

SANLURI, GIOVEDÌ 31 GENNAIO 2013

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



NOTA STAMPA

PROGETTO "SATU PO IMPARAI"- A.S. 2012/13 - AVVIO DEI PERCORSI DIDATTICI IN FATTORIA

E' stato presentato ieri, mercoledì 30 gennaio, a Turri, presso la Fattoria didattica "Su Massaiu", "Satu Po Imparai" per l'anno 2012/13 con l'abbinamento dei percorsi didattici alle fattorie, davanti ad un nutrito pubblico di amministratori locali, dirigenti scolastici, insegnanti, genitori, gestori delle mense, e funzionari della Regione (difesa Ambiente), dei comuni, della provincia e dell'Agenzia Laore Sardegna e della ASL, che fanno parte del gruppo operativo "mense scolastiche" e del relativo Tavolo Tecnico.

E' questo un progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla cultura rurale che da quattro anni viene portato avanti nel Medio Campidano dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Provincia, dall'Agenzia Laore Sardegna in collaborazione con le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, le fattorie didattiche iscritte all'albo regionale e il Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Sanluri. Il progetto ha la finalità di avvicinare il mondo della scuola a quello rurale valorizzando il ruolo multifunzionale delle imprese agricole, proponendo un nuovo modo di fare didattica in campagna coinvolgendo i ragazzi in attività ludiche e pratiche, nonché promuovere e divulgare un servizio di ristorazione scolastica di qualità incentrato sull'impiego di prodotti agroalimentari di qualità certificata (Biologici, DOP, IGP) tradizionali e a filiera corta.

Diversi sono gli obiettivi che il progetto si è posto fin dal suo avvio e tra i quali evidenziamo i seguenti:

- Educare le nuove generazioni ad una corretta alimentazione;
- Far conoscere, trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale;

Assessorato alla Pubblica Istruzione

Progetto "Satu po imparai"- a.s. 2012/13 - Avvio dei percorsi didattici in fattoria

TIPO DOCUMENTO : <i>Nota Stampa</i>	VER.: <i>n. 1 del 31.01.2013</i>	APPROVATO CON: -
AREA: <i>Cultura</i>		DIRIGENTE: <i>Dr.ssa Maria Collu</i>
SETTORE: <i>Istruzione</i>		RESPONSABILE <i>Dr.ssa Alessia Etzi</i>
SERVIZIO: <i>Istruzione</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>

- Far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari tipici che compongono il paniere del Medio Campidano;
- Favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione dei percorsi didattici in fattoria;
- Stimolare la nascita di una rete delle fattorie didattiche e la creazione di percorsi didattici innovativi fortemente integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio.

Le azioni che con il progetto si stanno portando avanti e che sono tra loro interconnesse, sono tre:

1) **PERCORSI DIDATTICI IN FATTORIA**

Le scuole vi partecipano sulla base di un bando provinciale che stabilisce criteri per la selezione. Le scuole partecipanti vengono abbinata alle fattorie didattiche e con il supporto di Laore progettano in forma partecipata e condivisa i percorsi didattici che si andranno a realizzare. Ogni percorso interesserà indicativamente un numero massimo di 50 ragazzi ed è articolato in un incontro di presentazione del progetto, due incontri del fattore a scuola, due visite dei ragazzi nella fattoria didattica e un incontro finale. Tutti gli incontri si pongono la finalità di trasmettere un messaggio educativo ai ragazzi e ai loro genitori e alle loro famiglie. Sono quindi poste in essere azioni e percorsi che consentano un pieno coinvolgimento dei genitori e delle famiglie. Nel corso dell'anno scolastico 2012-2013 saranno realizzati n. 26 percorsi con il coinvolgimento di 1112 studenti provenienti da 10 scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado della provincia. Dieci dei ventisei percorsi che si andranno a realizzare sono strettamente legati ai piani di educazione alimentare dei gestori delle mense scolastiche realizzate secondo le linee del capitolato d'appalto tipo promosso dal tavolo partecipato provinciale istituito nell'ambito dell'azione di questo progetto sulle mense scolastiche.

2) **RETE DELLE FATTORIE DIDATTICHE**

La rete delle fattorie didattiche, che prende il nome dal progetto, aggrega le 13 fattorie del Medio Campidano iscritte all'albo regionale. Delle 13 aziende che fanno parte dell'associazione 7 sono aziende agrituristiche e 2 sono biologiche. Riguardo l'ubicazione 6 sono in agro di Arbus, 1 rispettivamente in agro di Gesturi, Guspini, Lunamatrona, Samassi, Sanluri, Turri e Villacidro. Le fattorie didattiche sono imprese agricole che hanno deciso, dopo un adeguato percorso formativo e adesione alla carta di qualità della regione Sardegna, di aprire le loro aziende per trasmettere alle nuove generazioni ed in particolare alle scuole l'enorme patrimonio di saperi e conoscenze legate al mondo rurale. La fattoria si pone al servizio del territorio anche come centro di educazione alimentare e ambientale. Nel corso di quest'anno scolastico e dei percorsi didattici che si andranno a realizzare, le fattorie della rete hanno assunto l'impegno di porre in atto comportamenti rispettosi dell'ambiente impiegando materiali nei servizi di ristorazione riutilizzabili o biodegradabili e compostabili.

Questo impegno, da parte delle fattorie è coerente con i principi di sostenibilità che con l'azione mense il progetto sta inserendo nei servizi di ristorazione scolastica dove un obiettivo importante è il

rispetto dell'ambiente con l'eliminazione dell'uso di stoviglie di plastica, di informatizzazione delle presenze, dell'uso dell'acqua di rete e di detersivi eco-compatibili.

Altro obiettivo che la rete si pone è quello di sviluppare gli scambi di prodotti aziendali tra fattorie e di entrare a far parte dei fornitori delle mense scolastiche a Km zero. Attualmente, due fattorie forniscono i loro prodotti (miele, lenticchie, ceci, meloni) ad alcune mense scolastiche del territorio.

3) TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Nell'anno scolastico 2010-2011 e su sollecitazione delle scuole che avevano partecipato ai percorsi didattici nell'anno precedente è stata posta in atto un'azione sulle mense scolastiche con il fine di garantire coerenza tra quanto appreso e/o sperimentato in classe ed in azienda con ciò che viene effettivamente servito e praticato nella mensa scolastica ed in particolare in merito ai corretti comportamenti alimentari. Per attuare quest'azione è stata richiesta preventivamente la collaborazione del Servizio Igiene e Nutrizione degli Alimenti della ASL di Sanluri e si è concordato di istituire un tavolo aperto di tutti i soggetti facenti parte della filiera della ristorazione scolastica a cui sono stati invitati e hanno partecipato oltre che i promotori (Provincia, Laore e ASL) tutti i comuni, i gestori delle mense, le scuole, le fattorie didattiche, le organizzazioni di categoria agricole, i GAL Linas e Marmilla.

Il Tavolo nel suo primo anno di attività ha realizzato il seguente programma:

1. Analisi della situazione delle mense scolastiche nelle scuole del Medio campidano;
2. Indagine e raccolta delle esperienze più innovative in campo provinciale, regionale e nazionale sulla ristorazione scolastica di qualità e sostenibile sul piano ambientale, economico e sociale;
3. Realizzazione di un Capitolato Tipo d'appalto che preveda e consenta l'impiego (per almeno il 70%) di prodotti agro alimentari di qualità certificata (DOP-IGP-Biologici), tradizionali e a filiera corta o Km zero nel pieno rispetto delle linee guida sulla ristorazione scolastica del Ministero della salute e delle leggi nazionali e comunitarie sugli appalti.

Bisogna evidenziare che il Capitolato Tipo stabilisce criteri per favorire l'impiego dei prodotti su richiamati, senza intervenire per individuare o favorire eventuali fornitori a scapito di altri la cui scelta è completamente ed esclusivamente in capo al soggetto privato gestore della mensa nell'ambito della libera contrattazione. L'agenzia Laore, come indicato nel capitolato, in fase di applicazione del capitolato ha posto e pone a disposizione di chi lo richiedesse le informazioni relative all'elenco regionale dei fornitori degli agriturismi in attuazione della L.R.n.1/2010 e di recentissima pubblicazione.

Il capitolato tipo sulla ristorazione scolastica di qualità contiene inoltre norme finalizzate a consentire nelle mense:

1. l'adozione di un piano di educazione alimentare;
2. la riduzione della produzione di rifiuti con l'uso di stoviglie riutilizzabili, lavabili o biodegradabili;
3. l'utilizzazione dell'acqua di rete, con l'eliminazione dell'acqua imbottigliata;

4. l'introduzione della mensa di metà mattina con l'impiego esclusivo di prodotti locali e regionali (Pane, ricotta, miele, yogurt, frutta fresca);
5. la trasmissione ai comuni del territorio del capitolato tipo d'appalto e dei relativi allegati, con invito alla sua adozione.

Il Capitolato Tipo è stato adottato interamente nel primo anno da tre comuni (Pabillonis, Samassi e Villamar) e parzialmente da 3 comuni (Gonnosfanadiga, Lunamatrona e Ussaramanna). Nel corso di questo primo anno di applicazione del capitolato tipo, con l'aiuto dei gestori, sono stati monitorati i risultati conseguiti che hanno evidenziato come nei comuni in cui è stato applicato interamente il capitolato i risultati prefissati sono stati raggiunti e abbondantemente superati. In particolare nei tre comuni che hanno applicato interamente il capitolato l'87% degli alimenti utilizzati sia in termini numerici che quantitativi risponde a quelle caratteristiche di qualità stabilite nel capitolato (DOP-IGP-Biologico-Tradizionali-Filiera Corta o Km zero). Inoltre altro dato che ci incoraggia a proseguire l'attività del tavolo mense e che su n. 24 fornitori degli alimenti utilizzati 17 sono del Medio Campidano (di cui 14 produttori) e 5 sono regionali.

Allo stato attuale il capitolato d'appalto tipo è stato adottato da 19 comuni sui 21 di quelli serviti da un servizio di ristorazione scolastica e nel corso di quest'anno scolastico, il monitoraggio verrà esteso oltre ai tre comuni (Pabillonis, Samassi, Villamar), anche nei comuni di Guspini, Collinas, Siddi, Sardara, Villanovaforru e Siddi.

Il tavolo tecnico sulle mense, per l'anno scolastico 2012-2013, si è posto l'obiettivo di ricercare dei formaggi da grattugia a base di latte di pecora con un contenuto in sale compatibile con le indicazioni del Ministero della salute e sperimentarne l'introduzione nelle mense scolastiche attraverso adeguate azioni di educazione alimentare.

A questo scopo l'Agenzia Laore Sardegna ha effettuato una ricognizione mediante pubblicazione sul sito www.sardegnaagricoltura.it di un bando rivolto ai caseifici di tutta la Sardegna per una manifestazione d'interesse per la fornitura di formaggi da grattugia a base di latte di pecora con basso contenuto in sale (pari o inferiore a 2 g di Cloruro di Sodio su 100 grammi di parte edibile) per l'impiego nella ristorazione scolastica.

Alla manifestazione d'interesse hanno partecipato i seguenti caseifici:

1. Cuozzo di Oristano
2. L'Armentizia Moderna di Guspini
3. Cooperativa Dorgali Pastori di Dorgali
4. Argiolas di Dolianova

L'Agenzia Laore Sardegna intende acquistare una campionatura dei formaggi proposti e prodotti dai caseifici su richiamati e avviare in collaborazione con le Amministrazioni comunali, i gestori delle mense, il servizio SIAN della ASL di Sanluri e l'Agenzia regionale Agris una sperimentazione per l'introduzione di questi formaggi nella mensa scolastica, accompagnata da un'attività di educazione alimentare.

La sperimentazione, i cui costi sono carico dell’Agenzia Laore, avrà la durata di due mesi pari a 40 giorni di mensa nel corso del quale saranno impiegate due tipologie di formaggio.

L’avvio della sperimentazione, sarà preceduta da una giornata in cui verranno presentate le caratteristiche dei formaggi e le attività da porre in atto durante la sperimentazione ai rappresentanti dei caseifici, ai gestori delle mense del territorio, agli insegnanti, ai medici e ai tecnici del servizio SIAN dell’ASL Sanluri.

I risultati conseguiti con l’attività del tavolo sono stati realizzati senza utilizzo di denaro pubblico ma attraverso la messa in rete e la sinergia di risorse umane e professionali pubbliche e private del territorio. Una rete aperta a tutti gli apporti convinta nelle componenti che l’hanno originata di aver dato vita a una buona pratica divulgabile e applicabile in altri territori.

E’ infatti importante sottolineare che il progetto “Satu po imparai” si sta riproducendo nella sua interezza anche nelle province di Oristano e Nuoro. Inoltre ulteriori richieste di informazioni sul capitolato d’appalto tipo e sull’attività del tavolo mense scolastiche provengono da vari comuni della Sardegna.

PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO
Assessorato Pubblica Istruzione

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI SANLURI
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

AGENZIA LAORE SARDEGNA
Servizio per la Multifunzionalità dell’impresa
agricola e per la Biodiversità

**ASSOCIAZIONE FATTORIE DIDATTICHE DEL
MEDIO CAMPIDANO “SATU PO IMPARAI”**