

SANLURI, GIOVEDÌ 27 SETTEMBRE 2012

## NOTA STAMPA

### PROSEGUE NELL'ANNO SCOLASTICO 2012/13 L'ATTIVITÀ DEL TAVOLO TECNICO PER LE MENSE SCOLASTICHE DI QUALITÀ NEL MEDIO CAMPIDANO

#### TAVOLO TECNICO DEL 24 SETTEMBRE 2012

Lunedì 24 settembre si è riunito, presso la sede dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia del Medio Campidano, il tavolo partecipato sulle Mense scolastiche allo scopo di programmare per l'anno scolastico 2012-13 le attività previste dal "Programma triennale di Educazione Alimentare, Ambientale e sulla ruralità - Fattorie didattiche- Satu po imparai", e proseguire nel piano di lavoro inerente alla ristorazione scolastica di qualità del progetto " Mense scolastiche".

Al Tavolo, presieduto dall'Assessore alla Pubblica Istruzione Gianluigi Piano, che ha aperto i lavori con la descrizione del programma e dello stato di attuazione del progetto, nei due interventi principali, i percorsi didattici in fattorie e la ristorazione scolastica di qualità, si è parlato dei lusinghieri risultati ottenuti e del prosieguo dei lavori. L'Assessore ringraziando per la partecipazione, ha constatato con soddisfazione l'allargamento del tavolo ad altri soggetti istituzionali ed enti, interessati a condividere e concretizzare le varie iniziative a favore della consumazione del cibo a KM 0, IGP, DoC-DOP dalla filiera certificata presso le mense collettive scolastiche e non, nell'ottica di diffusione di una cultura del mangiar sano e di una educazione alimentare equilibrata, ecosostenibile e locale.

A partecipare attivamente ai lavori, erano presenti referenti politici e tecnici dei Comuni, i medici della Asl del Servizio SiAN, il Gal Monte Linas, alcuni gestori delle mense, insegnanti e dirigenti delle scuole del territorio, i tecnici e il dirigente di Laore Sardegna, e il referente territoriale del CIA, le fattorie didattiche e, come nuovi enti e istituzioni, l'Università di Cagliari, con Prof. Alberto Concu, ordinario di Fisiologia Sezione di Fisiologia e Nutrizione Umana, e Prof.ssa Giovanna Ghiani, nutrizionista, e La Regione Sardegna, Assessorato dell' Agricoltura, con Dr. Salvatore Melis.

Università e Regione hanno partecipato ai lavori proponendo la costituzione di un gruppo di lavoro interistituzionale per la realizzazione di un progetto pilota atto a valutare l'impatto sulla salute e sul "benessere" dei bambini e dei cittadini in genere del consumo di prodotto a Km 0 e certificare pertanto con uno studio scientifico la bontà del progetto e valutare l'opportunità di ampliare il progetto con l'inserimento dell'attività motoria che accompagna il consumo di cibi sani, nell'ottica di un percorso di sensibilizzazione e di diffusione di una cultura del benessere collettivo e di un'educazione a pratiche di vita sana.

---

#### Assessorato Pubblica Istruzione

#### Tavolo tecnico Mense scolastiche

TIPO DOCUMENTO : <i>Nota Stampa</i>	VER. : <i>n. 1 del 27.09.2012</i>	APPROVATO CON: -
AREA: <i>Cultura</i>		DIRIGENTE: <i>Dirigente</i>
SETTORE: <i>Pubblica Istruzione</i>		RESPONSABILE <i>Dr.ssa Maria Collu</i>
SERVIZIO: <i>Istituti d'istruzione superiore</i>		SEDE: <i>Via Paganini, 22 - 09025 Sanluri (VS)</i>
TEL.: <i>070 93561</i>	FAX.: <i>070 9370383</i>	REDATTO DA: <i>Dr.ssa Alessia Etzi</i>
C.F. <i>92121560921</i>	P.I.: <i>02981030923</i>	E-MAIL <i>istruzione@provincia.mediocampidano.it</i>

Con tutti i presenti sono state condivise le informazioni legate al monitoraggio del primo anno di attività sui tre comuni pilota (Pabillonis, Samassi e Villamar) che si sintetizzano come di seguito:

I comuni che nei capitolati avevano richiesto tra il 50 e il 60% di prodotti di qualità, oggi nelle mense stanno utilizzando l'87% di questi prodotti (48 alimenti su 55); in un mese vengono consumati 1350 Kg di cibo, di cui 180 di provenienza nazionale, 347 regionale, 202 di agricoltura biologica e 621 provinciale. Anche nella quantità si rispetta la percentuale, 1170 Kg di prodotto su 1350 kg è di qualità certificata, pari all'86,6 %. L'altro elemento interessante è dato dai fornitori, su 24 totali, 2 sono nazionali, 5 sono regionali e ben 17 sono del Medio Campidano (di cui 14 produttori).

Un dato importante questo che si traduce in ricaduta economica nel territorio, per cui per un anno di lavoro nelle mense del Medio Campidano, per un totale di 550.000 pasti erogati, c'è una ricaduta di 940.000 euro.

Se poi andiamo considerare l'utilizzo presso le amministrazioni comunali del Capitolato d'appalto per una ristorazione scolastica di qualità nel Medio Campidano, si scopre che su 22 comuni con il servizio mensa ben 19 lo stanno utilizzando nelle loro gare d'appalto ( con modifiche ed integrazioni varie) mantenendo invariati le finalità e gli obiettivi generali del lavoro proposto, e mentre le altre tre amministrazioni hanno un servizio aggiudicato. Tra queste il Comune di Villacidro che per la prossima gara di aggiudicazione del servizio ( giugno 2013) è favorevole all'utilizzo del Capitolato tipo.

Fuori dal territorio provinciale, altre amministrazioni hanno adottato e utilizzato il capitolato, la Provincia di Carbonia - Iglesias (per il programma di educazione nel suo complesso e nello specifico per il tavolo partecipato), Iglesias, Dolianova, Soleminis e Serdiana, Siniscola, l'Unione dei Comuni della Valle del Cedrino, Belvi, Solarussa, Samugheo e Ghilarza. Oltre a questo, le Provincia di Nuoro e di Sassari hanno mostrato interesse chiedendo incontri per avere delucidazioni in merito.

Conclude l'Assessore Piano, facendo sintesi di quanto discusso "Il lavoro portato avanti da questo tavolo sta dando risultati importanti sia nell'ambito della educazione alimentare come valore e percorso didattico e culturale sia nell'ambito della ricaduta dei benefici economici nel territorio: mangiare prodotti di qualità a Km 0 significa aiutare il sistema produttivo locale ad uscire dalla morsa della crisi. Nello specifico al livello regionale i dati citati per la Provincia si traducono in un volume di affari pari a 15 milioni di euro di valore degli alimenti, di cui 11 milioni per gli alimenti a Km 0"

"Ringrazio tutti gli attori oggi seduti a questo tavolo che partecipano, sempre, con entusiasmo e impegno. Mi compiaccio della presenza dell'Università e dell'Assessorato regionale, ringraziando per la partecipazione e per le proposte suggerite che questo tavolo sposa appieno" aggiunge l'Assessore.

"Per la programmazione delle attività dell'anno 2012/13" - conclude Piano - "le attività in corso vanno integrate e arricchite con nuove azioni, come l'introduzione delle merende a base di frutta, yogurt, ricotta, pane e miele per alcune scuole in via di sperimentazione (primaria di Samassi e di Villacidro), la possibilità di sistemare nei distributori automatici di merendine, nelle scuole o negli uffici pubblici, prodotti di qualità, e pensare al benessere dei bambini e dei cittadini, in genere,

ragionando a 360 gradi. Ben vengano, pertanto” afferma l’assessore “ la promozione dell’attività fisica unita ad una sana alimentazione” .

La riunione si è conclusa con la condivisione del progetto e un crono programma che di seguito viene descritto.

#### CRONOPROGRAMMA OBIETTIVI DEL TAVOLO PER L’A.S. 2012/13

Obiettivi	Tempi
Analisi stato applicazione capitolato e condivisione programma di lavoro	settembre 2012
Avvio manifestazione di interesse formaggi da grattugia e sperimentazione	settembre-ottobre 2012
Supporto ai comuni e gestori per uso acqua di rete	ottobre 2012
Supporto ai comuni e gestori per realizzazione piano di educazione alimentare	settembre 2012 -giugno 2013
Revisione capitolato materie prime e menu’	settembre 2012 - giugno 2013
Aggiornamento capitolato tipo d’appalto	settembre 2012 -giugno 2013