# Interpellanza

Cureglia, 27 ottobre 2025

On. Li Sindaca e Municipali,

con la presente, avvalendomi delle facoltà concesse dalla LOC (*art. 66 LOC*) e dal Regolamento comunale, mi permetto di interpellare il Municipio in merito alla mensa comunale e, più specificatamente, al menu proposto dalla ditta di catering.

Recentemente mi è capitato di visionare il suddetto menu del mese di ottobre, che viene servito ai bambini di scuola elementare (età compresa tra i 7 e gli 11 anni) e a quelli della scuola dell'infanzia (4 - 6 anni) di Cureglia. Il menù è consultabile sul sito internet del comune.

Il cibo è preparato in un laboratorio di cucina fuori comune, tenuto al caldo in apposite vaschette e ogni giorno viene consegnato in mensa prima dell'ora di pranzo. Il costo a carico delle famiglie è di fr. 10 a pasto a bambino.

Questi menu sono stati pensati e preparati tenendo in considerazione le linee guida emesse da esperti nutizionisti cantonali per una sana e bilanciata almientazione:

*..."gnocchi al pesto di Rucola, bocconcini di tofu con peperoni e zucchine, polenta integrale, formaggio e verze stufate, patate lesse, carote al vapore, tacchino al curry, pasta integrale con legumi, cavolfiori al vapore, minestra di verdure, insalata di cavolo cappuccino...".*

Pur apprezzando (e molto!) l'intento di porporre piatti sani e variegati fin dalla prima infanzia, mi è venuto da pensare se i bambini mangino effettivamente tutto il cibo che viene loro servito, oppure se la scelta di menù troppo ricercati non possa portare a un maggiore spreco alimentare.

Queste sono le domande che vorrei porre al Municipio:

- Da chi vengono pensati e emessi i menù per la mensa comunale?
- Dove vengono preparati i pasti della mensa comunale?
- Quanti bambini attualmente usufruiscono del servizio mensa?
- Quanto è il costo del pasto, per bambino, a carico del comune?
- Il Municipio ha, in qualche modo, la possibilità di verificare se i bambini apprezzino il cibo che gli viene loro servito?
- Il Municipio ha, in qualche modo, la possibilità di quantificare quanto spreco alimentare viene generato dal mancato consumo del cibo?
- Il Municipio ha facoltà di correggere il menu, qualora venisse stabilito che effettivamente ci siano degli sprechi alimentari?
- Il Municipio ha mai preso in considereazione un'alternativa all'attuale servizio di catering, ci sono alternative?
- Avendo a disposizione le cucine di casa Rusca, il Municipio potrebbe valutare l'eventualità di assumere un cuoco a tempo parziale, che, seguendo le istruzioni cantonali, possa cucinare per i bambini della mensa di Cureglia?

Ringraziando per l'attenzione porgo i miei migliori saluti

D. Locatelli

RISPOSTA DEL MUNICIPIO

INTERPELLANZA DARIA LOCATELLI – SERVIZIO CATERING MENSA SE-SI

Onorevole Presidente, Gentili Consigliere e Consiglieri,

Facciamo seguito all'interpellanza presentata ai sensi dell'art. 66 LOC relativa al servizio di mensa scolastica e, in particolare, alla definizione dei menu e alla gestione del servizio di catering.

**Si precisa che, ai sensi dell'articolo 13 della Legge Organica comunale (LOC), la tematica della seguente Interpellanza non rientra nelle competenze del Legislativo ma nell'esclusiva gestione dell'Esecutivo. Pur trattandosi di materie di competenza diretta dal Municipio, si fornisce comunque la presente risposta per garantire trasparenza e chiarezza alla cittadinanza e agli organi di vigilanza.**

1. Da chi vengono pensati ed emessi i menù della mensa comunale?

I menù sono predisposti dalla ditta di catering incaricata del servizio. La definizione delle pietanze avviene nel rispetto delle Linee guida cantonali per la ristorazione scolastica, elaborate da esperti nutrizionisti del Dipartimento della Sanità e Socialità (DSS). Il Municipio riceve periodicamente il piano dei menu e ne verifica la conformità alle suddette direttive.

2. Dove vengono preparati i pasti della mensa comunale?

I pasti sono preparati nel laboratorio di cucina della ditta appaltatrice, situato fuori Comune. Il cibo è confezionato in contenitori termici certificati e consegnato quotidianamente presso la mensa prima dell'orario di pranzo, garantendo il mantenimento della catena del caldo.

3. Quanti bambini usufruiscono attualmente del servizio mensa?

Nel corso dell'anno scolastico in corso, il numero medio di bambini iscritti al servizio è pari a circa 74 al giorno, provenienti sia dalla scuola dell'infanzia sia dalla scuola elementare.

4. Qual è il costo del pasto per bambino a carico del Comune?

Il costo totale unitario del pasto è difficile da quantificare in quanto oltre al costo vivo del pasto (circa CHF 9.80 a pasto) ci sono altri costi supplementari non direttamente riconducibili al pasto (servizio inservienti-pulizie locali) dei quali CHF 10.– sono a carico delle famiglie. La differenza è coperta dal Comune tramite il contributo previsto dal capitolo di spesa dedicato al servizio mensa.

5. Il Municipio ha la possibilità di verificare se i bambini apprezzino il cibo servito?

Sì. Il controllo avviene attraverso:

- il personale di sorveglianza della mensa,

- le comunicazioni dei genitori.

A tale proposito il Municipio informa di aver preso posizione presso il servizio di catering sia per ottimizzare gli apprezzamenti da parte dei bambini sul cibo servito e sia nei confronti dello spreco alimentare, tematica che sta molto a cuore dell'Esecutivo.

Siamo lieti di informare che tale richiesta ha già dato benefici e le inservienti hanno confermato che sia i menu che gli sprechi sono stati ottimizzati.

6. Il Municipio ha la possibilità di quantificare lo spreco alimentare?

Lo spreco viene monitorato dal personale presente in mensa tramite osservazione delle porzioni non consumate e segnalazioni puntuali. Sebbene non vi sia un sistema di misurazione precisa, il Municipio dispone di informazioni utili a identificare eventuali criticità.

7. Il Municipio ha facoltà di correggere il menù in caso di sprechi?

Sì. Il contratto di servizio prevede la possibilità di richiedere modifiche al menù per ragioni motivate, come scarso gradimento o eccessivo spreco alimentare e ciò è già stato effettuato.

8. Alternative all'attuale servizio di catering

Il Municipio ha valutato opzioni alternative negli ultimi anni, senza individuare soluzioni che garantissero un miglior rapporto qualità-prezzo o maggiore affidabilità. Rimane comunque aperto ad ulteriori approfondimenti.

9. Possibilità di utilizzo delle cucine di Casa Rusca

La soluzione è stata analizzata ma, allo stato attuale, non risulta sostenibile a causa:

- degli adeguamenti tecnici necessari,

- della necessità di personale qualificato,

- dei costi ricorrenti di gestione.

## Conclusione

Il Municipio ringrazia l'interpellante per l'attenzione verso il tema dell'alimentazione scolastica e conferma il proprio impegno nel garantire un servizio di qualità, equilibrato e sostenibile.

In Fede.

Il Municipio