

RAPPORTO DI MAGGIORANZA DELLA COMMISSIONE DELLA GESTIONE SUL M.M. NO. 8 CONCERNENTE LA CENTRALIZZAZIONE DELLE CUCINE DELLE MENSE SCOLASTICHE DELLE SI DELLA CITTÀ

Locarno, 27 marzo 2017

Signor Presidente, Colleghe e Colleghi,

la vostra Commissione si è chinata più volte sul M.M. no. 8 concernete la centralizzazione delle cucine e, a larga maggioranza, vi sottopone le seguenti osservazioni e conclusioni.

1. IL MESSAGGIO MUNICIPALE

Il Messaggio Municipale propone di **centralizzare le cucine** – e, va sottolineato, non le mense per le quali non vi sarà nessuna centralizzazione, con un sostanziale mantenimento dello *status quo* – con l'intento non solo di **potenziare il servizio** e di **ottimizzarne i costi e la gestione**, ma soprattutto di **migliorare la qualità alimentare** e **garantire la sicurezza del prodotto**.¹

A tale scopo il Consiglio Comunale è invitato a concedere un **credito di 240'000 CHF** per gli investimenti e ad **approvare l'aggiunta di quattro nuove funzioni nel Regolamento organico comunale**, vale a dire *“responsabile di cucina”, “cuoco in dietetica”, “cuoco”, “addetto di cucina”*. La proposta del Municipio si basa su uno studio di fattibilità effettuato da un professionista – Pierromeo Mauri, secondo responsabile di cucina dell'Ospedale Regionale La Carità, capocuoco con attestato federale professionale e docente in dietetica presso il CPT di Trevano – che ha evidenziato utilità, necessità e fattibilità di una riorganizzazione.

1.1 Situazione attuale

Una fotografia dell'attuale situazione evidenzia come il servizio cucina sia oggi limitato alla Scuola dell'Infanzia (SI), con una dislocazione su **4 sedi** (Saleggi, Solduno, San Francesco e Gerre) **non attrezzate convenientemente**, come peraltro descritto dettagliatamente nel Messaggio Municipale, in quanto parzialmente non in grado di garantire la sicurezza alimentare (in particolare per quanto riguarda il mantenimento della catena del freddo, la tracciabilità delle derrate alimentari e dei pasti, la conoscenza dettagliata delle sostanze contenute nei cibi, la protezione dei consumatori da potenziali sostanze allergene presenti nei prodotti e il rispetto delle moderne procedure di produzione).

¹ La legge sulla scuola d'infanzia e sulla scuola elementare del 7 febbraio 1996 cita all'art. 37 §3 *“Nelle scuole d'infanzia la refezione è parte integrante dell'attività educativa ...”*, mentre secondo il Regolamento delle scuole comunali del 3 luglio 1996 all'art. 99 §1 *“Ogni sede è dotata di una refezione, quale parte integrante dell'attività educativa e, quindi, il docente titolare ne è responsabile”*. Nel rispetto della legge e del regolamento comunale si centralizzano solo le cucine, ma non le mense, lasciando la possibilità alle maestre di focalizzarsi sul momento educativo durante la refezione. Anche perché la legge sulle derrate alimentari (LDerr1) all'art. 1 preciso che uno scopo è la protezione dei consumatori: da qui la proibizione dell'accesso alle cucine dei non addetti ai lavori. Inoltre, anche per le cucine della scuola di infanzia e della scuola elementare, devono essere rispettate la Legge Federale sulle derrate alimentari e oggetti d'uso del 9 ottobre 1992, la Legge Cantonale sull'applicazione della legge Federale del 30 settembre 1996, il Regolamento del 4 novembre 1997 e le relative Ordinanze Cantionali.

Attualmente sono impiegati **9 collaboratori, per un totale di 5.87 equivalenti a tempo pieno (ETP)** e a un costo complessivo di circa **350'000 CHF**. Il compito è la preparazione e il servizio di circa 340 pasti, la cui qualità è perlopiù giudicata buona da maestre e allievi. Il servizio pasti delle scuole elementari, quantificato a circa 65 pasti al giorno, è invece esternalizzato al Catering EDAUS e alla Fondazione Diamante, con costi supplementari e una potenziale disparità di trattamento tra i bambini.

Un controllo dell'Ispettorato cantonale delle derrate alimentari, avvenuto la scorsa primavera (aprile 2016), ha riscontrato una sostanziale conformità del campione di alimenti prelevato, ma ha anche evidenziato alcune manchevolezze, in particolare relative all'accesso alle cucine e alle indicazioni sulla provenienza dei fornitori. Questo causa una mancanza di tracciabilità dei prodotti e dei pasti preparati, elementi essenziali per ricostruire eventuali errori di procedure in caso di problemi. Delle osservazioni che, a detta del Municipio, mostrano la complessità della materia e la conseguente **necessità di una gestione professionale per un servizio che fornisce più di 300 pasti per giorno e per pranzo**, con la predisposizione di un'organizzazione che permetta di implementare un rigoroso controllo di qualità sulle procedure, di garantire un rispetto continuo delle crescenti e complesse normative, di affrontare futuri potenziamenti del servizio, di esercitare un controllo dei costi e della produttività, di mirare al fabbisogno locale della singola sede, di diversificare diete e singole esigenze di allievi e, infine, di disporre di protocolli unificati e possibilità di tracciabilità del prodotto.

A detta dell'esecutivo, insomma, il sistema è lacunoso e necessita di un cambiamento, un salto di qualità a garanzia dei pasti. Un processo di miglioramento favorito da un continuo aggiornamento e da una razionalizzazione del servizio cucine, con un'équipe di cucina professionale, un controllo costante di qualità e dei costi e capace di affrontare l'auspicato aumento del fabbisogno di pasti, destinato a raddoppiare nei prossimi 10 anni (fino a raggiungere 700 pasti).

1.2 La proposta di centralizzazione

La centralizzazione delle cucine proposta dal Municipio prevede sostanzialmente:

- la **realizzazione ai Saleggi di una cucina centrale, moderna, ben attrezzata**, rispondente agli standard richiesti e **al servizio delle sedi cittadine della scuola dell'infanzia e di altre realtà scolastiche**;
- il **mantenimento di una sede satellite alle Gerre**, per la quale le infrastrutture, la trentina di pasti serviti e gli importanti costi in caso di centralizzazione non giustificano l'operazione.

Il totale degli investimenti per la sistemazione delle due cucine è di 222'184 CHF (+ IVA) ed è dettagliato nella tabella 4 dell'allegato, a pagina 15 del Messaggio Municipale.

Il **trasporto dalla cucina centrale alle sedi decentrate** sarà in una fase iniziale affidato a terzi al costo (basato su un'offerta reale) di 9'620 CHF, ma in futuro non si esclude di procedere autonomamente tramite l'acquisto di un furgoncino. L'assuntore si occupa solo del carico e scarico dei contenitori, mentre il servizio, la raccolta delle stoviglie e la preparazione dei contenitori vengono assicurate dall'aiuto-cuoco presente in sede, in modo da non alterare quanto avviene oggi.

Il progetto di centralizzazione favorirà inoltre un aggiornamento delle competenze professionali dei **collaboratori**, così da poter aumentare qualità, razionalità e sicurezza del servizio, non solo o non tanto in termini di cucina, ma anche e soprattutto di ordinazioni, acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari, diversificazione alimentare, rispetto di norme e procedure di sicurezza. Secondo il Municipio, infatti, la qualifica professionale degli attuali addetti non risponde del tutto alle esigenze poste dalla complessità da una parte delle norme e, dall'altra, dalle esigenze alimentari dell'utenza o condizionate da allergie o intolleranze. A tal punto che, a detta dell'esecutivo cittadino, una rivalutazione di competenze e requisiti sarà necessaria anche in caso

di mancata centralizzazione delle cucine (si pensi ad esempio che oggi le cucine delle sedi cittadine non dispongono di personale con l'attestato federale di capacità quale cuoco), con relativo aumento dei costi (cfr. tabelle pp. 9-10 del M. M.) rispetto alla situazione attuale e a quella proiettata dopo ri-organizzazione dei servizi. Costi che invece diminuiscono in caso di centralizzazione, con al contempo da un lato un aumento di qualità e di sicurezza del servizio per i bambini e dall'altro un miglioramento delle competenze professionali.

Più nello specifico, il progetto del Municipio contenuto nel M. M., prevede:

- **un numero invariato degli addetti (9 persone);**
- **nessun cambiamento alla sede Gerre, con un cuoco responsabile al 67% e una ausiliaria di cucina al 40%;**
- **un cambiamento delle unità lavorative (UL) che diminuiscono da 587 a 455 (-132 UL, che equivalgono a -1.32 ETP) per una diminuzione dei costi di circa 50'000 CHF;**
- **da 4 responsabili di cucina (290 UL) passeremo a 2 (-2) per 190 UL (-100);**
- **le 5 aiuto cuoco con 297 UL cambieranno qualifica e percentuale, diventando 6 (+1) ausiliarie di cucina per un totale di 231 UL (-66);**
- **vi sarà un nuovo posto di cuoco in dietetica (+1) per 57 UL;**
- **la perdita di percentuale lavorativa sarà compensata con il riconoscimento degli stipendi per le classi salariali riconosciute attualmente all'istituto di San Carlo o con altri incarichi nella pulizia.**

Così disposto, conclude il Municipio, il servizio cucine potrà **affrontare situazioni eccezionali e interessanti** per la Città di Locarno, come ad esempio la preparazione di pranzi al sacco per le scolaresche o pasti per attività e feste particolari, o ancora per le colonie estive; con la possibilità – oggi difficoltosa – di predisporre dei percorsi formativi e, suggerisce sempre l'esecutivo cittadino, di ampliare il servizio ad altri comuni o realtà scolastiche cittadine (opzione, questa, non ancora approfondita).

2. APPROFONDIMENTI COMMISSIONALI

La vostra Commissione ha più volte affrontato il tema della centralizzazione delle cucine nel corso delle proprie sedute, nelle quali ha preso conoscenza delle perplessità del Commissario Pier Mellini, come anche delle lettere inviate al Municipio da una parte dei docenti e dal Comitato genitori: lettere che hanno catalizzato la nostra attenzione e che riassumiamo qui di seguito.

Lettera firmata da 9 docenti (15 marzo 2016, antecedente alla pubblicazione del messaggio).

La lettera in questione critica in particolare l'elaborazione dei nuovi menu da parte del Signor Mauri, a dire dei firmatari elaborati con leggerezza e senza da un lato il loro coinvolgimento e dall'altro il coordinamento con le istanze cantonali preposte; inoltre i menu sono secondo loro inadeguati e incuranti del fatto che il pasto sia una parte integrante e importante dell'attività educativa.

Solo nella seconda parte della missiva, in maniera più sintetica, i docenti firmatari esprimo invece le loro perplessità in merito alla ventilata centralizzazione delle cucine, ribadendo la differenza tra una mensa e un pranzo comunitario (con la sua dimensione educativa), lamentando la perdita di contatto dei bambini con il personale di cucina e il rischio di perdere le attività didattiche legate al cibo. La missiva porta infine all'attenzione del Municipio il fatto che l'esperienza di catering effettuata per la Sezione di scuola dell'infanzia dislocata all'ex-Magistrale è stata, a loro dire, negativa e costosa.

Lettera Comitato Genitori (25 ottobre 2016, posteriore alla pubblicazione del messaggio)

Il Comitato *“approva senza riserve il fatto che Direzione e Municipio vogliano migliorare la qualità dei pasti offerti ai propri allievi e garantire l’affidabilità dei prodotti utilizzati sotto il profilo della tracciabilità e delle allergie”*, così come pure la realizzazione di una cucina più moderna ed efficiente ai Saleggi, ma chiede al Municipio di non privarsi delle altre due cucine. Nello specifico, il Comitato lamenta il fatto di non essere stato consultato, la fine del contatto diretto dei bambini con le cucine, l’impossibilità di preparare merende per eventi speciali, il privare le maestre di un aiuto concreto in sede (ad esempio quando ricevono delle telefonate), una diminuzione della qualità del cibo cucinato sul posto, il fatto che nessuna direttiva cantonale obblighi ad avere dei cuochi con Attestato federale di capacità. La lettera chiede infine il rispetto dei menù cantonali e che si rinunci a quel che viene definito un *“fai da te comunale”*.

Audizione dei direttori di Dicastero e Istituto e del consulente esterno (28.11.2016)

Sono inoltre stati sentiti il Municipale e Capodicastero Giuseppe Cotti, la Direttrice dell’Istituto scolastico comunale Elena Zaccheo e il consulente esterno Pierromeo Mauri, che nella loro audizione hanno avuto modo di motivare la loro proposta e di affrontare – secondo la maggioranza della vostra Commissione in modo convincente – le criticità precedentemente sollevate. In particolare rileviamo e riportiamo quanto segue:

- a seguito di alcune perplessità sollevate dai vostri Commissari in merito all’occupazione e al salario degli attuali collaboratori, **Cotti e Zaccheo specificano che non vi sarà nessun taglio sul personale**. Lo sgravio sulla cucina e la conseguente diminuzione di percentuale, sarà infatti compensato da maggiori oneri e incarichi nel riordino e nella pulizia (con il conseguente mantenimento di salario e percentuale lavorativa per il personale attuale), che rimane di competenza dell’ausiliario che resta presente in sede: non vi sarà dunque nessuna perdita di contatto o perdita di sostegno ai docenti;
- la necessità di aggiornamento delle competenze e di risorse specializzate si avverte anche a seguito del fatto che ora al centro dell’alimentazione non c’è più il gusto, quanto la salute. Vanno dunque adeguati menù, metodi e prodotti utilizzati, in un **equilibrio tra gastronomia e dietetica**. Vanno inoltre rispettate e completate tutta una serie di procedure burocratiche, che ad oggi sono svolte dalla Direzione dell’Istituto e non dal personale di cucina; i menù sono stati sottoposti ad altri esperti indipendenti – Maura Nessi e Pier Zanchi – che ne hanno confermato validità e completezza;
- quanto alla **dimensione educativa**, Zaccheo precisa come questa sia compito delle maestre e non di chi cucina (anche perché nessuno, né maestre né tantomeno allievi, possono entrare in cucina). Anzi, con lo stabilirsi di nuovi menù, preparati da esperti, vi sarà ancora più spazio per attività didattiche e soprattutto per stimolare *“la formazione di una coscienza alimentare quale patrimonio personale del cittadino-allievo”*, a conferma peraltro di quanto sviluppato nei Piani di Studio recentemente rinnovati. Senza dimenticare che, nonostante i ripetuti appelli lanciati da medici e istituzioni riguardo ad uno stile di vita più sano, il fenomeno dell’obesità non accenna a diminuire ed è anzi in costante espansione, soprattutto tra i giovanissimi. Tra gli ambiti d’intervento possibili, la ristorazione scolastica è uno strumento prioritario per promuovere la salute ed educare ad una corretta alimentazione, che possa magari anche riverberarsi nelle rispettive famiglie. Per questo il Municipio desidera investire nella salute dei propri cittadini, facilitando sin dalla primissima infanzia l’adozione di abitudini alimentari sane e corrette. Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. Già dalla SI si possono attuare le prime tappe dell’educazione

alimentare, attraverso risvolti educativi-preventivi. Il momento di socializzazione, offerto dal mangiare insieme ai compagni e agli insegnanti (e non alle cuoche) porta infatti ad acquisire nuove e corrette abitudini che permangono nel comportamento del bambino e possono diventare guida per i genitori. Inoltre grazie alla presenza di figure professionali specializzate si potranno formulare schemi dieto-terapeutici per bambini con patologie o preparare diete per casi specifici (allergie e/o intolleranze alimentari, celiaci, diete leggere, vegetariani/vegani, provenienza multi-etnica). Il Municipio ha seriamente analizzato e valutato gli interessi in gioco: i bambini sono i protagonisti principali dell'istituto scolastico e la loro salute un obiettivo fondamentale da perseguire. Quindi l'attività di educazione alimentare deve passare attraverso diversi tipi di proposte che superino i limiti tradizionali dell'educazione finora messa in atto. La chiave del successo dipende, viste le esigenze e i bisogni di una società in continua evoluzione, dalla nuova organizzazione del servizio, dalla formazione e aggiornamento professionale, dall'autocontrollo e dai sistemi di qualità, dall'igiene e profilassi, dalla sicurezza tecnologica, dal servizio e dalla tecnica culinaria. Infine, i professionisti del ramo potranno dare informazioni e consigli, chiarire dubbi e curiosità sull'alimentazione e la salute dei bambini ai genitori, affinché possano proseguire, qualora lo desiderassero, il percorso intrapreso a scuola.

- Quanto all'**esperienza di catering** effettuato con la Sezione dislocata all'ex-magistrale, la Direttrice riporta alla Commissione che l'esperienza è tutt'altro che negativa. L'esperienza è infatti risultata (e risulta) essere positiva e gli aspetti educativi – che viene ribadito sono svolti in refettorio e non in cucina – non si limitano ad acquisire corrette abitudini alimentari, ma sono inserite in una programmazione e progettazione più ampia che aiuti il bambino ad orientarsi e a distinguere fra i contenuti non sempre corretti dei messaggi pubblicitari e la reale informazione in campo alimentare.
- Da parte sua Pierromeo Mauri rileva come ad oggi **non sono ad esempio assicurate – benché obbligatorie – la tracciabilità delle preparazioni, quella dei lotti/partita e la dichiarazione degli allergeni**, come richiesto dall'Ordinanza federale. Alcuni macchinari sono inoltre obsoleti, mentre vengono utilizzati alimenti pericolosi (cfr. *Aromat*), semi-lavorati o addirittura non acquistabili da concorso pubblico. Mauri ribadisce inoltre l'importanza di una pianificazione dei menù per poter adempire anche alle esigenze delle **normative sulle commesse pubbliche**: la situazione attuale impedisce l'organizzazione annuale dei concorsi per gli acquisti di derrate alimentari. Con la centralizzazione sarà più facile programmare l'acquisto dei prodotti alimentari tramite dei concorsi di appalto, garantendo non solo il rispetto della legge, ma anche ampliando la possibilità di far capo a prodotti regionali a *Km 0*, nell'intento di riscoprire gusti e tradizioni locali.
- Al giorno d'oggi l'efficacia della tecnologia a disposizione per il trasporto pasti nel rispetto dell'igiene e della qualità del cibo è largamente dimostrata da quanto avviene ad esempio negli Ospedali, nella consegna di pasti a domicilio e dall'esperienza del nostro istituto scolastico (cfr. pasti della scuola elementare). Secondo Mauri la tecnologia attuale permette trasporti con un controllo continuo della temperatura dei pasti e un monitoraggio perfetto che, in caso di problemi, permetterebbe un'immediata reazione da parte delle maestre e del personale adibito alla distribuzione dei pasti. Si ricorda in questo senso che temperatura e qualità del prodotto sono garantite dal materiale di trasporto per almeno un'ora: considerando che le tre sedi scolastiche sono in un raggio di 1 km e che l'autonomia è di 60 minuti, la distribuzione dei pasti può essere seguita senza problemi durante un momento di bassa frequentazione delle strade cittadine.

Incontro con Pierluigi Zanchi

Dopo l'audizione i relatori hanno incontrato Pierluigi Zanchi, non nella sua veste di Consigliere Comunale, quanto quale tecnico in nutrizione umana, cuoco in dietetica/gastronomia e docente in alimentazione, peraltro coinvolto per un parere sui menu da alcune docenti comunali, il quale si è detto subito favorevole alla proposta di centralizzazione. Interessante notare come Zanchi abbia sottoposto alcune docenti a una degustazione alla cieca, dalla quale sono emersi risultati incoraggianti, considerando che 10 preparazioni su 12 – tra le quali anche quelle fornite in catering – hanno ottenuto un riscontro positivo. In merito al materiale della cucina, Zanchi sottolinea come manchi un frigorifero: a seguito di verifiche da parte dei relatori, è emerso che in effetti, nell'allegato, vi è realmente un errore, con due "macchine sottovuoto" di cui una è invece un frigorifero.

3. CONSIDERAZIONI COMMISSIONALI

La larga maggioranza della vostra Commissione, eseguiti e considerati i citati approfondimenti, guarda positivamente al progetto di centralizzazione delle cucine scolastiche, con dei pasti che grazie al nuovo modello saranno sì cucinati centralmente – con maggiore razionalità e sicurezza e a tendere minori costi – ma ancora serviti capillarmente e personalmente, proprio come oggi. Si tratta dunque, vale la pena ribadirlo, della centralizzazione delle cucine e non delle mense, dove il servizio non viene sminuito.

Preso atto della conferma del fatto che nessuno degli attuali addetti sarà licenziato, ma vedrà una riqualifica della propria funzione, la vostra Commissione condivide inoltre la **necessità e il dovere di procedere a un aggiornamento delle competenze professionali** del personale. Anche se non esiste nessun obbligo cantonale in tal senso (forse comprensibile per quanto riguarda le piccole realtà, anche se più di un terzo delle sedi con refezione impiegano comunque cuochi diplomati), riteniamo necessario che un servizio che serve quasi 350 pasti al giorno abbia perlomeno la supervisione di un cuoco adeguatamente formato. Mal si comprende come una Città, che si vuole capoluogo, possa lesinare su questo punto, lanciando peraltro un segnale discutibile sia verso i giovani, ai quali si chiede di essere sempre più formati, sia verso la formazione professionale, nella quale si investono molte risorse pubbliche e private. Perché non pensare anche, in un futuro non così lontano, che la nuova struttura possa divenire anche una piattaforma di formazione, grazie a personale con le specifiche qualifiche in merito alla formazione di apprendisti, ed avere così un potenziale di crescita anche nel contesto strategico di una Città dedicata al turismo e all'ospitalità. Questo – va sottolineato – non per screditare il lavoro svolto degli attuali addetti, sicuramente positivo e lodevole, ma anzi per garantire loro la necessaria protezione grazie alla collaborazione di un professionista che abbia seguito una formazione specifica, coadiuvato da un cuoco specialista in dietetica, e che dunque conosca alla perfezione la ridda (forse eccessiva) di norme, regolamenti, direttive e procedure che s'impongono a livello alimentare e che, se non rispettati, o peggio ancora a seguito di un qualche incidente, possono portare a spiacevoli conseguenze.

Appare inoltre decisamente necessario e opportuno procedere con un **potenziamento del servizio. Necessario** per far fronte in primis a un probabile sviluppo demografico: secondo un'analisi dello studio Tiresia di Savosa (citata nel M.M no. 10 concernente la richiesta di un credito per la progettazione di ampliamento per due nuove sezioni della scuola dell'infanzia), la popolazione di Locarno è infatti in continua crescita e potrebbe raggiungere, nei prossimi 10 anni,

17'476 abitanti, per un ipotizzabile numero di allievi iscritti alla sola scuola dell'infanzia pari a 368 unità, che nel 2035 potrebbero diventare addirittura oltre 400 (oggi sono 327).

Opportuno tenuto conto dell'evoluzione della società e delle esigenze delle famiglie: la possibilità di offrire ed estendere il servizio pubblico anche alla Scuola elementare è un elemento importante per favorire, ad esempio, la conciliabilità tra lavoro e famiglia, dando la possibilità a molte giovani mamme di programmare e intraprendere la propria professione.

Ricordiamo in questo senso come **il potenziamento delle mense scolastiche sia un obiettivo anche del Cantone**, come ad esempio riportato dalla scheda numero 3 delle Linee Direttive 2015-2019 (in sostanza il programma di legislatura del Consiglio di Stato), fra i cui obiettivi figura *“lo sviluppo della ristorazione scolastica nel contesto di ristrutturazioni scolastiche programmate”*. Cantone che, recentemente, ha stanziato quasi 3'000'000 CHF in opere di ristrutturazione proprio per *“rispondere all'aumento della domanda e (...) soddisfare anche la futura evoluzione delle norme igieniche imposte dalle Ordinanze federali verificate regolarmente dal Laboratorio cantonale”*. Cantone che, a ulteriore prova che il catering non diminuisce la qualità del cibo (come peraltro dimostrato empiricamente dall'esperimento di Zanchi), utilizza senza problemi tale strumento: il rapporto della Commissione della gestione e delle finanze del Gran Consiglio indica ad esempio i casi di Agno – che si occupa della preparazione di pasti per la scuola media di Barbengo (circa 100-120 al giorno) e che da settembre 2018 gestirà il servizio catering per la nuova scuola media di Caslano – e della scuola media di Gordola che, visti i pochi pasti serviti, utilizza il servizio catering dalla Spai di Locarno. Stando al rapporto commissionale, redatto dalla deputata Milena Garobbio, proprio *“questa soluzione pratica permette inoltre di garantire l'attenzione alla qualità e una quantità uniforme dei pranzi serviti in tutte le sedi. Non da ultimo consente una migliore gestione degli acquisti, effettuati interamente in Ticino, che punta sull'utilizzo di prodotti locali”*.

La maggioranza della vostra Commissione apprezza inoltre la volontà di razionalizzare il servizio e **ottimizzare i costi** grazie a una gestione centralizzata, che permetterà di coordinare l'acquisto e la consegna delle merci (singoli controlli e singole forniture), limitare gli sprechi, riutilizzare gli avanzi, investire in prodotti di qualità. Una razionalizzazione che non deve ovviamente essere fine a se stessa, ma dovrebbe a mente della maggioranza della vostra Commissione essere finalizzata a una **diminuzione dei costi finali per le famiglie, in particolare quelle bisognose**, che ricordiamo oggi devono contribuire in misura di 5 CHF al giorno per le scuole dell'infanzia e di 8 CHF per le scuole elementari. Un auspicio sul quale la vostra Commissione invita il Municipio a prendere una chiara posizione durante la discussione in Consiglio Comunale.

Un altro aspetto importante per la vostra Commissione è quello relativo alla **dimensione educativa** legata al pasto: una dimensione che sembra a tutti gli effetti essere mantenuta con la centralizzazione delle cucine e la predisposizione di menù che possono rispettare le singole esigenze delle famiglie e quelle mediche. È evidente che per poter far fronte a differenti diete l'attuale situazione non raggiunge una sufficiente grandezza dettata da esigenze di economia di scala che al contrario sarebbero soddisfatte con la centralizzazione delle cucine.

La vostra Commissione ricorda inoltre che la necessità e l'obbligo di dover adempiere a un aggiornamento delle infrastrutture e delle risorse è comunque da effettuarsi: giusto quindi affrontare criticamente l'attuale organizzazione e identificare – per poi implementare – degli eventuali correttivi.

Per quanto riguarda i menù proposti nella scuola dell'infanzia, senza volersi troppo addentrare sulla composizione dei singoli piatti, il cui contenuto poco ha a che vedere con le modalità di preparazione (se da una cucina centralizzata o meno), la maggioranza della Commissione ritiene che debbano essere applicate scrupolosamente le disposizioni del Regolamento delle scuole comunali che, all'art. 71, precisa: *“Le refezioni devono soddisfare le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal Dipartimento”*. Analoghe disposizioni sono contenute nel progetto di Regolamento dell'istituto scolastico di Locarno che recita: *“La refezione deve soddisfare le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal DECS (RA L SI-SE, art. 71). La Direzione dell'Istituto ne verifica l'osservanza”*. **Ne consegue che non vi è nessun ragionevole motivo di venir meno all'adozione dei menù proposti dal DECS e oggi adottati da tutte e 150 le scuole dell'infanzia del Cantone.**

Resta infine il rammarico per una **spaccatura** all'interno in particolare del corpo docenti. La maggioranza della vostra Commissione ha considerato e lungamente ponderato e discusso quanto espresso dalle varie parti, giungendo alla conclusione che i vantaggi derivanti dalla centralizzazione superino gli inconvenienti (che peraltro nemmeno il M. M. nega). L'auspicio è che, decisione presa, tutte le parti sappiano accantonare le divergenze su questa questione puramente amministrativa e riprendere il dialogo reciproco in modo pacato e costruttivo, in modo da lavorare tutti insieme per quel che rimane l'obiettivo ultimo e più importante della scuola, la formazione dei giovani, che sono il futuro della società in cui viviamo e crediamo.

3. CONCLUSIONI

La maggioranza della Commissione della Gestione della Città di Locarno, visto quanto esposto, invita dunque il Lodevole Consiglio Comunale a voler approvare il Messaggio Municipale sulla centralizzazione delle mense scolastiche con il relativo dispositivo.

Nicola Pini (relatore)

Angelo Pelloni (relatore)

Bruno Bärswyl

Simone Beltrame

Loretta Canonica

Mauro Cavalli

Valentina Ceschi

Simone Merlini

Gianbeato Vetterli