



PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2017-2019

**Legge regionale 4 novembre 2002, n. 29 “Norme per
l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e
per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”**

INDICE

PREMESSA

1. LINEE D'INDIRIZZO PER L'ATTIVITA'DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE – TRIENNIO 2017-2019

1.1. Promuovere la conoscenza e il consumo di alimenti provenienti da produzioni regolamentate e di alimenti promotori di salute

1.2. Promuovere la conoscenza dell'agricoltura, valorizzare il territorio, la cultura rurale e le tradizioni locali

1.3. Promuovere la cultura della sostenibilità

2. NUOVE METODOLOGIE PER LA COMUNICAZIONE E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

APPENDICI:

APPENDICE 1. RISULTANZE DELLA PIAZZA VIRTUALE “IL CIBO DI DOMANI”, *Forum “Promuovere l'educazione al consumo consapevole”*

APPENDICE 2. REPORT ATTIVITA' SPECIFICHE REALIZZATE NELLA PROGRAMMAZIONE 2013-2016

PREMESSA

Le esperienze condotte dagli anni '90 nell'ambito del settore orientamento dei consumi e educazione alimentare hanno consentito di mettere a punto un modello d'intervento efficace nel promuovere la corretta alimentazione a scuola e in famiglia. Questo modello è stato ulteriormente sviluppato a partire dagli anni 2000 grazie alla disponibilità di risorse dedicate nell'ambito di programmi nazionali e all'ulteriore impulso dato con l'approvazione della legge regionale n. 29 del 2002.

Tra i progetti più significativi realizzati nel periodo 2000-2010 si richiamano:

- “Comunicazione e educazione alimentare”, cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- “Biopertutti”, realizzato nell'ambito del Piano Nazionale per l'Agricoltura Biologica;
- diverse edizioni di “ConsumAbile”, cofinanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico attraverso la Legge n. 388/2000 “Iniziativa per la tutela dei consumatori”;
- i progetti regionali “Mangiare insieme”, “A tutta frutta”, “Merenda con gusto”, “L'orto a scuola”, “Frutta snack”, finanziati con fondi di provenienza statale nell'ambito della L.R. n. 29/2002.

Ad essi si aggiungono numerosi progetti e iniziative realizzati dalle Province con le risorse regionali trasferite in base alla L.R. n. 29/2002.

I progetti attivati hanno coinvolto diverse professionalità – agronomi, dietisti, nutrizionisti, psicologi, sociologi, antropologi, esperti di comunicazione e altri - e realtà del territorio come Province, Comuni, Aziende Sanitarie Locali, Uffici scolastici provinciali, dirigenti scolastici e insegnanti delle classi interessate, famiglie, imprenditori agricoli e altri, consentendo di costruire un sistema di relazioni che ha reso possibile il loro radicamento a livello locale.

L'attività, pur a fronte di una riduzione delle risorse, si è incentrata sull'educazione alla corretta alimentazione in termini di maggiore consapevolezza e responsabilità nelle scelte alimentari e sulla promozione della conoscenza dei prodotti agroalimentari del territorio. In particolare, i progetti hanno promosso il consumo dei prodotti biologici e delle altre produzioni regolamentate e degli alimenti promotori di salute, come frutta e verdura e in generale degli alimenti presenti nella dieta mediterranea. L'attività è stata documentata nel volume “Educazione alimentare in Emilia-Romagna. Le tappe di costruzione di un sistema regionale”, realizzato nel 2009.

Nell'ultimo periodo di programmazione – Programma 2013/2015, prorogato per il 2016 - sono state attivate iniziative a gestione diretta in grado di coniugare costi contenuti con la possibilità di raggiungere larghe fasce di pubblico, come “Fattorie Aperte” e “La Giornata dell'Alimentazione in fattoria”, manifestazioni consolidate e molto richieste dall'utenza. Si è inoltre supportata la crescita del sistema fattorie didattiche, punto di riferimento fondamentale per le attività informativo-educative nei confronti di giovani e adulti e risorsa fondamentale per la valorizzazione di tradizioni e mestieri, del patrimonio storico-culturale del mondo rurale, delle produzioni agroalimentari di qualità certificata e della biodiversità. In particolare, l'attività si è concentrata sulla produzione di strumenti per la diffusione delle informazioni su queste realtà (libro, video, sito Web, App, pagine sui social media, ecc.), come descritto nel report all'appendice 2. “Report attività realizzate nella programmazione 2013-2016”. Si è inoltre collaborato a progetti e iniziative già esistenti, anche in aree di interesse diverse, come il concorso di IBACN “Io amo i beni culturali” rivolto a scuole secondarie, musei, archivi, biblioteche della Regione, arricchendo la sezione “Valorizzazione del territorio e delle produzioni agroalimentari”, come spinta per attività di educazione alimentare nelle scuole secondarie.

Fatta questa premessa, il presente Programma delinea le priorità d'intervento e le metodologie da privilegiare nel triennio 2017-2019, alla luce dei principali documenti di riferimento nazionali e regionali e dei bisogni emersi dal territorio.

PARTECIPAZIONE

Sostenibilità, rete, partecipazione sono le parole chiave del nuovo “Programma per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare” che intende promuovere consapevolezza intorno al cibo e al sistema agroalimentare regionale.

Per la redazione del Programma, nel secondo semestre del 2016 è stato attivato il percorso partecipato “Il cibo di domani”, che ha coinvolto in modo attivo enti, stakeholder, agricoltori e cittadini. Nella “piazza” virtuale è stato aperto il Forum “Promuovere l’educazione al consumo consapevole”, conclusosi il 12 dicembre 2016, che ha raccolto suggerimenti per costruire e realizzare nel tempo le azioni del nuovo Programma. Per far emergere idee e proposte, i contributi della piazza sono stati integrati con quelli pervenuti tramite questionari inviati a un target di riferimento e a testimoni privilegiati (referenti di fattorie didattiche, esperti in tecnologie alimentari, formazione, educazione alimentare).

Questo strumento di partecipazione non esaurisce la modalità di costruzione partecipata del Programma, ma dà l'avvio a un percorso che continuerà e sarà arricchito anche dalle iniziative e dalle sinergie che saranno messe in campo con la realizzazione di azioni e progetti a livello locale. Nell'appendice 1. Risultanze della piazza virtuale “Il cibo di domani” – Forum “Promuovere l’educazione al consumo consapevole” sono state raccolte sinteticamente le proposte per le attività del prossimo triennio desunte dal Forum e dalla compilazione dei questionari.

1. LINEE D'INDIRIZZO PER L'ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE - TRIENNIO 2017/2019

In adempimento all'art. 3 della L.R. n. 29/2002, il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" definisce le linee regionali per il settore, in sintonia con le politiche nazionali ed europee. Il "Programma" è uno strumento per **promuovere un consumo alimentare consapevole, a partire dalla conoscenza della produzione agroalimentare del territorio e del mondo rurale**. L'azione è sinergica con quella del "Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2015-2018" e del "Programma di informazione e di educazione alla sostenibilità (INFEAS) della Regione Emilia-Romagna per il triennio 2017-2019 (L.R. n. 27/2009)", recentemente approvato.

Dal punto di vista dei contenuti, il "Programma" parte dal presupposto che la qualità del cibo non possa prescindere dalla sostenibilità del sistema che lo produce. In questa direzione si muovono anche molte richieste e osservazioni della "piazza" virtuale della partecipazione, che chiedono di lavorare anche sul tema dello spreco. E' quindi importante che le attività indirizzate a promuovere una maggiore consapevolezza della popolazione rispetto alla propria alimentazione siano accompagnate da un percorso di conoscenza delle tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari ("dal campo alla tavola") e delle implicazioni ambientali, etiche e sociali insite nella produzione e nel consumo alimentare.

Per quanto riguarda l'utenza, il Programma si rivolge a tutte le fasce d'età, dall'infanzia all'età adulta, compresi target "secondari" dell'attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare, non sempre tenuti nella dovuta considerazione, che hanno invece un ruolo molto importante nel promuovere consapevolezza sul cibo, come anziani (nonni), genitori e loro associazioni, educatori e professionisti del settore, associazioni di promozione sociale e culturale, terzo settore, cuochi, blogger.

Dal punto di vista degli strumenti e delle metodologie, si conferma la priorità assegnata alla didattica attiva, esperienziale e cooperativa e all'innovazione. Gli interventi dovranno favorire la socializzazione nel contesto scolastico ed extrascolastico organizzando situazioni di socialità significativa, tendente a valorizzare la cooperazione, il confronto dei punti di vista, lo scambio, la solidarietà. In classe sarà importante l'uso della strumentazione multimediale e interattiva (Internet; LIM – Lavagne interattive multimediali). Nella comunicazione, si manterranno attivi gli strumenti tradizionali (pubblicazioni, seminari, incontri), ma occorrerà puntare soprattutto, come richiesto da molti interventi della "piazza", all'uso del Web 2.0, dei social media e di altre metodologie innovative, sfruttandone tutte le potenzialità, specie se l'attività è rivolta a giovani ed adolescenti.

Sulla base di queste considerazioni, si individuano i seguenti tre filoni d'intervento principali.

1.1 Promuovere la conoscenza e il consumo di alimenti provenienti da produzioni regolamentate e di alimenti promotori di salute

L'alimentazione è un aspetto fondamentale della vita, è centrale nella promozione dello sviluppo sostenibile e fondamentale è il ruolo del territorio e dell'agricoltura come fonte primaria del cibo. Qualità e genuinità vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento delle comunità locali, frutto di esperienze millenarie sulle quali s'innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche.

L'agricoltura e l'agro-alimentare si confermano punti di forza del sistema economico-sociale e ambientale dell'Emilia-Romagna, così come si conferma che tale sistema non può prescindere dalla qualità, espressa nelle sue varie declinazioni, che rappresenta pertanto una priorità regionale.

Le politiche di valorizzazione della Regione Emilia-Romagna puntano ai prodotti a qualità regolamentata del territorio. Per produzioni agroalimentari a qualità regolamentata si intendono la produzione integrata a marchio QC Qualità Controllata, la produzione biologica, le produzioni tipiche - DOP e IGP, DOC e DOCG -, i prodotti tradizionali, le cui caratteristiche sono brevemente illustrate di seguito.

Prodotti DOP e IGP (Regolamento (UE) n. 1151 del 2012, integrato dal Regolamento (UE) n. 664 del 2014).

La nostra regione, con la sua produzione agricola, è in grado di offrire alla propria popolazione una vasta gamma di questi prodotti. L'Emilia-Romagna è infatti la regione italiana con il maggior numero di prodotti agroalimentari riconosciuti con la qualifica di DOP e IGP – 44 a dicembre 2016 -, denominazioni riconosciute che identificano produzioni agricole e alimentari caratterizzate da peculiari caratteristiche qualitative strettamente legate al luogo di origine ed al metodo tradizionale di produzione.

Agricoltura biologica (Reg. (CE) n. 834 del 2007, Reg. (CE) n. 889 del 2008, D. Lgs. 220 del 17 marzo 1995, L.R. n. 28 del 2 agosto 1997)

La Regione Emilia-Romagna da tempo è impegnata nel promuovere un'agricoltura sostenibile rispettosa dell'ambiente e della salute che si estrinseca principalmente nella produzione biologica e integrata.

I dati disponibili registrano una crescita delle imprese biologiche con 4.165 unità attive al 31 dicembre 2015 (ultimi dati disponibili) contro le 3.876 del 2014. La nostra regione, quinta in Italia per numero di imprese, è la prima nell'Italia settentrionale. Tra le imprese biologiche, quelle che si occupano di trasformazione e/o vendita di prodotti biologici sono ben 900 ed a queste vanno aggiunte 53 aziende di import. La domanda di "bio" dei cittadini va in parallelo con questo trend.

Produzione integrata, a marchio QC (L.R. 28 Ottobre 1999, n. 28)

La produzione integrata è un sistema di agricoltura sostenibile che riduce l'impiego dei prodotti agrochimici, garantendo i requisiti di qualità organolettica e tutelando l'ambiente e la salute degli operatori agricoli e dei consumatori.

Le produzioni ottenute attraverso i metodi dell'agricoltura integrata vengono valorizzate in parte attraverso il marchio collettivo "QC" (Qualità Controllata), istituito e gestito attraverso la L.R. n. 28/99. Più frequentemente la valorizzazione viene svolta invece direttamente da parte delle imprese della grande distribuzione, che utilizzano i disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna e applicano a tali produzioni controllate le loro private label. L'uso del marchio QC è concesso alle aziende agricole che decidono di produrre e allevare rispettando i disciplinari di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente. Può inoltre essere concesso alle imprese di produzione, di trasformazione e commercializzazione che si impegnano a rispettare appositi disciplinari di produzione in grado di garantire la qualità del prodotto dalla coltivazione al consumo finale, lungo tutta la filiera.

Prodotti Tradizionali

In Emilia-Romagna esiste un patrimonio gastronomico che affonda le radici nella tradizione. I prodotti agroalimentari tradizionali sono censiti nell'elenco nazionale pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale. La lista (disponibile sul sito www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it) comprende, per la nostra regione, 387 denominazioni di cui indica il territorio di provenienza. Si tenta, in questo modo, di valorizzare le denominazioni legate al territorio secondo aspetti culturali, identità locali e metodi produttivi che devono avere alle loro spalle almeno 25 anni di storia documentata.

Dieta mediterranea e alimenti promotori di salute

Il consumo di cereali, legumi, ortaggi, frutta fresca e secca, olio vergine di oliva, prodotti della pesca rappresenta la colonna portante del regime alimentare noto come “Dieta Mediterranea”, generalmente adottato, con numerose varianti, nei paesi che si affacciano sul bacino del Mar Mediterraneo e fra questi l’Italia. Il ruolo preventivo della Dieta Mediterranea studiato da Ancel Keys nel 1957 è stato messo in evidenza dallo Studio Cooperativo Internazionale di Epidemiologia della Cardiopatia Coronarica, meglio noto come Seven Countries Study (Studio dei Sette Paesi: Alberti-Fidanza, 1999). Oggi le raccomandazioni per una dieta salutare, suggeriscono di aumentare il consumo di frutta, verdura e pesce e modificare la qualità dei grassi e degli oli, nonché la quantità di zuccheri e di amido, attenendosi quanto più possibile ai dettami della dieta mediterranea.

Proposte per il triennio 2017-2019

Date le considerazioni di cui sopra, gli interventi di orientamento dei consumi e educazione alimentare porranno al centro l’agricoltura e i prodotti agro-alimentari del territorio, privilegiando quelli a qualità regolamentata. Sarà importante rafforzare le politiche di valorizzazione e educazione al consumo, evidenziando le caratteristiche positive di tali prodotti ai fini di un’alimentazione corretta, promuovendone la conoscenza e il consumo, accrescendo la consapevolezza delle relazioni tra tecniche produttive, territorio e ambiente, anche attraverso la conoscenza diretta dei metodi di produzione, trasformazione, conservazione e delle modalità di produzione e consumo rispettose dell’ambiente; promuovere la conoscenza dei valori della dieta mediterranea e l’importanza del consumo di alimenti promotori di salute, in riferimento alle principali filiere produttive del nostro territorio. Oltre alle consuete attività educative e informative, si punterà su eventi e manifestazioni in cui il momento informativo si coniughi con attività esperienziali di conoscenza diretta del patrimonio agroalimentare locale.

Per quanto riguarda la promozione del consumo di prodotti a qualità regolamentata **nella ristorazione collettiva pubblica**, la Regione ritiene conclusa la fase di accompagnamento dei Comuni - ai quali compete la gestione dei servizi di ristorazione collettiva pubblica - nell’adempimento della L.R. n. 29/2002 (artt. 8 e 9). Il servizio “Sportello mense bio” prima e il progetto di assistenza tecnica “Mense bio” dopo, hanno svolto una funzione utile in termini di informazione e formazione per gli operatori della ristorazione collettiva pubblica, le commissioni mensa, le famiglie e le imprese agricole biologiche, portando alla creazione di alcuni tavoli di concertazione territoriali che hanno fatto incontrare amministrazioni pubbliche del territorio, società di ristorazione collettiva, imprenditori agricoli, che continueranno a dialogare e a lavorare insieme per migliorare il servizio all’utenza. In questi anni, inoltre, la maggiore richiesta di prodotto bio da parte dei consumatori e, in parallelo, la maggiore disponibilità di prodotto e di referenze bio, hanno avuto come effetto una riduzione del prezzo medio della materia prima biologica, che è diventata competitiva rispetto al prodotto convenzionale. Questo aspetto, favorito da una maggiore attenzione alla qualità e alla sostenibilità da parte degli enti gestori, ha determinato un aumento della percentuale di materia prima biologica e di altre produzioni a qualità regolamentata utilizzati per la preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione collettiva. Fatte queste considerazioni, consapevoli del fatto che permane l’esigenza da parte dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica di avere a disposizione dati aggiornati sulla presenza e disponibilità di derrate biologiche, si ipotizza di attivare un percorso per sensibilizzare gli enti preposti alla rilevazione dei prezzi delle derrate agricole, in particolare le Camere di commercio e le Borse Merci, a fornire indicazioni per le produzioni biologiche appartenenti alle categorie merceologiche più utilizzate nei servizi di mensa.

Sul versante degli alimenti promotori di salute, si manterrà il supporto al Programma europeo “Frutta e latte nelle scuole” e si potranno attivare nuove iniziative incentrate sulla conoscenza delle differenti varietà, delle colture locali, delle produzioni a qualità regolamentata (produzioni integrate, biologiche, tipiche), della stagionalità dei prodotti e degli effetti positivi derivanti dal loro consumo.

Si lavorerà per sostenere interventi informativi e educativi per promuovere il consumo di pesce, anche nell’ambito della ristorazione collettiva, per valorizzare le risorse ittiche del territorio regionale, far conoscere e apprezzare le specie ittiche locali, in un’ottica di sviluppo e consumo sostenibile. A questo scopo potranno essere attivati progetti pilota.

Sempre nella ristorazione collettiva pubblica, sarà importante continuare a promuovere l’utilizzo di prodotti biologici e in generale dei prodotti a qualità regolamentata, oltre a sostenere le filiere corte, specie nei territori montani della regione, contribuendo alla “resistenza” delle aziende agricole presenti, in un’ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale e di presidio del territorio.

Si proporranno inoltre iniziative condivise tra agricoltura e scuola per sostenere e valorizzare le tipicità e le eccellenze regionali della filiera agroalimentare e della ristorazione attraverso la costruzione e sperimentazione congiunta di iniziative formative ed educative realizzate in collaborazione con chef del territorio.

1.2 Promuovere la conoscenza dell’agricoltura, valorizzare il territorio, la cultura rurale e le tradizioni locali

I percorsi di educazione alimentare degli ultimi vent’anni hanno ricercato sempre di più il collegamento con il settore produttivo primario, ponendo al centro l’agricoltore e i prodotti locali.

Le fattorie aperte e didattiche sono il principale strumento per rispondere al bisogno di maggiore integrazione fra città e campagna, facendo conoscere la cultura rurale e i prodotti agroalimentari alla cittadinanza attraverso il contatto diretto col mondo agricolo. Le fattorie didattiche, in particolare, costituiscono un importante strumento per l’orientamento dei consumi alimentari, la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e la conoscenza e il rispetto del territorio. Esse hanno assunto anche una forte valenza socio-culturale, rispondendo al bisogno diffuso tra la popolazione e i giovani di ritrovare una relazione positiva con la realtà, la natura e il territorio.

Il nuovo PSR 2014-2020 offre diverse opportunità per le aziende agricole multifunzionali. In questa sede è illustrato, in particolare, il Tipo di Operazione 16.9.02 “Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità” il cui bando è stato recentemente aperto (Del. G. r. n. 178 del 17 febbraio 2017, BUR n. 45 del 23 febbraio 2017).

Proposte per il triennio 2017-2019

Fattorie Didattiche

Con la L.R. n. 4 del 2009 le fattorie didattiche hanno ottenuto un riconoscimento anche formale come presidi territoriali per la valorizzazione del paesaggio rurale, dei prodotti tipici e tradizionali, dei beni culturali, storici, artistici del territorio. Il sistema è ormai consolidato, ma occorrerà nei prossimi anni continuare a sostenere le imprese, promuovendo la multifunzionalità e rilanciando il tema della fattoria didattica come contesto non formale di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità nei confronti di tutte le utenze. Si possono delineare due possibili percorsi:

→ orientare le imprese agricole – fattorie didattiche verso **forme aggregate** in grado di meglio rispondere ai bisogni dell’utenza, attraverso la qualificazione dei servizi forniti o la ideazione e

realizzazione di nuovi servizi, in grado di raggiungere nuovi target rispetto a quelli tradizionali;

→ sostenere un percorso di “**specializzazione**” delle fattorie didattiche, che ne valorizzi le diverse vocazioni e connotazioni, con interventi formativi e informativi.

A questo proposito, andrà considerata l’esistenza nella rete regionale di fattorie didattiche appartenenti a due tipologie:

1) fattorie didattiche di piccole dimensioni, con gestione a carattere familiare, vocate a una didattica rivolta a piccoli gruppi, con priorità all’utenza scolastica, che si candidano a svolgere un ruolo di rappresentanza territoriale della biodiversità, della tipicità e della stagionalità delle produzioni partendo dall’osservazione e dalla conoscenza della campagna;

2) fattorie didattiche – “agriturismi didattici”, maggiormente orientate alla multifunzionalità, dedite alla vendita diretta, vocate alla fornitura di servizi agri-turistico-culturali; che si vanno specializzando sul terreno della trasformazione dei prodotti agricoli e della gastronomia, con la ricerca continua di collegamenti tra cultura alimentare tradizionale e cultura della sostenibilità; che si rivolgono ad un’utenza variegata che ricomprende la popolazione adulta; che per affrontare il tema alimentazione utilizzano chiavi di lettura e linguaggi nuovi, come quello della letteratura, poesia, arte, storia; che sono in grado di valorizzare le produzioni agroalimentari e il territorio attraverso iniziative a forte impatto culturale.

Fattorie Didattiche nel Programma di Sviluppo Rurale

Nell’ambito della Misura 16 “Cooperazione” del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, nel febbraio 2017 è stato attivato il bando per il Tipo di operazione 16.9.02 “Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità”, finalizzato all’avvio di progetti di cooperazione tra imprese agricole e fattorie didattiche che intendono migliorare le proprie prestazioni economiche attraverso l'erogazione di servizi multifunzionali alla collettività, ponendo particolare attenzione ai temi dell'educazione alimentare, della tutela ambientale e della coesione sociale. Le aggregazioni tra imprese agricole e altri soggetti del mondo dell’educazione saranno chiamate a progettare e realizzare servizi innovativi di educazione alimentare e educazione alla sostenibilità che coinvolgano il maggior numero di soggetti del territorio e della società civile.

Fattorie Aperte

Dal 1999 l’iniziativa "Fattorie Aperte" è riproposta ogni anno alla cittadinanza. La manifestazione è stata accolta con grande favore sin dalla prima edizione. Il numero di visitatori si è sempre mantenuto alto, confermando l’interesse e la soddisfazione dell’utenza nei confronti di questo tipo di iniziative. Il numero delle imprese agricole aderenti ha subito lo stesso andamento crescente, per assestarsi intorno alle 150 delle ultime edizioni. La manifestazione è un’occasione importante per valorizzare il lavoro degli agricoltori - che trovano l’opportunità di entrare a contatto diretto con i consumatori e far comprendere loro il giusto prezzo dei prodotti agricoli - e per educare i cittadini al rispetto della natura e a una sana alimentazione. Gli emiliano - romagnoli colgono anche il valore promozionale della manifestazione, utile a far conoscere i prodotti tipici regionali, e la possibilità di verificare materie prime e processi produttivi degli alimenti che portano in tavola.

Giornata dell’Alimentazione in fattoria

A seguito della richiesta dei cittadini di poter visitare le fattorie anche nel periodo autunnale, dal 2011 si è offerta, in accordo con gli agricoltori, un’altra opportunità di visita, in occasione della Giornata Mondiale dell’Alimentazione indetta dalla FAO che ricorre ogni anno il 16 ottobre. La

“Giornata dell’Alimentazione in fattoria” intende rappresentare, in continuità con “Fattorie Aperte”, un’opportunità di conoscenza del territorio e del patrimonio agroalimentare, oltre che occasione di riflessione sul valore del cibo e momento di conoscenza attiva dell’ambiente rurale, attraverso la testimonianza diretta degli agricoltori, soggetti in grado di comunicare il valore del patrimonio agricolo e sensibilizzare nei confronti di un consumo etico e consapevole. Ogni anno la manifestazione regionale si collega al tema individuato dalla FAO, che con questa iniziativa intende porre l’attenzione sul fatto che modelli di sviluppo non sostenibili stanno degradando l’ambiente naturale, minacciando gli ecosistemi e la biodiversità necessaria per le provviste alimentari future.

Alla luce dei risultati ottenuti, nel prossimo triennio la Regione prevede di mantenere l’impegno a sostegno della manifestazione nelle due edizioni primaverile-estiva e autunnale. Per la campagna di comunicazione si continueranno a privilegiare gli strumenti informatici e telematici, anche per la creazione di “comunità virtuali”; potranno anche essere organizzati eventi di promozione della manifestazione, che coinvolgano direttamente le persone e siano in grado di richiamare l’attenzione dei media. Si intendono mantenere e sviluppare, inoltre, le collaborazioni con altre realtà che operano in ambito educativo, come i musei del gusto, i musei del mondo rurale, i musei della scienza e dell’ambiente, che negli ultimi anni hanno aderito attivamente all’iniziativa. Sarà importante, come di consueto, l’apporto dell’URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico per il supporto alla comunicazione.

Un possibile sviluppo di tali manifestazioni potrebbe prevedere, coinvolgendo anche i competenti Assessorati, l’allargamento del raggio d’azione alla promozione del territorio, del turismo responsabile, la valorizzazione di percorsi enogastronomici legati al territorio e di luoghi dove far nascere una nuova cultura ecosostenibile, prevedendo un’apposita formazione per gli operatori, che tenga conto dei nuovi bisogni di turismo rurale e culturale e dei nuovi ruoli per l’agricoltura.

Le attività riguardanti Fattorie didattiche e Fattorie aperte si connotano per la forte valenza territoriale, pertanto verranno declinate sulla base delle esigenze e delle caratterizzazioni locali attraverso il supporto delle strutture territoriali dell’Assessorato.

1.3 Promuovere la cultura della sostenibilità

Ogni attività di produzione e trasformazione alimentare implica degli effetti sull’ambiente e sull’organizzazione sociale. Ecco allora che entra in gioco, come parametro qualitativo imprescindibile, quello della Sostenibilità, che è direttamente legata all’impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull’ambiente e sull’organizzazione sociale, considerando anche gli aspetti etici, dalla produzione al consumo, con valutazioni e politiche sempre più collegate fra loro.

E’ crescente l’attenzione di cittadini e imprese verso sistemi produttivi sostenibili sul piano economico, sociale ed ambientale nella consapevolezza che la terra è un bene limitato e la domanda di cibo è in aumento, quindi a livello globale servirà più cibo prodotto con minore impatto sull’ambiente.

A questo proposito sono nati gruppi di acquisto solidale e si sono diffusi maggiormente i mercati contadini, con il fine di promuovere economie etiche e sostenibili attraverso la diffusione della “filiera corta”. Per rispondere a queste nuove sensibilità, gli Assessorati e le strutture competenti si adopereranno per promuovere iniziative di contrasto allo spreco alimentare in tutti gli ambiti, dalla produzione alla commercializzazione, al consumo, anche attraverso progetti pilota e la diffusione di buone prassi.

La sostenibilità è anche tutela della biodiversità, non solo come patrimonio di varietà vegetali e razze animali da preservare, ma come valorizzazione delle diversità culturali. Un tema già presente nell’educazione alimentare ma sempre più importante con l’aumento della componente interculturale, è

quello del cibo come veicolo di conoscenza e di integrazione, che nei prossimi anni potrà essere sviluppato.

Proposte per il triennio 2017-2019

Nel prossimo triennio il Programma andrà di pari passo con il “Programma di informazione e di educazione alla sostenibilità (INFEAS) della Regione Emilia-Romagna per il triennio 2017-2019 (L.R. n. 27/2009)” con proposte di iniziative condivise per orientare le scelte alimentari, gli stili di vita e i consumi in funzione della sostenibilità, nella consapevolezza dei costi ambientali di un certo modo di produrre o di determinate produzioni, sottolineando il ruolo attivo degli agricoltori a tutela e presidio dei territori.

Si propone in particolare di proseguire nella collaborazione per il progetto di sistema sulla biodiversità che realizza varie azioni educative e la campagna comunicativa regionale per la “Giornata mondiale della biodiversità”, che ha già prodotto un primo intreccio tra rete delle fattorie didattiche e rete dei CEAS, e altre eventuali nuove iniziative.

Per una maggiore diffusione delle tematiche di sostenibilità dei territori e dei consumi si propone la valorizzazione di circuiti e reti di produttori e consumatori che promuovano la filiera corta e la conoscenza delle eccellenze alimentari del territorio. A questo proposito occorre sviluppare sinergie informative anche sul web tra siti già esistenti che riguardano GAS, mercati contadini, orti condivisi, ecc.

2. NUOVE METODOLOGIE PER LA COMUNICAZIONE E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'efficacia dell'attività di educazione alimentare e di comunicazione dipende in gran parte dalle metodologie utilizzate. Se l'attività ha come destinatari i ragazzi e gli adolescenti, le metodologie didattiche più efficaci sono l'apprendimento cooperativo e la *peer education*. Per i più piccoli molte scuole si stanno orientando verso la *outdoor education*. Molto efficaci, soprattutto con gli adolescenti e i giovani sono il *web 2.0* e altre metodologie innovative, che utilizzano gli strumenti informatici e multimediali per produrre nuove idee, come la maratona informatica, in gergo chiamata *hackathon*.

Apprendimento cooperativo e peer education

L'**apprendimento cooperativo** (AC) è una modalità di apprendimento basata sull'interazione all'interno di un gruppo di allievi che collaborano al fine di raggiungere un obiettivo comune, attraverso un lavoro di approfondimento e di apprendimento che porterà alla costruzione di nuova conoscenza. L'apprendimento cooperativo è quindi una nuova visione pedagogica e didattica che utilizza il **coinvolgimento emotivo e cognitivo del gruppo come strumento di apprendimento** ed alternativa alla tradizionale lezione accademica frontale. Gli alunni affrontano lo studio disciplinare interagendo in piccoli gruppi, in modo collaborativo, responsabile, solidale e ricevendo valutazioni sulla base dei risultati ottenuti individualmente ed in gruppo, avendo così l'opportunità di affrontare insieme innumerevoli problematiche legate all'educazione, alla valorizzazione, all'apprendimento ed alla motivazione che, durante la normale lezione, molto spesso risultano essere un ostacolo al regolare svolgimento dell'attività.

Nella *peer education* (alla lettera "istruzione tra pari"), una persona opportunamente formata (educatore paritario) intraprende attività formative con altre persone sue pari, cioè simili quanto a età, condizione lavorativa, genere sessuale, status, entropia culturale o esperienze vissute. Queste attività educative mirano a potenziare nei pari le conoscenze, gli atteggiamenti, le competenze che consentono di compiere delle scelte responsabili e maggiormente consapevoli. La *peer education* si prefigge dunque di ampliare il ventaglio di azioni di cui una persona dispone e di aiutarla a sviluppare un pensiero critico sui comportamenti che possono ostacolare il suo benessere fisico, psicologico e sociale e una buona qualità della vita.

Spesso, i destinatari della *peer education* sono gli adolescenti. Ciò è legato al particolare ruolo che il gruppo dei pari gioca in questa fase del ciclo di vita in cui i cambiamenti da gestire sono molti e profondi: è anche grazie al gruppo dei coetanei che l'adolescente afferma la sua identità, delinea spazi di autonomia dalla famiglia e costruisce relazioni affettive al di fuori di essa. In adolescenza i pari sono spesso gli interlocutori privilegiati cui rivolgersi per cercare informazioni, scambiare consigli, condividere paure ed esperienze, confrontarsi, rappresentando così una potenziale risorsa per superare problemi di sviluppo. La *peer education* ricalca dunque un processo fisiologico e spontaneo considerando i pari una leva per l'apprendimento e la crescita. Nei progetti di *peer education*, i giovani imparano l'uno dall'altro, come avviene nella vita di tutti i giorni, imparano da qualcuno che si pone le loro stesse domande e sta affrontando gli stessi problemi, con cui condividono interessi e linguaggio, riti e valori, uno che sa cosa significa essere un adolescente oggi, una persona credibile, di cui ci si può fidare.

La *media education* costituisce il nuovo terreno di sviluppo della *peer education*. I progetti sviluppati in questa direzione hanno sperimentato, nell'ambito della prevenzione dei comportamenti a rischio, l'uso del video, prodotto da un gruppo di giovani per altri giovani, come strumento di lavoro per rendere più efficace la *peer education*. I risultati hanno evidenziato il rafforzamento della comunicazione orizzontale tra ragazzi, lo sviluppo di un approccio critico ai media, il consolidamento dell'identità di gruppo attraverso l'esperienza collettiva della progettazione e della produzione di video.

Outdoor education

Spesso genitori e insegnanti impediscono ai bambini di fare esperienze fuori dai contesti abituali, dimenticando che il bambino ha bisogno di giocare con i suoi apprendimenti e il movimento e la vita all'aria aperta sono parte integrante dello sviluppo cognitivo.

L' **outdoor education** è un insieme di pratiche formative che si basano sull'utilizzo dell'ambiente esterno come spazio privilegiato per le esperienze di bambini e bambine. L'ambiente esterno, outdoor (letteralmente fuori dalla porta), assume la valenza di un'aula (all'aperto) che, oltre ad essere un luogo di apprendimento, offre l'opportunità di potenziare il senso di rispetto per l'ambiente naturale e consente ai bambini di esprimere numerosi linguaggi (ludico, motorio, emotivo affettivo, sociale, espressivo, creativo). I bambini apprendono all'aria aperta, dove possono costruire mondi straordinari con l'immaginazione e la creatività.

Attraverso l'*outdoor education* si contribuisce al superamento di problematiche che oggi riguardano l'infanzia: la sedentarietà, le abitudini alimentari errate, la scarsa possibilità di movimento, la mancanza di autonomia e la mancanza di esperienze concrete e sensoriali. E' una pratica adatta a tutti i bambini e si può realizzare anche in certe condizioni climatiche con abbigliamento adatti. Si parte dal giardino del servizio e della scuola per spingersi più lontano fino alla "scuola nel bosco", luogo affascinante e fiabesco dell'immaginario dei bambini.

La fattoria didattica appare come il luogo più adatto a svolgere attività educative all'aperto, a contatto con la natura, ove sperimentare l'**educazione basata sull'esperienza** (*experiential education*) in un

contesto esterno protetto, appositamente attrezzato, dove l'insegnante può avvalersi della presenza di operatori – imprenditori agricoli opportunamente formati.

Web 2.0

Molti interventi sulla piazza virtuale “Il cibo di domani” hanno sottolineato come la comunicazione, anche istituzionale, non possa prescindere dalla “rete” e in particolare dal Web 2.0. Ci si riferisce all'insieme di quelle applicazioni online che permettono **un elevato livello di interazione tra il sito web e l'utente** (blog, forum, chat, wiki, piattaforme di condivisione di media come Flickr, YouTube, Vimeo, social network come Facebook, Myspace, Twitter, Google+, LinkedIn, Foursquare, ecc.).

I *social media*, come oggi vengono definiti, grazie ai loro elementi di interattività, possono rappresentare un efficace canale di comunicazione per la pubblica amministrazione per creare consapevolezza nei confronti di determinate tematiche. Molti enti e amministrazioni pubbliche hanno iniziato ad essere presenti sui social media (in particolare Facebook e Twitter), con pagine istituzionali e pagine dedicate a progetti specifici, in modo da essere rintracciabili facilmente dai motori di ricerca e di conseguenza rendere i propri contenuti accessibili dai destinatari che frequentano giornalmente le piattaforme social, anche per informarsi in materia di benessere e salute.

I social media permeano in modo massiccio la vita quotidiana degli adolescenti e dei giovani e hanno di conseguenza un forte potenziale di influenza sulle loro scelte e comportamenti. Qualsiasi contenuto che si pubblica su Facebook ha un potenziale di diffusione e condivisione enorme. La popolarità dei social network è cresciuta a dismisura negli ultimi anni e il loro utilizzo è particolarmente popolare tra le giovani generazioni, benché stia crescendo il numero degli utenti over 30. Il loro utilizzo è diventato parte integrante della vita di tutti i giorni delle persone, in modo particolare per ciò che concerne la popolazione giovanile.

I social incoraggiano i propri utenti alla diffusione dei contenuti e allo sviluppo di una comunicazione basata sul passaparola. Gli utenti possono consigliare ad altri utenti siti, video, e farsi portavoce di determinate cause. Un contenuto ha così la possibilità di diventare virale in brevissimo tempo. Il web 2.0 offre molte opportunità di instaurare relazioni bidirezionali con le persone. I social media invitano alla partecipazione attiva e al contributo personale.

Si propone di utilizzare il web 2.0 per sfruttare le potenzialità dei social media e comunicare messaggi in tema di alimentazione a fasce ampie di popolazione e in particolare ai giovani, con possibilità di ottenere risultati efficaci in termini di aumento della consapevolezza sulla propria alimentazione. In questo modo si può contribuire all'*empowerment*, ossia alla crescita, sia dell'individuo sia del gruppo, per far emergere risorse latenti e portare l'individuo ad appropriarsi consapevolmente del suo potenziale.

Hackaton

L'hackathon è un evento al quale partecipano, a vario titolo, esperti di diversi ambiti dell'informatica e della comunicazione (sviluppatori di software, programmatori, grafici web, digital maker, comunicatori di settore e designer, giornalisti, studenti o altri) e che generalmente ha una durata variabile tra un giorno e una settimana.

Nel tempo dato, i partecipanti sono chiamati a sviluppare idee, mettendo in campo originalità e creatività, per migliorare il modo di pensare, creare, offrire e sviluppare prodotti e servizi. L'hackathon è un modo per aprirsi ai più giovani e per creare nuovi e originali strumenti, per mantenere vivo e alimentare il progresso di un'idea.

Appendice 1

RISULTANZE DELLA PIAZZA VIRTUALE “IL CIBO DI DOMANI”, *Forum* “Promuovere l’educazione al consumo consapevole”

Dalla Piazza virtuale aperta sul sito della Partecipazione della Regione Emilia-Romagna – Io Partecipo+ - e resa disponibile nel periodo novembre-dicembre 2016 per i contributi di cittadini, associazioni, enti e istituzioni è emersa una forte necessità di implementare la comunicazione sul tema alimentazione. Si riassumono di seguito le principali tematiche evidenziate.

1. Nuove modalità e strumenti

1.1. “Le istituzioni devono essere più presenti sui social network (dove spesso regna la disinformazione) e dove la maggior parte delle persone passa molto del proprio tempo, "nutrendosi" di informazioni non sempre corrette”.

1.2. “Canali broadcast dedicati, consentiti da programmi di messaggistica, potrebbero essere uno strumento da utilizzare per diffondere modelli corretti/consapevoli e così fornire gli elementi ai consumatori per operare scelte più oculate nei propri acquisti”.

1.3. “La cultura e l'educazione alimentare debbono adeguarsi ai tempi e diventare "VIRALI". Devono porre il loro focus a pochi concetti, chiari, di impatto e facilmente comunicabili. Spesso mancano i riferimenti di base riguardo all'educazione alimentare, e le nicchie informate sono ancora troppo ristrette rispetto alla popolazione che ancora non conosce le basi di una corretta e sana alimentazione. E' indispensabile lavorare con: TV, social, media, bambini e scuole”.

1.4. “Guardare e diffondere le puntate del documentario BBC - A Farm for the future” (traduzione in italiano su www.fdsa.it/fattoria-per-futuro).

1.5. “Insistere su una informazione corretta, su temi centrali molto confusi, quali consumo consapevole di carne e bilanciamento delle risorse idriche. Informare ed incentivare le coltivazioni biologiche. Far conoscere le coltivazioni tipiche del territorio, nuovi sistemi produttivi, sviluppi futuri, possibilità di nuove colture e sviluppi per giovani e nuovi coltivatori. Far capire che la terra è una risorsa enorme della nostra regione, far comprendere la potenzialità delle filiere e delle sinergie imprenditoriali”.

1.6. “Organizzare una campagna comunicativa simile a quella contro il fumo e la droga. Si devono mostrare gli effetti dannosi che una dieta non equilibrata porta al nostro organismo, producendo malattie che si svilupperanno spesso solo con il passare del tempo. La campagna deve prevedere anche Educational tour nelle aziende del territorio per fare vedere come si produce il cibo che mangiano”.

1.7. “Diffondere la corretta informazione alimentare fra gli insegnanti e gli operatori sociali, che a loro volta devono essere informati e promotori di un corretto consumo alimentare. Parimenti fra i pediatri ed i medici di famiglia, che dovrebbero essere bene informati su una corretta educazione alimentare”.

1.8. “Diffondere la App “UBO Una Buona Occasione” finanziata dalle Regioni Piemonte e Valle D’Aosta sul tema del contrasto allo spreco alimentare”.

1.9. “Sviluppare corsi di educazione alimentare in modalità “*peer to peer*” tra gli adolescenti con eventuale coinvolgimento degli anziani per il travaso delle esperienze. L'educazione alimentare a scuola deve passare necessariamente attraverso l'esperienza, lo *story-telling* e i compiti di realtà. Per gli adolescenti è molto più efficace apprendere l'educazione alimentare dall'esperienza, viverla e raccontarla, oltre a personalizzarla con video fatti dai giovani per i giovani, racconto di esperienze, coinvolgimento in attività di gruppo non formali e destrutturate. Sono quindi consigliati laboratori pratici per i più piccoli e nuove modalità comunicative per i più grandi, veicolate dal web e dai social, ma sempre basate sull'esperienza personale, supervisionata da tecnici del settore empatici e carismatici”.

1.10. “Il rapporto con la grande distribuzione andrebbe rivisto. La GDO potrebbe divenire un valido alleato per raggiungere nuovi target. Si potrebbe trovare un terreno comune su cui confrontarsi, visto che anche la GDO sta aprendo nuovi spazi al prodotto locale/biologico/di nicchia”.

1.11. Diffondere il progetto europeo Erasmus Plus “FAct! Food Actions. Cambiamo insieme le nostre abitudini alimentari”, un partenariato strategico per la formazione degli adulti, gestito in cooperazione con 4 partner europei provenienti da Svezia, Spagna, Germania e Ungheria. Si tratta in particolare di un manuale di auto-apprendimento per adulti che suggerisce semplici attività pratiche da testare autonomamente a casa o in gruppo per imparare a mangiare in maniera sostenibile, focalizzato su 3 temi: cibo e spreco, cibo e ambiente, cibo e salute. Il manuale è disponibile sul sito <http://www.progettareineuropa.com/po-fact/partecipare-a-fact/>. Il percorso viene monitorato con questionari che permettono di misurare il cambiamento dei comportamenti alimentari. I risultati sono in fase di elaborazione e potranno essere condivisi. Una biblioteca online, fatta di risorse selezionate sul tema, è già disponibile sul sito ufficiale del progetto <http://fact.globalactionplan.com/it/library> e in continuo aggiornamento. Materiali formativi per facilitatori, che vogliano aiutare individui e gruppi di adulti a cambiare i propri comportamenti alimentari, saranno disponibili a fine marzo 2017. L'utilizzo dei prodotti del progetto è gratuito.

2. Iniziative per le scuole

2.1. “La scuola può diventare il primo banco di prova di progetti dove l'integrazione si vive a tavola. Non solo nelle mense scolastiche (dove i menù di solito tengono conto delle diverse provenienze e culture/religioni), ma soprattutto in classe dove l'alimentazione può diventare un comune denominatore per portare la propria essenza e dividerla. Su un piano che normalmente accomuna, non divide”.

2.2. “Sarebbero auspicabili progetti di condivisione della piramide alimentare vissuta: compiti di realtà che portano la propria storia all'interno del gruppo classe, con una mediazione tecnica (nutrizionista) che evidenzia differenze e integrazioni in un concetto di salute, che è uguale per tutti”.

2.3. “Raccogliere o elaborare alcuni studi LCA (dalla produzione allo smaltimento) di alcuni prodotti alimentari noti e compararli con alcuni prodotti tipici della filiera regionale (p. es. succo di frutta)”.

2.4. “Per le mense scolastiche prendere spunto dai progetti elaborati della rete Cittàsane: Il Contratto della merenda. Lotta allo spreco nelle mense scolastiche. R.I.U.S.A”.

2.5. “La scuola è stata chiamata in parte a supplire alla mancanza della cultura materiale che si sviluppava nella famiglia, e per farlo dovrebbe sfruttare tutti gli spazi e gli strumenti che in un qualche modo permettano di recuperare una dimensione esperienziale basata soprattutto sul fare. Esempi:

- Le cucine didattiche (Parma, tra le tante città, vanta delle esperienze molto belle nel loro utilizzo, e anche nella possibilità di superare gli impasse di tipo igienico, coinvolgendo direttamente le strutture sanitarie nella loro gestione), ma anche i laboratori di scienze, arricchiti di opportuni kit sperimentali, e soprattutto la ristorazione scolastica sono ambiti che si prestano a un'esperienza diretta volta all'educazione alimentare.
- Una grande possibilità viene oggi dalla diffusione di Internet nelle scuole e dagli strumenti che consentono di utilizzarla al massimo (per esempio le lavagne interattive multimediali). Non sostitutiva, ma integrativa dell'esperienza diretta, quella virtuale presenta potenzialità di stimolo, di curiosità, di apprendimento in generale che non sono ancora pienamente sfruttate.
- Sul piano della metodologia la psicologia costruttivista è quella a cui fare riferimento per attività che vedano la costruzione del sapere non attraverso la trasmissione da adulto a bambino, ma piuttosto con la creazione di un *setting* nel quale il bambino stesso riesca a trovare stimoli e strumenti per risolvere problemi e crescere acquisendo conoscenze e competenze. Ancora, perché l'apprendimento si efficace a tutti i livelli è fondamentale che vengano rispettati alcuni criteri di base:
 - La vicinanza l'esperienza diretta dei bambini e la significatività di questa esperienza;
 - La dimensione piacevole, non colpevolizzante né tantomeno discriminante, dell'ambiente nel quale si vengono a strutturare le proposte educative;
 - L'approccio ludico e leggero, che badi al raggiungimento di reali competenze di cittadinanza (*skill life*), senza approfondimenti tecnici inutili all'atto pratico e pesanti da "digerire".

2.6 "La formazione degli insegnanti deve avere un peso preponderante ancora oggi, badando a promuovere l'idea di un'educazione alimentare sempre più integrata con i programmi scolastici, come elemento trasversale alle varie aree disciplinari e materie".

2.7 "E' ancora povera l'offerta di percorsi di educazione alimentare rivolti alla fascia dell'infanzia, rispetto a quella della primaria e della secondaria di primo grado. Pertanto occorre sviluppare progetti per questo target".

2.8 "E' estremamente importante agire con interventi educativi rivolti alle scuole secondarie superiori agrarie ed alberghiere, per ampliare e completare la formazione di quelli che saranno i prossimi opinion leader, cioè i futuri chef che orienteranno i consumi".

2.9 "Per le scuole primarie di primo o secondo grado, occorrerebbe re-inventare la programmazione di corsi di educazione alimentare degli insegnanti. Occorrerebbe ipotizzare:

- una campagna di "utilizzo" congiunto, da parte di raggruppamenti di insegnanti, del buono statale di 500 euro, per l'aggiornamento professionale (che ogni insegnante può scegliere di utilizzare come crede);
- una serie di interventi regionali "a concorso" che rilancino il nesso programmatico scuola/agricoltura.

2.10 "Per gli studenti delle superiori e i giovani universitari, occorrerebbe ipotizzare un sistema di stage volontario presso le aziende agricole/ fattorie didattiche con valore di credito formativo, sul tema della conoscenza del territorio, delle tipicità locali, della sostenibilità".

3. Iniziative per la cittadinanza

3.1 “Il Comune di Modena lo scorso anno ha firmato il "Milan Urban Food Policy Pact", un patto internazionale fra città del mondo che cerca di mettere insieme tutte le questioni riguardanti il cibo. In particolare sono stati individuati 5 punti essenziali correlati fra loro e connessi al concetto di sostenibilità:

- Cibo e povertà (mense per poveri, negozi sociali, imprese sociali)
- Spreco alimentare
- Agricoltura urbana e periurbana
- Cibo Locale – produzioni, mercato, logistica
- Dieta sostenibile – salute, nutrizione, protezione sociale”

3.2. “A Bristol esiste un'iniziativa che si chiama Arts Trail o Art trails e Open Studios, che si potrebbe replicare sul tema dell'arte culinaria. Chi aderisce apre la propria cucina (domestica o di ristorante) sul tema del cibo buono e sostenibile, lasciando libera creatività agli aderenti di esprimersi. Importante che chi aderisca faccia una sorta di rendiconto di tracciabilità dei prodotti che ha usato, come li ha reperiti, da dove vengono, ecc. e come poi li ha consumati e smaltiti (p.e. eventuali imballaggi e scarti di cibo), anche usando video. Interessante anche per favorire lo scambio multiculturale. Attraverso le scuole si può attivare una prima esperienza in un capoluogo, media città o paese della regione. Criticità: aspetti burocratici, sicurezza, responsabilità possono limitare molto la fiducia, la socialità e la solidarietà di vicinato”.

3.3. “Sviluppare iniziative di Street food e mercati contadini”.

3.4. “Diffondere il decalogo intelligente, dieci regole contro lo spreco del cibo e per favorire prodotti agricoli a km zero”.

3.5. “Occorre lavorare ancora sul concetto di stagionalità. In particolare non vi è sufficiente conoscenza della gamma di prodotti vegetali disponibili nel periodo invernale. Una maggiore conoscenza, collegata a una corretta informazione sul loro impiego, favorirebbe il consumo della frutta e verdura invernale. La gamma di cavoli, tuberi, rape, legumi, cereali, erbe, presenti nel periodo invernale è vastissima, il loro utilizzo limitato a un target ristretto di persone. La tradizione contadina può offrire moltissimo in termini di conoscenza sull'utilizzo di tali prodotti, sarebbe importante trasporre tali saperi all'attuale stile di vita, decodificarli in chiave moderna e renderli fruibili a tutti. Fare comprendere il valore nutritivo di tali alimenti e il loro utilizzo ne incrementerebbe i consumi. L'agricoltura locale, nel lungo periodo, potrebbe trarre beneficio dall'incremento dei consumi di prodotti della tradizione, oggi di nicchia”.

3.6 “Le esigenze, l'approccio, la consapevolezza delle scelte alimentari cambiano durante il percorso di vita. Le “stagioni della vita” si differenziano così come le “stagioni di frutta e verdura”. Possibili target potrebbero essere le giovani coppie, gli studenti universitari, coloro che si distaccano dalla famiglia e diventano consumatori indipendenti. Agire su di loro con campagne di informazione significa porre le basi per la futura famiglia. Bisognerebbe tentare di agganciare momenti e luoghi di aggregazione di tali target. Ad esempio i corsi pre-parto potrebbero essere un buon momento per parlare di educazione alimentare in senso lato e fornire input alla nuova famiglia che si sta creando”.

3.7 “Il ruolo dei genitori e delle mamme rimane prioritario, con un’attenzione particolare però ai primi periodi di vita del bambino, dalla gravidanza fino ai due-tre anni. È in questa fase, infatti, che le ultime ricerche hanno evidenziato quello che viene definito il “programming nutrizionale”, cioè il fatto che, attraverso un’alimentazione orientata in modo sano da parte delle mamme e dei papà, si possa incidere sul genoma dei piccoli, indirizzandoli verso una vita più salutare”.

3.8 “Target fondamentali per l’azione di educazione alimentare sono alcuni soggetti che hanno assunto un rilievo particolare nel mondo della comunicazione. Mi riferisco in particolare ai blogger, che tanto peso esercitano nella diffusione della cultura alimentare attraverso i social network, e ai cuochi che hanno assunto spesso l’immagine, non per forza impropria ma certamente parziale e in genere immeritata, di guru della sana alimentazione”.

3.9 “Un altro target trascurato sia quello dei cosiddetti “senior”: oggi le persone anziane hanno a disposizione strumenti (sono sempre di più quelli che utilizzano Internet) che consentono una partecipazione attiva al dialogo sulla salute alimentare. E sono sempre di più anche gli anziani che potrebbero essere coinvolti in attività di confronto e scambio intergenerazionale con i più giovani, per il recupero di quella che è una saggezza sulla quale si è costruita la stessa dieta mediterranea”.

3.10 “Tra i target che professionalmente necessiterebbero di essere coinvolti in un’attività di educazione alimentare per poter svolgere meglio il loro lavoro, identificherei senza dubbio il mondo dei pediatri, quello dei biologi nutrizionisti, dei tecnologi alimentari e dei nutrizionisti in senso ampio”.

4. Iniziative di coinvolgimento delle fattorie didattiche rivolte a scuole e cittadini

4.1 “Laboratori didattico/teatrali/interattivi svolti presso le fattorie didattiche, assicurando un trasporto gratuito ed impostando tutto il percorso di conoscenza del territorio inventando una sorta di “caccia al tesoro” o “piccola competizione” tra classi. Il vincitore avrà come premio un cesto di prodotti stagionali e locali oppure dei biglietti di un teatro”.

4.2 “Coinvolgimento degli anziani con azioni di formazione per la lotta allo spreco e conoscenza dei prodotti del territorio. Attraverso loro si possono raggiungere i bambini (nipoti) e così anche i genitori. Come metodologia si propongono momenti formativi brevissimi, in fattoria oppure coinvolgendo le fattorie presso la grande distribuzione e nei centri sociali ed in questo caso, con la consegna di piccoli cestini di prodotti stagionali”.

4.3 “Creare iniziative in cui si apprende l’importanza di conoscere la terra, quindi il territorio ed i prodotti locali, le modalità con cui vengono coltivati e come preparare pasta, marmellate, pane, etc. valorizzando così un orientamento al consumo di ciò che si conosce e che si può anche preparare in casa evitando di acquistare prodotti ‘ricchi di conservanti”.

4.4 “Iniziative per apprendere come leggere le etichette e la provenienza dei prodotti e delle materie prime. La lettura dell’etichetta alimentare, alla luce dei recenti aggiornamenti normativi, è un argomento che offre grandi possibilità di approfondimento. Associato a questo vi è la “decodificazione del messaggio pubblicitario”. Saper leggere un’etichetta e smontare un messaggio pubblicitario rende consumatori consapevoli. In altre parole, dare al consumatore gli strumenti per effettuare scelte consapevoli al momento dell’acquisto”.

4.5 “I corsi di orienteering (proposti anche da molte fattorie didattiche alla ricerca dei frutti di stagione in azienda) potrebbero essere declinati tra gli scaffali del supermercato, con personale esperto che guida alla lettura dell'etichetta”.

4.6 “Occorrerebbe riprendere in mano il tema del “turismo di prossimità” a favore di: famiglie o aggregazioni di più famiglie; associazioni culturali; forme di aggregazione per anziani auto – sufficienti (progetti di longevità attiva)”.

5. Progetti di coinvolgimento di varie fasce della popolazione

Esempio della città di Udine. Nel 2016 sono stati realizzati progetti quali:

- Consiglio comunale dei ragazzi: ha promosso laboratori di educazione alimentare e sullo spreco, coinvolgendo almeno 10 classi.
- Servizio ristorazione: la ditta fornitrice di pasti ha realizzato un progetto pilota per monitorare gli sprechi alimentari ed applicare la legge del buon Samaritano.
- Attività di divulgazione a cura di un Istituto superiore a indirizzo commerciale, rivolta a coetanei con la modalità *peer to peer*, per evitare gli sprechi alimentari ed acquisire la basi di una corretta alimentazione.
- Percorso di cucina degli avanzi, rivolto alle persone over 65.
- Presentazione delle proposte per un progetto continuativo anti spreco in città.

Appendice 2

REPORT ATTIVITA' SPECIFICHE REALIZZATE NELLA PROGRAMMAZIONE 2013-2016

FATTORIE APERTE – edizioni 2013, 2014, 2015, 2016

Consolidamento della manifestazione, organizzata ogni anno, con ottimo successo di pubblico (oltre 16.000 visitatori nell'ultima edizione) costituito prevalentemente da famiglie giovani con bambini e gruppi di adulti. La manifestazione prevede l'apertura delle fattorie in alcune domeniche tra maggio e giugno. Nell'edizione 2016 una giornata di apertura – il 22 maggio – è stata dedicata alla biodiversità, per celebrare la “Giornata mondiale della Biodiversità”. Potenziamento dell'attività web con aggiornamento dei contenuti e sviluppo delle pagine di servizio.

GIORNATA DELL'ALIMENTAZIONE IN FATTORIA – edizioni 2013, 2014, 2015, 2016

Si è organizzata ogni anno la Giornata dell'Alimentazione in fattoria, che si svolge in coincidenza con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione indetta dalla FAO (16 ottobre di ogni anno). L'ultima edizione, dedicata al tema “Il cambiamento climatico”, ha registrato 4.700 presenze. Per i cittadini l'iniziativa costituisce anche l'opportunità di visitare le Fattorie Aperte nel periodo autunnale, potendo conoscere, degustare ed acquistare produzioni differenti rispetto a quelle dell'edizione primaverile - estiva. La manifestazione ottiene un buon successo di pubblico soprattutto in Romagna e nelle zone montane della regione.

FATTORIE DIDATTICHE

A livello regionale si è supportata l'implementazione della rete, nella convinzione che l'educazione alla corretta alimentazione debba avvenire proprio a partire dai luoghi della produzione agricola. Si è monitorato e aggiornato l'elenco fattorie didattiche. Per la sua diffusione, a settembre 2016, in coincidenza con l'apertura delle scuole, è stato inaugurato il sito tematico delle “Fattorie didattiche” (<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/fattorie>) nell'ambito del portale Agricoltura; il sito, attraverso una mappa delle aziende, elenchi per provincia e schede di dettaglio delle singole fattorie, consente di scegliere, in base alle caratteristiche produttive, all'offerta formativa e ai percorsi didattici specifici proposti dalla fattoria, quella più idonea per la visita. Il contenuto del sito è stato caricato sulla App per smartphone “Via Emilia Wine & Food” corredato da un testo in inglese. Sono stati inoltre realizzati, con il supporto del centro stampa regionale, quaderni e un pieghevole informativo sul sito.

Sempre sulle fattorie didattiche, nel 2015 è stato realizzato il video “Viaggio nelle fattorie didattiche”, su iniziativa dell'URP. Il video è presente su Youtube e sulle pagine web regionali dedicate ed illustra, attraverso interviste ai protagonisti, l'attività svolta da queste realtà. Nello stesso anno è stato realizzato il volume “Un viaggio alla scoperta delle fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna”.

I risultati ottenuti con questa attività sono stati molto positivi. In termini quantitativi si è avuto un incremento continuo del numero delle imprese agricole aderenti alla rete (quasi 400 quelle iscritte all'elenco regionale); in termini qualitativi il sistema si è sviluppato e ha consolidato il riconoscimento ottenuto attraverso la L.R. n. 4/2009 – Titolo II.

SCUOLE PRIMARIE

Nel 2015 è stato realizzato il gioco interattivo “Food explorer”, presentato ad EXPO a settembre 2015. Si tratta di un prodotto digitale per LIM - lavagne interattive multimediali - che attraverso gli elementi cardine della filiera alimentare e dei prodotti tipici regionali, intende stimolare al consumo critico e alla

riflessione sulle dinamiche di origine, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Il gioco è scaricabile gratuitamente alle pagine web regionali (<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/educazione-alimentare-1/food-explorer-il-gioco-per-conoscere-i-prodotti-tipici>).

In questi anni è proseguita l'esperienza di "Frutta nelle scuole", il Programma europeo che promuove il consumo di frutta e verdura a scuola come prevenzione per l'obesità. Il programma, gestito dal MIPAAF, prevede la consegna di frutta e verdura di stagione a tutte le scuole primarie aderenti, con la possibilità di scegliere tra più proposte di misure di accompagnamento per rafforzare il messaggio. La Regione è coinvolta soprattutto per le misure di accompagnamento, che dal 2016 sono gestite da CREA, organismo del Mipaaf, in particolare per il supporto all'organizzazione delle visite in fattoria didattica, che sono la misura di accompagnamento più richiesta dalle scuole.

SCUOLE SECONDARIE

Nel periodo considerato si è sviluppata una collaborazione con IBACN, Assessorato scuola, Ufficio scolastico regionale nell'ambito del concorso "Io amo i beni culturali", per premiare le scuole, i musei, gli archivi e, dal 2016, anche le biblioteche, capaci di valorizzare, attraverso un progetto specifico sull'agroalimentare, il territorio emiliano-romagnolo e le produzioni agroalimentari locali. Sono state realizzate tre edizioni in collaborazione con IBC (III, IV e V). I progetti vincitori della IV edizione sono stati raccolti nel volume "Raccontami il territorio". Nel periodo considerato si è collaborato alla realizzazione del concorso e dei seminari di presentazione dei progetti (<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/educazione-alimentare-1/il-concorso-ibc-il-progetto-vincitore-della-vi-edizione>).

RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA

A giugno 2016 si è concluso il progetto "Mense Bio Emilia-Romagna" avviato nel 2014. Si è trattato di un servizio informativo a supporto degli agricoltori biologici, operatori dei servizi mensa e genitori di bambini utenti delle scuole dell'Emilia-Romagna. Obiettivo: la qualificazione dell'offerta alimentare scolastica.

Gli uffici regionali, oltre a rappresentanti di Aziende USL, Comuni e Ospedali, hanno partecipato, per tutto il 2015, al gruppo di lavoro costituito da Intercent.ER - Agenzia per gli acquisiti regionale - per la predisposizione del capitolato per l'acquisto di derrate per la ristorazione collettiva pubblica, convenzione alla quale possono aderire i Comuni con vantaggi economici e organizzativi. Il bando tiene in particolare considerazione il prodotto biologico, integrato, tipico e tradizionale.

CONSUMABILE

Nel periodo considerato, parte delle risorse sono state utilizzate per sostenere un intervento finanziato al 70% dal Ministero dello Sviluppo Economico dal titolo "Cittadini consumatori: essere informati per compiere scelte sostenibili, salutari e sicure". L'intervento, noto col titolo di "ConsumAbile", rientrava nell'ambito del programma "La tutela dei diritti del cittadino – consumatore" (Legge n. 388/2000) e aveva lo scopo di promuovere scelte di consumo sicure, salutari, sostenibili e solidali, per incidere sugli stili di vita di giovani e adulti.

Nell'edizione 2013/2014 i destinatari delle azioni sono stati i "consumatori - dipendenti pubblici", attraverso un rapporto di collaborazione con le P.A. presenti sul territorio regionale per promuovere la governance green delle infrastrutture, le buone pratiche e i comportamenti quotidiani virtuosi per la riduzione dell'impatto ambientale e dei consumi energetici nell'uso dell'IT sui luoghi di lavoro, la valorizzazione dei prodotti alimentari a km zero e della rete delle fattorie didattiche, gli spostamenti sicuri e sostenibili casa-lavoro. Sul versante agricoltura e alimentazione la campagna 2013/2014 è stata rivolta ad educare a un consumo consapevole, stimolando l'adozione di sani stili di vita, proponendo

occasioni concrete per favorire il contatto diretto tra produttore e cittadino – consumatore; a diffondere la conoscenza e il significato dei marchi di qualità, come Dop e Igp, e dei sistemi di certificazione in campo agroalimentare; a trasmettere consigli alimentari attraverso incontri informativi di gruppo, rivolti a tutti i cittadini o a target specifici (adolescenti, genitori, terza età). L'attività si è articolata in seminari, giornate informative, visite a realtà agricole del territorio; è stato riprodotto e diffuso materiale divulgativo.

GUADAGNARE SALUTE. PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE. PANE QC

Si è predisposta la Campagna di comunicazione sul pane QC e collaborato alla convenzione, realizzata in accordo tra Agricoltura e Sanità e siglata dalle associazioni dei panificatori, per la realizzazione di pane QC – Qualità Controllata - a ridotto contenuto di sale. Tale operazione s'inquadra nell'ambito delle politiche per la valorizzazione di prodotti agroalimentari di qualità e delle politiche per la prevenzione e la promozione della salute. Per promuovere la conoscenza e il consumo di questo prodotto, dalle chiare caratteristiche salutistiche, si è supportata l'acquisizione da parte dei panificatori del marchio "Guadagnare salute" per il pane QC, a ridotto contenuto di sale, si è realizzata una specifica campagna di comunicazione, sono state attuate iniziative formative rivolte ai panificatori con il supporto di Province e Aziende USL.