

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## *SATU PO IMPARAI - PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, AMBIENTALE E SULLA RURALITÀ-FATTORIE DIDATTICHE- A.S. 2012/13*



**Satu po  
imparai**

Associazione  
Fattorie  
didattiche  
del Medio  
Campidano



**ASL Sanluri**

**Servizio SIAN**

Assessorato Pubblica Istruzione

SATU PO IMPARAI -

Programma di educazione

*alimentare, ambientale e sulla ruralità-Fattorie didattiche- a.s. 2012/13*

TIPO DOCUMENTO : *Relazione*

VER. : *n. 1 del 16.10.2012*

APPROVATO CON: -

AREA: *Cultura*

DIRIGENTE: *Dirigente*

SETTORE: *Pubblica Istruzione*

RESPONSABILE *Dr.ssa Maria Collu*

SERVIZIO: *Istituti d'istruzione superiore*

SEDE: *Via Paganini, 22 - 09025 Sanluri (VS)*

TEL.: *070 93561*

FAX.: *070 9370383*

REDATTO DA: *Dr.ssa Alessia Etzi*

C.F. *92121560921*

P.I.: *02981030923*

E-MAIL *istruzione@provincia.mediocampidano.it*

## 1. PREMESSA

La provincia del Medio Campidano con l'Assessorato alla Pubblica Istruzione, in collaborazione con l'Agenzia Laore Sardegna, il servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL di Sanluri, le scuole e le fattorie didattiche del territorio, sulla base dell'esperienza positiva maturata sui temi dell'educazione alimentare negli anni precedenti, intende promuovere anche per l'anno scolastico 2012-2013 il progetto denominato "Satu po imparai".

Il progetto si integrerà e sarà parte del programma interregionale di comunicazione ed educazione alimentare "cultura che nutre" promosso, già a partire dal 1998, dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali, coordinato dall'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro Pastorale della Regione Autonoma della Sardegna e attuato dall'ERSAT prima e oggi dall'Agenzia Laore.

Negli anni passati l'attuazione del presente progetto ha consentito di raggiungere i seguenti risultati:

- Realizzazione di percorsi didattici in fattoria sperimentando forme di partecipazione e condivisione con la scuola sia in fase progettuale che realizzativa;
- Costituzione di un'associazione di fattorie didattiche del medio Campidano che rappresenta una buona base per avviare e sviluppare una rete che consenta un miglioramento quanti-qualitativo dei servizi offerti;
- Costituzione di un tavolo partecipato sulle mense scolastiche che ha elaborato un capitolato d'appalto tipo per un servizio di ristorazione scolastica che introduca l'impiego di prodotti agro alimentari di qualità (Dop, Igp, Biologici e a Km zero) nel rispetto di principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica;
- Adozione del capitolato d'appalto tipo per una ristorazione scolastica di qualità da parte di diversi comuni (19 comuni su 22 in cui è presente il servizio di ristorazione scolastica) che hanno rinnovato il servizio;
- Trasferimento di buone pratiche.

## 2. FINALITÀ

Il progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità "satu po imparai" 2012-2013 è finalizzato a recuperare, conservare e valorizzare il rilevante patrimonio di saperi e produzioni agroalimentari tipiche che caratterizza un territorio a forte vocazione rurale come il Medio Campidano, nonché valorizzare il ruolo multifunzionale delle imprese agricole sviluppando i servizi offerti dalle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale.

## 3. OBIETTIVI

Il progetto si pone i seguenti obiettivi:

- a) educare le nuove generazioni e le relative famiglie ad una corretta alimentazione in un'ottica di filiera corta come previsto dalla L.R.1/2010;
- b) far conoscere e promuovere il consumo dei prodotti agroalimentari tipici del medio campidano
- c) valutare e sperimentare la possibilità di introdurre nelle mense scolastiche il consumo dei prodotti agroalimentari tipici del medio campidano;
- d) far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari del Medio Campidano;
- e) far conoscere, trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale;
- f) stimolare la crescita di una rete delle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale (D.G.R. n. 33/10 del 05/09/2007) e la creazione di percorsi didattici innovativi fortemente integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio;
- g) favorire nella costruzione dei percorsi didattici in fattoria un'integrazione delle conoscenze tra il mondo della scuola, della campagna, della famiglia e dell'intero territorio;
- h) divulgare i contenuti, le finalità e i risultati dell'attuazione del progetto.

## 4. AZIONI

Il progetto intende raggiungere le finalità ponendo in atto le seguenti azioni:

### 4.1. *PERCORSI DIDATTICI IN FATTORIA*

Si realizzeranno n. 20 percorsi didattici in fattoria, di cui almeno n. 10 riservati ad alunni di scuole dei Comuni che hanno adottato il capitolato d'appalto tipo per una ristorazione scolastica di qualità. Ogni percorso dovrà interessare un numero minimo di 35 ragazzi e massimo di 50 ragazzi. Ogni percorso sarà così articolato:

- N. 2 incontri con i genitori: uno iniziale di presentazione e condivisione della proposta didattica, uno finale di socializzazione dei risultati dell'apprendimento;
- N° 2 lezioni a scuola con l'operatore della fattoria didattica;
- N. 2 lezioni in fattoria;
- N. 3 incontri fra insegnanti e operatori di fattoria, rispettivamente per programmazione dei percorsi, verifica in itinere, valutazione finale delle esperienze. Ai suddetti incontri verranno inviati a partecipare una rappresentanza dei genitori (2 genitori per modulo)

Per le scuole dei Comuni che hanno adottato il capitolato d'appalto tipo per le mense scolastiche sono inoltre previsti:

- N. 2 incontri, da tenersi a scuola e in fattoria, rivolti ai genitori sui temi della sostenibilità e consumo consapevole.

Nei percorsi didattici i ragazzi apprenderanno attraverso laboratori pratici il ciclo produttivo e di trasformazione dell'alimento prescelto imparando a valutarne, sulla base delle caratteristiche organolettiche, la qualità.

Alla fine delle attività sono previste:

- N. 1 manifestazione conclusiva del progetto per la presentazione dei risultati;
- Pubblicazione di un opuscolo contenente gli elaborati prodotti dagli alunni coinvolti nel progetto

#### 4.2. *TAVOLO PARTECIPATO SULLE MENSE SCOLASTICHE*

Il tavolo è presenziato dalla Provincia del Medio campidano, tramite l'Assessore alla Pubblica Istruzione, ed è composto da rappresentanti, dei comuni, della ASL, delle scuole, delle fattorie didattiche, dei GAL, dalle organizzazioni di categoria agricole e dall'Agenzia LAORE. Nel corso dell'anno scolastico 2011-2012 il tavolo ha raggiunto l'importante obiettivo di raccogliere i dati relativi all'applicazione del capitolato d'appalto tipo nei comuni di Samassi, Pabillonis e Villamar. In questi comuni gli alimenti impiegati rispondenti al capitolato sono stati sia in termini di numero che di quantità dell'87%, abbondantemente sopra l'obiettivo del 70% stabilito dal Capitolato tipo. Nei suddetti comuni il tavolo ha inoltre collaborato alla realizzazione delle attività previste nel piano di educazione alimentare con il coinvolgimento del personale docente e dei genitori. Sono infine state poste in essere quelle pratiche di sostenibilità ambientale (uso acqua rete, Stoviglie lavabile, rilevazione informatica presenze, ecc.) che hanno consentito ai comuni di Samassi e Pabillonis di vincere un importante riconoscimento con il premio sulla Green Economy bandito dall'assessorato regionale all'ambiente per la sezione bandi verdi. Nel corso di questo nuovo anno scolastico 2012-2013 il tavolo si prefigge i seguenti obiettivi

- Monitorare l'applicazione del capitolato tipo nei comuni che lo hanno adottato;
- Aggiornare il capitolato tipo;
- Sensibilizzare i comuni del Medio Campidano dotati di un servizio di ristorazione scolastica al consumo di prodotti locali di qualità;
- Supportare il gestore della mensa, i comuni e le scuole nella predisposizione e realizzazione del piano di educazione alimentare previsto nel servizio di ristorazione scolastica
- Divulgare i risultati derivanti dall'applicazione del capitolato tipo e promuovere buone prassi;
- Inoltre, con l'attività del tavolo si vuole sperimentare, dopo adeguati percorsi educativi e con la collaborazione della ASL, l'introduzione nelle mense scolastiche che hanno adottato il capitolato tipo, di prodotti e piatti tipici tradizionali.

#### 4.3. *RETE FATTORIE DIDATTICHE DEL MEDIO CAMPIDANO*

Con questa azione si vuole consolidare e sviluppare la rete di collaborazione tra le fattorie didattiche del Medio Campidano favorendo l'ingresso nella già costituita associazione le altre fattorie didattiche in fase di accreditamento. Attraverso gli scambi di esperienze tra le varie fattorie, l'integrazione dei servizi offerti, si vuole migliorare l'offerta della didattica rurale sia in termini quantitativi che qualitativi.

La rete delle fattorie didattiche nel corso di questo programma avrà un ruolo più attivo nella programmazione e realizzazione dei percorsi didattici. Inoltre la rete si impegna ad adottare e applicare interamente il sistema di certificazione di qualità dei servizi di fattoria didattica promosso dall'Agenzia Laore Sardegna.

La rete delle fattorie si pone l'obiettivo nel corso di questo programma di registrare il logo dell'associazione e di promuovere i suoi servizi e le finalità di "satu po imparai" nel territorio del Medio campidano e in tutta la Sardegna.

## 5. PROGRAMMA DI SPESA A.S. 2012/13

| <b>PREVENTIVO DELLE ENTRATE</b>  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Provincia del Medio Campidano    | € 24.000,00        |
| Agenzia Regionale LAORE SARDEGNA | € 24.000,00        |
| Contributo scuole/famiglie       | € 10.000,00        |
| Contributo gestori mense         | € 10.000,00        |
| <b>TOTALE SPESE</b>              | <b>€ 63.000,00</b> |

| <b>PREVENTIVO DELLE SPESE</b>   |                    |
|---|--------------------|
| <b>1) Percorsi Didattici</b>  |                    |
| N. 20 Percorsi in Fattoria (comprensivo dei costi di trasporto alunni e servizi didattici) costo unitario € 2.200,00  | € 44.000,00        |
| N. 10 Percorsi con i Genitori (destinati alle scuole che hanno adottato il capitolato tipo per la ristorazione scolastica di qualità) costo unitario € 500,00 | € 5.000,00         |
| MANIFESTAZIONE CONCLUSIVA (comprensiva di trasporto alunni, locandine e degustazione)   | € 5.000,00         |
| PUBBLICAZIONE opuscolo (N. 2.500 copie)   | € 5.000,00         |
| N. 3 Incontri fra Insegnanti e Operatori di Fattoria (progettazione, verifica in itinere e valutazione finale sui percorsi) costo unitario € 1.000,00         | € 3.000,00         |
| TOTALE PARZIALE 1)  | € 62.000,00        |
| <b>2) Tavolo Mense Scolastiche</b>  |                    |
| SPERIMENTAZIONE PRODOTTI LOCALI NELLE MENSE (acquisto prodotti)   | € 1.000,00         |
| TOTALE PARZIALE 2)  | € 1.000,00         |
| <b>TOTALE SPESE</b>   | <b>€ 63.000,00</b> |