innanzitutto focalizzato sul gruppo di riferimento dei bambini e degli adolescenti, con azioni specifiche per le scuole. In generale, questo progetto ha permesso di riunire produttori (contadini, produttori di mosto, ecc.), commercianti (negozi, ristoranti, ecc.) e consumatori, rinforzando nel contempo le loro capacità di comunicazione. Ha così potuto essere stabilita una lista dei prodotti alimentari regionali, così come anche un *partenariato gastronomico* tra le diverse imprese interessate. Per assicurare il coordinamento e lo scambio di informazioni, la direzione si riunisce da sei a otto volte l'anno. E per assicurarsi della visibilità del progetto presso la popolazione, è stato applicato un importante dispositivo mediatico.

### Risultati

Le diverse azioni del programma *Parco naturale di Thal* vengono valutate con alcuni indicatori. Finora, dodici aziende del settore alberghiero e della ristorazione propongono ai loro ospiti una pietanza elaborata a partire da prodotti regionali. La cifra d'affari della società *so natürlich GmbH*, incaricata della commercializzazione dei prodotti agricoli del Canton Soletta, è in continuo aumento, in particolare nella Regione di Thal.

### Valutazione

Il progetto di *Parco naturale regionale di Thal* permette di rinforzare la rete di attori locali e di orientare l'agricoltura locale verso una produzione di derrate specifiche della Regione, rispettose delle esigenze dello sviluppo sostenibile.

### Carattere esemplare

Per questa piccola Regione enclave, il *Parco naturale di Thal* propone un'efficace piattaforma per tutte le azioni specifiche nei settori dell'alimentazione, della salute e dell'ambiente, permettendo di migliorare il coordinamento e la comunicazione.

### Gruppi target selezionati

Popolazione locale, turisti, agricoltori, artigiani e commercianti della Regione

### Costi

Partner gastronomici: 26 000.– franchi all'anno

### Finanziamento

Nell'ambito del Parco naturale, Confederazione, Canton Soletta, Comuni della Regione di Thal

### Luogo

Regione Thal (SO): Balsthal, Mümliswil-Ramiswil, Holderbank, Laupersdorf, Matzendorf, Aedermannsdorf, Herbetswil, Welschenrohr e Gänsbrunnen

### Realizzazione

Dal 2009

### Contatti

Regione Thal  
Tiergartenweg 1, 4710 Balsthal  
Tel. 062 386 12 30 – info@regionthal.ch

### Informazioni

[www.naturparkthal.ch](http://www.naturparkthal.ch) – [www.regionthal.ch](http://www.regionthal.ch)

### Progetti simili conosciuti

Biosfera Val Müstair – [www.biosfera.ch](http://www.biosfera.ch) (vedi pagina 28)  
Biosphäre Entlebuch – [www.biosphaere.ch](http://www.biosphaere.ch)

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile

## Alimentazione, agricoltura e biodiversità: il progetto *Vergers+*



### Descrizione

La «Fondation Rurale Interjurassienne» (FRI), fondazione per la promozione dello sviluppo regionale sostenuta in particolare dal Canton Giura (Servizio dell'economia rurale) e dal Canton Berna (Ufficio dell'agricoltura e della natura) ha lanciato nel 2009 il progetto *Vergers+*. Quest'ultimo mira a mantenere, valorizzare, rinnovare e sviluppare i frutteti nel Canton Giura e nel Giura bernese. Oltre alla produzione di frutta, questo tipo di arboricoltura offre altri vantaggi: la conservazione delle varietà della frutta locale (biodiversità), il mantenimento e persino l'aumento delle specie legate all'ecosistema frutteto, la valorizzazione paesaggistica, così come una fonte di redditi accessori non trascurabili per alcuni agricoltori locali. Il programma di azione si articola su cinque assi: valorizzazione dei prodotti dei frutteti, conservazione dei frutteti, sensibilizzazione della popolazione, promozione dei frutteti nell'offerta turistica, controllo dell'evoluzione dei frutteti.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- *Società*: questo progetto sensibilizza la popolazione, gli allievi ed i turisti sulle questioni di agricoltura locale e di biodiversità. Sostiene la formazione degli agricoltori, dei privati e delle autorità. Riveste un ruolo importante nell'ambito della salute, promuovendo un'alimentazione sana con il consumo di frutta.
- *Ambiente*: i frutteti ad alto fusto favoriscono il mantenimento della biodiversità coltivando varietà di frutta locale che, altrimenti, sparirebbero (nel 2008, c'erano nel Giura sessantatré varietà di cui sei ciliegi, diciotto peri, ventidue meli, diciassette prugni). Avevano anche la funzione di rifugio per specie animali che vi trovano uno spazio vitale preservato (nel 2008, si enumeravano nell'Ajoie diciassette coppie e venticinque territori di civette «chevêche»). I frutteti mantengono infine le caratteristiche del paesaggio tradizionale.
- *Economia*: il progetto, che sostiene i prodotti dei frutteti (frutta e derivati: frutta secca, marmellate e succhi), può rappresentare una fonte di redditi non trascurabile. Inoltre, favorisce il mantenimento, e persino la creazione di nuovi impieghi per i contadini giurassiani. Infine, i frutteti possono rappresentare un'attrazione turistica.

### Attuazione

Il progetto copre l'insieme del territorio del Giura e del Giura bernese, ma la priorità viene data alle zone più dense in alberi. I beneficiari sono non solamente agricoltori ma anche privati e collettività pubbliche (comuni, patriziati «bourgeoisies»).

- *Valorizzazione dei prodotti dei frutteti*: la FRI propone alcune azioni per permettere un miglior raccolto dei frutti (acquisto e fornitura di macchine per la raccolta e promozione di un sistema di aiuto al raccolto da parte di scuole per esempio) e per favorire l'elaborazione di prodotti derivati (sostegno finanziario proposto agli agricoltori o proprietari di frantoio o distillerie per modernizzare le loro strutture di trasformazione, messa in rete dei diversi luoghi, installazione di cucine collettive ed acquisti di macchine specifiche affinché i contadini e le contadine possano trasformare i frutti in frutta secca o marmellata, formazione alla creazione di succhi o altri prodotti derivati, ecc.).
- *Conservazione dei frutteti*: la FRI promuove presso gli agricoltori, i proprietari di frutteti e i privati, la piantagione e la cura degli alberi. Questo programma di formazione dura da

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile



### Attuazione (segue)

quattro a diciassette giorni (sei ore al giorno) e s'interessa alla potatura, alla piantagione, al raccolto, alla trasformazione ed all'utilizzo della frutta. Il progetto ha inoltre introdotto un programma di formazione all'arboricoltura in seno al ciclo di formazione dei giovani agricoltori (livello CFC).

- **Sensibilizzazione:** allo scopo di fare preservare le zone dei frutteti nei piani di sviluppo dei Comuni, la FRI invia loro una scheda di sensibilizzazione. Questa scheda contiene una presentazione del progetto Vergers+ ed informazioni specifiche per il Comune interessato (specie recensite nel Comune e piano dei frutteti su una Carta del Comune). Ai *privati*, viene distribuito un bollettino di informazione annuale, istituito un corso per *principianti* e *professionisti* e offerti alcuni strumenti online. *Per le scuole*, vengono organizzate piantagioni di alberi, così come pure escursioni alla scoperta della biodiversità o degustazioni dei prodotti dei frutteti.
- **Promozione dei frutteti nell'offerta turistica:** nel 2011, la FRI creerà un *sentiero dei frutteti* per permettere ai turisti di scoprire tutto il processo dei frutteti (dalla piantagione dell'albero alla distilleria del frutto), di affittare o di acquistare uno o molti alberi, ed infine organizzerà avvenimenti stagionali (estate: raccolta di prugne di Damasco autunno; degustazione del nuovo millesimo di damassine (acquavite); inverno: scoperta delle grappe giurassiane, della distillazione e di altri prodotti dei frutteti; primavera: visita dei paesaggi arboricoli in carro trainato).
- **Controllo:** l'evoluzione dei frutteti sul piano qualitativo e quantitativo viene seguita con inventari ed altre tecniche (per esempio un rilievo dell'agro-ecosistema).

Il progetto Vergers+ è finanziato dal Canton Giura, dal Fondo svizzero per il paesaggio, dagli agricoltori che finanziano una parte degli alberi che piantano, dalla Fondazione Binding e dall'Ufficio federale dell'agricoltura. L'applicazione del progetto e il finanziamento delle risorse umane vengono affidate alla FRI.

### Risultati

Dal lancio del progetto nel 2009, sono stati piantati 800 nuovi alberi da frutta. Tutti i beneficiari firmano una convenzione che li impegna a mantenere e ad aver cura degli alberi per almeno dodici anni. I luoghi di lavorazione (distillerie, frantoi), che i proprietari desiderano modernizzare, sono stati visitati e valutati dalla FRI. Alla fine, nel 2009 undici progetti hanno beneficiato di un aiuto. Una parte dei fondi viene fornita dalla FRI e l'altra parte proviene dai proprietari o da associazioni proprietarie dei beni. I contadini e le contadine sono stati anche sostenuti per l'acquisto di snocciolatoi e di essiccatori per frutta (due degli undici progetti sostenuti). In una scuola del Comune di Cornol (JU) è stato piantato dagli allievi un albero da frutta per ogni classe. Viene organizzato un piano di programmi per effettuare la stessa azione in altre scuole interessate. Nel 2009 sono state create formazioni per gli agricoltori o per i privati. Una cinquantina di partecipanti (di cui otto agricoltori) hanno seguito o seguono attualmente una formazione.

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile



<b>Valutazione</b>	Per valutare le diverse azioni effettuate, sono stati definiti alcuni indicatori: numero di macchine acquistate, frequenza di utilizzazione, numero di scolari che hanno partecipato al raccolto, numero dei luoghi di trasformazione creati, corsi organizzati, alberi piantati, quantità di prodotti derivati testati e promossi, convenzioni sottoscritte. Il progetto si estende per un periodo di diversi anni. Gli obiettivi quantitativi, come il numero di alberi da frutta da piantare per anno, sono stati raggiunti.
<b>Carattere esemplare</b>	Ripiantare frutteti per favorire la biodiversità risulta un'attività sempre più in auge. <i>Vergers+</i> è però il solo progetto svizzero ad essere pensato in maniera anche globale, tenendo conto della formazione dei proprietari di frutteti, Comuni compresi, della sensibilizzazione del pubblico e dei bambini, del miglioramento dei luoghi di trasformazione, della promozione e la diffusione dei prodotti del frutteto.
<b>Gruppi target selezionati</b>	Agricoltori, Comuni, popolazione, scuole
<b>Costi</b>	2 500 000.– franchi sull'arco di tre anni
<b>Finanziamento</b>	Fondo svizzero per il paesaggio (360 000.– franchi l'anno), Canton Giura (15 000.– franchi l'anno), Fondazione Binding (30 000.– franchi, sostegno unico), i beneficiari (franchi 20.–, 45.–, 95.– per albero piantato), l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) per lo studio sui canali di diffusione, FRI (risorse umane)
<b>Luogo</b>	Giura e Giura bernese
<b>Realizzazione</b>	Lancio del progetto in gennaio 2009
<b>Contatti</b>	Michel Thentz, capo progetto – Fondazione Rurale Intergiurassiana (FRI) Cp 65, 2852 Courtételle Tel. 032 420 74 78, info@frij.ch
<b>Informazioni</b>	<a href="http://www.frij.ch">www.frij.ch</a>
<b>Progetti simili conosciuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunità di agglomerazione Montbéliard (F) <i>Action vergers</i> – <a href="http://www.agglo-montbeliard.fr">www.agglo-montbeliard.fr</a></li> <li>• Rivitalizzazione delle foreste di castagni in Ticino (Malcantone) – <a href="http://www.fls-fsp.ch">www.fls-fsp.ch</a></li> <li>• La rinascita degli stagni delle carpe, Verein <i>Karpfen pur Natur</i> – <a href="http://www.karpfenpurnatur.ch">www.karpfenpurnatur.ch</a> – <a href="http://www.fls-fsp.ch">www.fls-fsp.ch</a></li> </ul>

## Direttiva ufficiale sull'alimentazione ad Onex



### Descrizione

L'alimentazione costituisce uno dei tre campi di azione prioritario dell'Agenda 21 della Città di Onex. Tra le diverse azioni si annoverano la settimana del gusto<sup>1</sup>, le visite delle fattorie della Regione, ecc. Il Municipio ha adottato una direttiva sull'alimentazione, entrata in vigore nel 2007 e vincolante per l'amministrazione. Durante i ricevimenti organizzati da tutti i servizi, devono essere utilizzati prodotti sani, locali, o provenienti dal commercio equo (se sono importati dall'estero). Questa direttiva è valida per i pasti serviti dalla Città (Servizio di Prevenzione sociale e di Promozione della salute – circa 6000 pasti all'anno), per l'amministrazione che organizza circa 130 manifestazioni all'anno – ognuna delle quali registra in media 50 persone (pensionamenti, fine dei lavori edilizi, inaugurazioni e feste varie) e per l'associazione che beneficia di un contratto di prestazioni per i pasti delle mense scolastiche (circa 250 pasti al giorno). La direttiva fungerà da stimolo per i quattro ristoranti affittuari dei locali di proprietà della Città. Questi ultimi rispettano già le esigenze del Marchio *Fourchette Verte*<sup>2</sup>.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- *Società*: la direttiva mira a favorire un'alimentazione sana (mangiare meno salato, meno zuccherato, meno grasso, meno carne, più frutta e verdura e cereali integrali) ed avrà ripercussioni positive sulla salute delle persone beneficiarie delle prestazioni.
- *Ambiente*: dando la priorità ai prodotti locali e proponendo una lista di fornitori sul territorio del Comune o nelle vicinanze, la direttiva riduce l'impatto ambientale indotto dal trasporto dei prodotti (consumo di energia e produzione di gas ad effetto serra). Gli agricoltori selezionati utilizzano modi di produzione rispettosi dell'ambiente e favoriscono con questo la diversità delle specie animali e vegetali.
- *Economia*: la direttiva sostiene l'economia locale. L'utilizzo di prodotti provenienti dal commercio equo assicura una remunerazione ed un trattamento soddisfacente dei produttori del Sud.

### Attuazione

Il testo della Direttiva è chiaro a riguardo «Durante i ricevimenti organizzati dai servizi dell'amministrazione, la preferenza viene data a frutta e verdura di stagione, di produzione rispettosa della natura, ai prodotti del paese, ai formaggi e prodotti a base di carne del territorio, ed anche al pane integrale. I prodotti dell'alimentazione industriale, ricchi in grassi e zuccheri nascosti, devono essere evitati (patatine, ecc.). Le bibite zuccherate industriali vengono sostituite da succhi di frutta di stagione, da tè freddo o da sciroppo fatto in casa (con zucchero di canna se possibile) e dall'acqua. Le stessa regola vale per le bibite alcoliche: i vini e la birra devono provenire da produttori locali.» (DG 01.019)

### Risultati

La direttiva, trasmessa a tutti i servizi, è stata rispettata nel 70% circa dei casi. Gli organizzatori o i fornitori, soprattutto per mancanza di tempo, non hanno a volte rispettato le

<sup>1</sup> Nel 2010, Onex e Lucerna sono le due Città svizzere del gusto – [www.gout.ch/ville.php](http://www.gout.ch/ville.php)

<sup>2</sup> [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)



<b>Risultati (segue)</b>	<p>consegne. Non c'è stato comunque nessun controllo sistematico. I fornitori già sensibilizzati hanno apprezzato la procedura, gli altri, augurandosi di continuare a lavorare con la Città, si sono adattati. Dal 2010, verrà proposta una Carta di qualità ai ristoranti attivi sul territorio comunale e ai venditori di derrate alimentari.</p>
<b>Valutazione</b>	<p>La direttiva è una misura <i>top down</i>, imposta dalle autorità politiche. Questo spiega, forse, la difficoltà riscontrata da Onex nella sua realizzazione sistematica. Il rispetto della direttiva è a volte considerato un impegno supplementare. Se in passato si poteva mandare gli apprendisti ad acquistare spagnolette, oggi ci si deve informare ed organizzare per comprare gli alimenti e le bibite <i>sostenibili</i> da servire durante i ricevimenti. Per aumentare l'adesione, nel 2010 verrà intrapreso un lavoro di sensibilizzazione, durante la nomina di Onex a <i>Città del gusto</i>.</p>
<b>Carattere esemplare</b>	<p>L'amministrazione di Onex può fungere da esempio nella scelta dei suoi prodotti, sensibilizzando tutti gli impiegati (che devono informarsi per i loro ricevimenti) ed i fornitori (che devono modificare alcune delle loro abitudini). Unendo le parti salute, locale ed equo, la direttiva fornisce un approccio globale alla questione dell'alimentazione. Infatti, spesso, ci si concentra solo su uno di questi ambiti, poiché il locale può essere molto grasso e zuccherato ed il bio provenire da lontano e venir trasportato in aereo.</p>
<b>Gruppi target selezionati</b>	<p>L'amministrazione comunale, gli organismi a beneficio di contratti di prestazioni ed i fornitori</p>
<b>Costi</b>	<p>Leggero sovrapprezzo (10% circa) dovuto all'acquisto di prodotti locali, sani ed equi; gli acquisti vengono adattati al budget (scelta di prodotti più semplici: pane e formaggio svizzeri invece di salmone, per esempio)</p>
<b>Finanziamento</b>	<p>Budget comunale</p>
<b>Luogo</b>	<p>Città di Onex</p>
<b>Realizzazione</b>	<p>Da gennaio 2007</p>
<b>Contatti</b>	<p>Frédérique Haessig, incaricata dello sviluppo sostenibile – Città di Onex Chemin Charles Borgeaud 27, 1213 Onex Tel. 022 879 59 51 – f.haessig@onex.ch</p>
<b>Informazioni</b>	<p><a href="http://www.onex.ch">www.onex.ch</a></p>
<b>Progetti simili conosciuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Città di Ginevra: mozione «Vini e prodotti ginevrini durante le manifestazioni organizzate e/o sovvenzionate dalla Città» accettata dal Consiglio municipale il 17 dicembre 2008</li> <li>• Città di Zurigo: acquisti coordinati e sostenibili per le mense, cf. Buoni esempi di Acquisti pubblici sostenibili, ARE, 2007</li> </ul>

## Direttive per prodotti e servizi sostenibili negli alberghi e nei ristoranti in Val Müstair



### Descrizione

Sotto l'appellativo *Biosfera Val Müstair* (Val Monastero) si raggruppano diversi progetti elaborati nell'ambito del Parco naturale regionale della Val Müstair (GR) e con il sostegno della popolazione locale. Si può infatti citare l'adozione di direttive sui prodotti e sui servizi per alberghi e ristoranti: i criteri riguardano, tra l'altro, il ricorso a prodotti ottenuti secondo metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, le esigenze del diritto del lavoro o le offerte di formazione. Per esempio, la colazione deve proporre sette prodotti provenienti da aziende certificate *Biosfera*. La carta deve offrire due menu *Biosfera*, con e senza carne, deve riportare gli alimenti principali (carne, prodotti lattieri, uova, farina e patate), e i prodotti devono provenire dal Parco naturale regionale. La carta dei vini deve presentare almeno un vino rosso ed un vino bianco prodotti biologicamente nel Tirolo del Sud o nella Valtellina, nel Canton Grigioni o in un altro parco naturale. La Val Müstair<sup>1</sup> è candidata al marchio *Parco di importanza nazionale* e mira all'ottenimento del marchio *Riserva di biosfera dell'UNESCO*<sup>2</sup>, che comprende il Parco nazionale limitrofo.

### Relazioni con lo sviluppo sostenibile

- **Società:** i clienti degli alberghi e dei ristoranti beneficiano di un'alimentazione sana, che combinata alla calma ed al paesaggio unico della Regione, rende il loro soggiorno particolarmente benefico, e dunque interessante in termini di promozione della salute.
- **Ambiente:** le bibite e gli alimenti offerti vengono prodotti secondo severi criteri ecologici. Le lattine in alluminio e gli imballaggi di piccole porzioni sono generalmente vietate. L'offerta gratuita di acqua di sorgente proveniente dal parco è un plusvalore per la diminuzione dei rifiuti, e più in generale per la riduzione del consumo energetico (legato alla fabbricazione ed al trasporto delle bottiglie di acqua). La gestione sostenibile dei rifiuti si distingue con un'offerta di formazione destinata ai collaboratori ed alle collaboratrici, così come da un'informazione mirata per i turisti. L'obiettivo è ridurre l'impatto ambientale (per esempio con la rinuncia volontaria al cambio quotidiano della biancheria, o con la promozione di una raccolta differenziata dei rifiuti).
- **Economie:** il marchio *Biosfera* incoraggia la responsabilità sociale ed ambientale delle imprese della Regione, e rappresenta un plusvalore innegabile per la commercializzazione dei loro servizi e dei prodotti all'interno come all'esterno della Val Müstair. Anche la stretta collaborazione tra agricoltura, corporazioni di mestieri (panettieri, macellai, artigiani, ...), il settore alberghiero ed i ristoratori rende dinamica la filiera economica locale. Inoltre, la creazione di posti di apprendistato e di impieghi in seno a queste imprese permette di contrastare lo spopolamento della valle, offrendo nuove prospettive professionali.

<sup>1</sup> Il Comune della Val Müstair (1600 abitanti) è nato dalla fusione dei sei Comuni il 1 gennaio 2009.

<sup>2</sup> Le riserve di biosfera sono siti riconosciuti degni di protezione da parte dell'UNESCO non solamente per le loro qualità ambientali e paesaggistiche ma anche e soprattutto per il carattere innovatore ed integrato della loro gestione delle attività umane, che combina attività economiche e conservazione delle risorse naturali.



### Attuazione

Innanzitutto vengono definiti gli obiettivi comuni che poi vengono riportati in una Carta, sulla base di uno studio di fattibilità. In seguito sono stati attuati progetti specifici. Tra questi, sono stati elaborati in stretta collaborazione con le aziende locali, le direttive destinate agli alberghi ed ai ristoranti. L'esigenza fondamentale era la trasparenza, in quanto i clienti dovevano essere sicuri della qualità dei prodotti e dei servizi proposti sull'intera catena di produzione (dalla fabbricazione alla vendita). Tutte le imprese partner interessate si sono impegnate, attraverso una convenzione scritta, a rispettare le esigenze del marchio *Biosfera*. Per la realizzazione, a volte ci si è serviti di esperti esterni; è il caso, per esempio, dell'Ufficio cantonale dell'ambiente del Canton Grigioni per l'attuazione del programma regionale di gestione sostenibile dei rifiuti. Il rispetto delle esigenze di queste direttive è garantito da un controllo regolare assicurato dalla commissione del marchio. Dal 2010, i firmatari della convenzione devono partecipare finanziariamente ai costi di marketing (opuscoli, cartoline, targhette ed altri cartelli pubblicitari legati al riconoscimento del marchio).

### Risultati

Nel 2009, 17 alberghi e ristoranti hanno firmato la convenzione. Si è già potuto constatare un aumento dei pernottamenti negli alberghi partner e una crescita delle cifre di circa il 5%. Inoltre, sono stati mantenuti quattro posti di apprendistato nelle imprese interessate. In futuro, le ripercussioni del riconoscimento del marchio verranno misurate in modo più preciso sulla base del numero di clienti.

### Valutazione

All'inizio del progetto, alcuni agricoltori hanno fatto fatica ad assicurare una produzione indirizzata ad un mercato più vasto. Qualche difficoltà iniziale è stata superata grazie all'elaborazione comune di criteri di riconoscimento del marchio, facilmente applicabile sul territorio, ed accettato da tutte le aziende interessate.

### Carattere esemplare

Il progetto di riconoscimento del marchio *Biosfera* per i prodotti e le aziende incoraggia gli attori locali ad assumere le loro responsabilità in termini economici, sociali ed ecologici. Nel settore alberghiero e della gastronomia, una tale iniziativa è esemplare nel senso che favorisce un turismo sostenibile ed incoraggia la cooperazione tra i produttori locali ed i fornitori di servizi.

### Gruppi target selezionati

Ospiti della Val Müstair; aziende attive nella Val Müstair

### Costi

Budget annuale per le direttive per alberghi e ristoranti: 12.000.– franchi

### Finanziamento

Nell'ambito del progetto di Parco naturale regionale: Confederazione (UFAM), Canton Grigioni, Comune della Val Müstair, altri sponsor (Pro Natura, Fondazione svizzera per la protezione e lo sviluppo del paesaggio, Aiuto Svizzero ai Montanari, ...)

### Luogo

Comune della Val Müstair

Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE

Testi: equiterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

**Buoni esempi in materia di sviluppo sostenibile** | Alimentazione e sviluppo sostenibile

**Realizzazione**

Concettualizzazione e pianificazione dal 2004; applicazione dal 2008

**Contatti**

Gabriella Binkert – Biosfera Val Müstair, Center da biosfera  
7532 Tschiers  
Tel. 081 851 62 02 – [info@biosfera.ch](mailto:info@biosfera.ch)

**Informazioni**

[www.biosfera.ch](http://www.biosfera.ch)

**Progetti simili conosciuti**

Marke *Echt Entlebuch* – [www.biosphaere.ch](http://www.biosphaere.ch)