



PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2020-2022

**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. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

2. LINEE D'INDIRIZZO PER L'ATTIVITA'DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE – TRIENNIO 2020-2022

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

2.2 Promuovere consumi alimentari consapevoli e prevenire lo spreco alimentare

2.3 Promuovere il consumo di alimenti promotori di salute e la diffusione del modello dieta mediterranea

2.4 Promuovere l'inserimento di prodotti biologici nella ristorazione collettiva pubblica

APPENDICE: Report sulle attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare realizzate nella programmazione 2017-2019

PREMESSA

La Regione Emilia-Romagna ha al suo attivo una lunga esperienza in materia di orientamento dei consumi e educazione alimentare e, grazie alle competenze acquisite e alla rete di relazioni attivata sul territorio, ha messo a punto un modello consolidato ed efficace di intervento. Si è lavorato molto in ambito scolastico, ritenendo la scuola l'ambito privilegiato di intervento, ma si è puntato anche sulle iniziative di coinvolgimento della cittadinanza. Questo modello è stato implementato dagli anni 2000 grazie alla disponibilità di risorse dedicate nell'ambito di programmi nazionali e all'ulteriore impulso dato dalla legge regionale n. 29 del 2002.

Nell'ultimo periodo di programmazione - *Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2017/2019* -, a seguito della riduzione delle risorse dedicate, ci si è concentrati su iniziative 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 che si propongono come annuali occasioni di incontro con gli agricoltori.

Si è inoltre supportata la crescita del sistema "Fattorie Didattiche", 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, anche attraverso la messa a disposizione di fondi del PSR 2014-2020 nell'ambito della Misura 16 "Cooperazione".

Si è promosso l'utilizzo di prodotti biologici e di altre produzioni regolamentate nella ristorazione collettiva pubblica e in particolare in quella scolastica, nonché il consumo di alimenti promotori di salute, come frutta, verdura e latte nelle scuole primarie, in sinergia con i Programmi europei dedicati; si è promosso il modello dieta mediterranea, riconosciuto universalmente come salutare; si è lavorato nelle scuole secondarie per prevenire e contrastare lo spreco alimentare.

Il *Programma 2020-2022* pone particolare attenzione alla conoscenza dell'agricoltura e dei prodotti agroalimentari del territorio, delle tecniche produttive, dei prodotti promotori di salute, della dieta mediterranea, dei principi di sostenibilità e della prevenzione dello spreco alimentare, al fine di promuovere consumi consapevoli e responsabili, lasciando al Piano della prevenzione il compito di delineare gli obiettivi di salute e le azioni da realizzare per promuovere una corretta nutrizione, prevenire sovrappeso e obesità e promuovere stili di vita salutari (attività fisica, sport, prevenzione consumo fumo e alcolici, ecc.).

Grande importanza viene assegnata al contatto col mondo agricolo e con il sistema agroalimentare locale. I progetti nelle scuole, in sinergia e collaborazione con le istituzioni scolastiche, propongono una metodologia che integra la didattica tradizionale con la pedagogia attiva, utilizzando laboratori esperienziali e sensoriali, visite ad aziende agricole locali, giochi didattici e attività di educazione tra pari, per coinvolgere direttamente gli studenti rendendoli protagonisti delle proprie scelte ed azioni e maggiormente consapevoli delle ricadute ambientali, economiche e sociali dei propri comportamenti.

1. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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, ed è approvato in adempimento all’art. 3 della legge regionale n. 29/2002.

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” (Programma per il triennio 2020-2022 - L.R. n. 27/2009).

Altri riferimenti sono la legge regionale n. 4/2009 in materia di multifunzionalità in agricoltura e le relative Disposizioni attuative (Deliberazione di Giunta regionale n. 314/2010), nonché il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020.

2. LINEE D’INDIRIZZO PER L’ATTIVITA’ DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L’EDUCAZIONE ALIMENTARE - TRIENNIO 2020-2022

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. È 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 che hanno 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, esse sono orientate all’azione e alla crescita della consapevolezza. Nelle scuole la priorità è assegnata alla didattica attiva, esperienziale e cooperativa. Gli interventi devono 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. Nella comunicazione e nella promozione delle iniziative sono da utilizzare gli strumenti tradizionali (pubblicazioni, seminari, incontri), ma occorre puntare soprattutto all’uso del Web, dei social media e di altre metodologie innovative, sfruttandone tutte le potenzialità, specie se l’attività è rivolta a giovani e adolescenti.

Il Programma, alla luce dei principali documenti di riferimento, delle esperienze condotte a livello regionale e dei bisogni emersi dal territorio, individua i seguenti filoni d'intervento principali per il triennio 2020-2022.

2.1.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 si sono rivelate un importante 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. Nel tempo, esse hanno assunto anche una forte valenza socioculturale, rispondendo al bisogno diffuso tra la popolazione e i giovani di ritrovare una relazione positiva con la realtà, la natura e il territorio.

Nell'ambito della Misura 16 "Cooperazione" del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, nel febbraio 2017 e nel settembre 2018 sono stati attivati due bandi per il Tipo di operazione 16.9.02 "Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità", per 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 l'ideazione e realizzazione di nuovi servizi, in grado di raggiungere nuovi target rispetto a quelli tradizionali. I bandi attivati erano finalizzati all'avvio di progetti di cooperazione tra imprese agricole e Fattorie Didattiche per 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 beneficiarie sono state chiamate a progettare e realizzare servizi innovativi di educazione alimentare e educazione alla sostenibilità, coinvolgendo il maggior numero di soggetti del territorio e della società civile. L'istruttoria tecnico-amministrativa ha portato all'approvazione di otto progetti di rete, un numero molto contenuto, ma proporzionato al carattere sperimentale della misura.

Proposte per il triennio 2020-2022

Fattorie Didattiche

In diversi documenti programmatici a livello europeo e mondiale, è indicata come strategica per l'educazione alimentare l'adozione di programmi Scuola - Fattoria (*Farm to school Programmes*).

In Emilia-Romagna questa metodologia viene praticata da tempo, grazie alla presenza di una rete strutturata di aziende agricole che offrono programmi di didattica in fattoria alle scuole e ad altre tipologie di utenza, rete che conta oggi alcune centinaia di realtà accreditate e diverse migliaia di visitatori all'anno. Con la L.R. n. 4 del 2009 tali aziende, denominate "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 queste imprese agricole, 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. Sarà importante agevolare il ricambio generazionale e facilitare l'accesso alla formazione regolamentata, anche attraverso modalità on line, affinché una platea più ampia di soggetti, soprattutto giovani, possano entrare in possesso dell'attestato di "Operatore di fattoria didattica", propedeutico allo svolgimento dell'attività.

Nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale, a seguito della realizzazione dei progetti finanziati con i due bandi regionali del 2017 e 2018, sarà data diffusione dei risultati degli stessi, rendendoli disponibili alla collettività.

Fattorie Aperte

Dal 1999 l'iniziativa "Fattorie Aperte" è riproposta ogni anno alla cittadinanza, accolta sempre 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 questa iniziativa.

Il numero delle imprese agricole aderenti ha subito lo stesso andamento crescente, per assestarsi intorno alle 130-150 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. Da un'indagine condotta alcuni anni fa, è emerso che 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.

L'iniziativa pertanto viene proposta anche in questa programmazione, tuttavia, nella consapevolezza della numerosità delle manifestazioni regionali alle quali la cittadinanza è invitata a partecipare, sono da prevedere specifiche campagne di comunicazione innovative e accattivanti, al fine di mantenere il pubblico ormai consolidato e "affezionato", ma anche di allargarlo a nuove fasce di utenza, provenienti anche da fuori regione, facendo sinergia con le campagne di promozione turistica. In considerazione delle abitudini di informazione si dovrà puntare sempre più su un tipo di comunicazione social.

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", che può svolgersi su una o più giornate in base alle disponibilità delle aziende agricole aderenti alla manifestazione e alle richieste dei cittadini., 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. Per la campagna di comunicazione si continueranno a privilegiare gli strumenti informatici e telematici e potranno essere organizzati eventi di promozione della manifestazione anche on-line, per coinvolgere direttamente le persone e richiamare l'attenzione dei media.

Considerazioni generali

Le attività riguardanti Fattorie Didattiche e Fattorie Aperte verranno declinate sulla base delle esigenze e delle caratterizzazioni locali, attraverso il supporto delle strutture territoriali dell'Assessorato competente in materia di agricoltura.

Sia per "Fattorie Aperte" che per la "Giornata dell'Alimentazione in fattoria" si manterranno e svilupperanno 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 proponendo per l'occasione ingressi gratuiti o a prezzo ridotto.

Un possibile sviluppo di tali manifestazioni potrebbe prevedere, coinvolgendo i competenti Assessorati, l'allargamento del raggio d'azione alla promozione del territorio, del turismo responsabile, di percorsi enogastronomici locali, proponendo le Fattorie Didattiche e aperte come luoghi dove far nascere una nuova cultura ecosostenibile, sviluppando un'apposita formazione per gli operatori, che tenga conto dei nuovi bisogni di turismo rurale e culturale e dei nuovi ruoli per l'agricoltura.

2.2. Promuovere consumi alimentari consapevoli e prevenire lo spreco alimentare

È 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. Per rispondere a queste nuove sensibilità, gli Assessorati e le strutture competenti si sono adoperate nel triennio precedente 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. Diverse sono le progettualità attivate dall'Assessorato competente in materia di agricoltura. In particolare, nell'anno scolastico 2018/19, è stato attivato il progetto pilota di educazione agro-alimentare "STOP ALLO SPRECO. Il gusto del consumo consapevole", che ha coinvolto scuole secondarie di secondo grado e Fattorie Didattiche del territorio. Un progetto finanziato con i fondi della legge regionale n. 29/2002, patrocinato dall'Ufficio Scolastico Regionale.

Il progetto ha utilizzato un approccio interattivo. È infatti ormai acclarato che far realizzare ai ragazzi attività pratiche intorno al cibo può migliorarne conoscenze, preferenze, attitudini e comportamenti alimentari. Le evidenze scientifiche suggeriscono infatti che l'educazione al consumo alimentare è più efficace se coinvolge capacità di apprendimento come la cucina o l'alfabetizzazione sui prodotti agroalimentari, piuttosto che affidarsi alla sola informazione.

Per questo motivo, sono stati allestiti laboratori in classe in cui gli studenti sono stati chiamati a cimentarsi nella preparazione di piatti "sostenibili", che sono stati poi valutati e degustati in modo condiviso insieme ai compagni. Si è valutata in particolare la capacità di produrre poco o nessuno scarto utilizzando le materie prime a disposizione in modo consapevole.

Proposte per il triennio 2020-2022

Visto il grande successo ottenuto con ragazzi e insegnanti e le richieste di partecipazione pervenute, il progetto di contrasto allo spreco nelle scuole verrà riproposto per dare continuità al percorso intrapreso nelle secondarie di II grado e aprendo la possibilità di partecipare alle scuole secondarie di I grado.

L'obiettivo è quello di allargare la platea nei prossimi anni.

2.3. Promuovere il consumo di alimenti promotori di salute e la diffusione del modello dieta mediterranea

Nella descrizione che segue sono raccolte iniziative alle quali la Regione Emilia-Romagna partecipa direttamente o indirettamente, tese ad un maggior consumo di alimenti promotori di salute come frutta

e verdura o latte, in linea con le indicazioni delle *Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana* recentemente aggiornate dal CREA – Centro Ricerche Alimentazione del Consiglio Ricerche.

Il Progetto MD.net è volto a valorizzare il modello “dieta mediterranea”, universalmente riconosciuto come quello che coniuga in modo più efficace la salute e il benessere con l’appagamento sensoriale e gli aspetti di convivialità e socialità del consumare il pasto insieme, oltre a costituire un insieme unico di competenze, riti, simboli e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola.

2.3.1. Promuovere il consumo di frutta e verdura e di altri prodotti promotori di salute

Sono molti gli studi che affermano l’importanza del consumo di almeno cinque porzioni di frutta e verdura al giorno. Nel 2013 l’Unione europea ha varato il Programma “Fruit school scheme” rivolto agli studenti delle scuole primarie con l’obiettivo di influenzare le abitudini alimentari degli alunni e della comunità scolastica, migliorando l’offerta alimentare a scuola, facendo conoscere la ricchezza delle produzioni ortofrutticole e sottolineando gli effetti positivi di un loro maggior consumo. Il Programma partiva anche dalla considerazione della grande disponibilità di frutta e ortaggi di qualità nei Paesi membri. Dal 1° agosto 2017, il programma "Frutta, verdura e latte nelle scuole" riunisce i due programmi precedenti (il programma "Frutta e verdura nelle scuole" e il programma "Latte nelle scuole", nato per promuovere il consumo dei prodotti lattiero caseari, con particolare attenzione alle DOP e IGP) in un unico quadro giuridico. Il programma sostiene la distribuzione di prodotti, misure educative e azioni di informazione.

In Italia il Programma è denominato “Frutta, verdura e latte nelle scuole”. Dal suo avvio, si è supportato il Mipaaf sia nella definizione del programma stesso, sia nella sua attuazione a livello regionale e in particolare nella realizzazione delle cosiddette “misure di accompagnamento” costituite da iniziative informative e educative, attualmente gestite dal CREA.

Il tema è sempre attuale visto che, come rileva l’indagine *Okkio alla salute 2016*, il consumo di frutta e verdura in regione è ancora scarso. Secondo quanto riferiscono i genitori, solo il 36% dei bambini di 8-9 anni consuma la frutta due o più volte al giorno e il 27% dei bambini mangia frutta meno di una volta al giorno o mai nell’intera settimana. Per quanto riguarda il consumo di verdura, il 30% dei bambini la mangia due o più volte al giorno e il 39% consuma verdura meno di una volta al giorno o mai nell’intera settimana. Nei ragazzi (11-15 anni) i dati *HBSC2 2018* mostrano come anche in questa fascia d’età il consumo di frutta sia molto inferiore a quello consigliato (almeno due o tre porzioni al giorno). Infatti, circa il 18% dei ragazzi aderisce a questa raccomandazione, mentre il 62% non ne consuma quotidianamente. Anche il consumo di verdura è molto inferiore a quanto consigliato (almeno due o tre porzioni al giorno): solo il 18% circa dei ragazzi aderisce a tale raccomandazione. Il 65% non ne consuma quotidianamente. Per contro, il consumo di alimenti trasformati, che spesso contengono notevoli quantità di zuccheri, sale, grassi aggiunti o additivi, è in aumento.

2.3.2 Dieta mediterranea

Il 16 novembre 2010, l'**UNESCO** ha iscritto la **Dieta mediterranea** nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, su proposta di Italia, Spagna, Grecia e Marocco, definendola “un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola”. Come suggerisce infatti l'origine della parola dieta, dal greco “*diaita*”, che significa equilibrio, la dieta mediterranea è molto più dell'adesione a un modello nutrizionale. Essa costituisce un patrimonio millenario che incorpora saperi, sapori, espressioni, prassi, prodotti alimentari, coltivazioni, spazi socioculturali correlati al territorio. Dieta mediterranea è uno stile di vita basato sulla convivialità, sul consumo di prodotti locali freschi e di stagione, preparati e presentati secondo ricette tradizionali e condivisi a tavola. È oculata scelta degli alimenti in base a disponibilità dell'ambiente circostante dettata dai principi di frugalità e parsimonia. Salvaguardare questo patrimonio significa salvaguardare specie locali ponendo attenzione alla biodiversità, preservare tecniche tramandate, trasmettere ritmi e contenuti simbolici importanti in linea con uno sviluppo rurale sostenibile. Il concetto di dieta mediterranea può costituire anche un efficace strumento di marketing territoriale per promuovere congiuntamente agroalimentare, turismo, artigianato e cultura.

Dal 2019 la Regione Emilia-Romagna è partner del progetto INTERREG MED *MD.NET. When brand meets people*. Promosso da 13 partner europei, il progetto intende consolidare la conoscenza della dieta mediterranea, come intesa nella Convenzione sulla Dieta Mediterranea dell'Unesco, migliorando la capacità di innovazione, i modelli e le tecniche nelle comunità locali e nell'intera filiera, al fine di far fronte alla competitività internazionale e rendere il settore più attraente per le imprese giovanili. Finalità dei progetti MED è rafforzare l'identità della dieta mediterranea anche attraverso la creazione di offerte di prodotti e servizi complementari di rete e hi-tech che coinvolgeranno le comunità locali, eredi di identità e specificità propri allo scopo di mettere a valore, anche dal punto di vista turistico, il bagaglio culturale comune ai popoli del Bacino del Mediterraneo che è fatto di paesaggi, colture, tecniche agricole, mercati, spazi e gesti, innovazioni culinarie e tradizioni. In particolare, il progetto *MD.net* persegue l'obiettivo di promuovere l'affermazione e la valorizzazione della dieta mediterranea anche con fini di promozione turistica e del territorio, mettendo in rete imprenditori del settore turistico con imprenditori del settore agricolo ed agroalimentare, coinvolgendo enti pubblici e cittadinanza nella progettazione di nuovi prodotti e servizi.

Proposte per il triennio 2020-2022

Sarà importante rafforzare le politiche di valorizzazione e educazione al consumo, evidenziando le caratteristiche positive delle produzioni locali, 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.

In particolare, sul versante degli alimenti promotori di salute, si manterrà il supporto ai Programmi europei “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, anche attraverso il supporto ad iniziative di associazioni ed enti che perseguono gli stessi obiettivi. Al fine di migliorare l’efficacia dei Programmi Frutta e Latte, ottimizzare le risorse e coinvolgere il maggior numero di scuole (insegnanti, studenti, famiglie) sarebbe opportuno un maggior raccordo tra le misure di accompagnamento messe in atto dal Mipaaf con i programmi di educazione alimentare posti in essere dalla Regione e, in prospettiva, la gestione a livello regionale del Programma per meglio venire incontro alle aspettative del territorio e consentire un rapporto diretto con le istituzioni scolastiche.

Con il progetto MD.net si promuoveranno la conoscenza dei valori della dieta mediterranea e l’importanza del consumo di alimenti facenti parte di questo modello, in riferimento alle principali filiere produttive del nostro territorio. Si organizzeranno workshop per la ideazione di prodotti/servizi innovativi di valorizzazione della dieta mediterranea e dei prodotti locali e seminari di formazione degli operatori, si implementerà la comunicazione sul progetto e sui principi della dieta mediterranea, oltre a tutte le altre azioni previste dalla tabella di marcia del progetto, la cui conclusione è prevista nel 2022.

2.4. Promuovere l’inserimento di prodotti biologici nella ristorazione collettiva pubblica

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

Le imprese biologiche attive in regione al 31 dicembre 2019 hanno raggiunto la quota di 6434 (erano 6.284 nel 2018, +2,4%). A livello nazionale, distribuendo gli operatori considerando unicamente l’ubicazione della sede legale, l’Emilia-Romagna è la quinta regione in Italia, con 5.913 imprese in totale e 4.832 imprese agricole e, poiché segue Sicilia, Calabria, Puglia e Campania è la prima fra le regioni del Nord. Per ciò che riguarda le imprese appartenenti al settore terziario, cioè impegnate nella trasformazione e commercializzazione di materie prime biologiche e prodotti biologici, quali piccole e medie industrie di frantoi, caseifici, salumifici, mulini, mangimifici, cantine, di produzione di prodotti da forno e altri l’Emilia-Romagna è prima, seguita dalla Lombardia.

Anche nel settore della ristorazione collettiva pubblica, sulla spinta della legge regionale n. 29/2002, che prevede l’utilizzo del 100% di materie prime bio nella ristorazione scolastica, è notevolmente aumentato l’apporto di prodotti biologici. La legge regionale, unitamente alla maggiore disponibilità di prodotto bio, ha contribuito a creare un circuito virtuoso capace di rispondere alla maggiore richiesta di prodotto biologico da parte dei consumatori e genitori e una maggiore attenzione alla

qualità e alla sostenibilità da parte degli enti gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, con il conseguente aumento della percentuale di materia prima biologica e di altre produzioni a qualità regolamentata utilizzati per la preparazione dei pasti nelle scuole.

Nel 2017, il Mipaaf ha approvato il Decreto *Mense scolastiche biologiche* col quale ha provveduto ad istituire un Fondo triennale destinato alle Regioni per incentivare e premiare le stazioni appaltanti che forniscono pasti biologici agli studenti. Nella prima annualità di applicazione (2018), il Decreto ha premiato la Regione Emilia-Romagna, che si è classificata al primo posto per mense biologiche, aggiudicandosi oltre la metà del budget nazionale a disposizione grazie ai suoi Comuni virtuosi. Le risorse trasferite dal Mipaaf alla Regione sono state in parte assegnate ai Comuni, in base al numero di pasti bio erogati, in parte utilizzate per attività dirette di informazione e promozione del bio nelle scuole. Anche nella seconda annualità (2019) la Regione Emilia-Romagna si è classificata al primo posto, anche se i fondi destinati hanno riguardato solo le risorse relative ai pasti bio.

Proposte per il triennio 2020-2022

Nei prossimi anni sarà importante continuare a promuovere l'utilizzo di prodotti biologici e dei prodotti a qualità regolamentata nella ristorazione collettiva pubblica.

Per quanto riguarda l'attuazione del "Decreto Mense biologiche", si effettuerà il trasferimento ai soggetti appaltanti iscritti alla piattaforma nazionale e in possesso dei requisiti per l'accesso alle provvidenze delle risorse spettanti, calcolate in base al numero di pasti bio erogati nell'anno di riferimento. Sarà inoltre data attuazione alle attività di promozione e informazione nelle scuole finanziate con la prima annualità del Fondo, che prevedono: laboratori teorico-pratici per gli studenti e incontri con le Fattorie Didattiche su agricoltura biologica e sostenibilità, un concorso scolastico su agricoltura biologica e cambiamento climatico, materiale informativo e didattico, attività rivolte ai genitori, agli insegnanti, alle commissioni mensa, alla cittadinanza. Si raccoglieranno le relazioni conclusive realizzate dagli enti per la rendicontazione al Mipaaf.

Proseguirà la collaborazione con Intercent.ER per la predisposizione della convenzione per il "servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari – pasto veicolato", che tiene conto dei criteri ambientali minimi (CAM), prevede la preparazione dei pasti utilizzando prodotti biologici, DOP e IGP, tradizionali, a marchio Qualità Controllata, sistema SQNPI, del Commercio Equo e Solidale e da Agricoltura Sociale, prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie.

Appendice

REPORT ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E EDUCAZIONE ALIMENTARE REALIZZATE NELLA PROGRAMMAZIONE 2017-2019

FATTORIE APERTE – edizioni 2017, 2018, 2019

Consolidamento della manifestazione, organizzata ogni anno con ottimo successo di pubblico (media di 15.000 visitatori per ogni edizione) costituito prevalentemente da famiglie giovani con bambini e gruppi di adulti. La manifestazione prevede l'apertura delle Fattorie (e dei musei collegati all'agricoltura) che aderiscono alla manifestazione in alcune domeniche di maggio/giugno. Si è provveduto al potenziamento dell'attività web con aggiornamento dei contenuti, sviluppo delle pagine di servizio e animazione delle pagine social. Ogni anno si effettua almeno un incontro di coordinamento tra servizio centrale e servizi periferici agricoltura di analisi dell'andamento dell'iniziativa. Maggiori info alla pagina <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/Fattorie>

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. L'attività prevede il supporto alle aziende agricole che intendono presentare domanda per l'iscrizione all'elenco delle "Fattorie Didattiche", il continuo monitoraggio e aggiornamento dell'elenco informatizzato delle Fattorie Didattiche a cura dei Servizi Territoriali Agricoltura, Caccia e Pesca e del sito tematico "Fattorie Didattiche" <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/Fattorie/mappa-Fattorie> creato nel 2016 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. Col supporto del Centro stampa regionale, sono stati inoltre realizzati materiali divulgativi. Si è inoltre provveduto, in un'ottica di semplificazione amministrativa, ad approvare una delibera che consente la gestione delle domande di iscrizione tramite CAA.

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 (oltre 400 quelle iscritte all'elenco regionale) seppur con alcune cessazioni, legate generalmente all'età dei titolari e alla mancanza di ricambio generazionale o a modifiche nell'assetto societario.

Con il Tipo di Operazione 16.9.02 "Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità" del PSR 2014-2020 sono stati attivati due bandi nel 2017 e nel 2018.

Attraverso i due bandi sono stati finanziati 8 progetti per un totale di 22 soggetti beneficiari <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/Fattorie/temi/Fattorie-Didattiche-i-progetti-finanziati-dal-psr>

I BANDO:

- **Progetto “Il cibo giusto 4.0”** - Il progetto prevede un concorso con le scuole, attività con gli insegnanti, un sito Web del progetto e dei “passaporti” che attestano la visita in fattoria, video delle aziende associate.
- **Progetto in collaborazione con l’Università di Parma sul tema della sostenibilità** - Il progetto prevede l’acquisto di attrezzature per la didattica, la realizzazione di un percorso sensoriale con i piedi (per non vedenti), seminari rivolti a studenti e insegnanti in collaborazione con l’Università di Parma sul tema della sostenibilità, un libro per bambini per educare a stili di vita e comportamenti alimentari consapevoli, l’acquisto di piccole attrezzature per la didattica.
- **Progetto “Il sostegno allo sviluppo rurale attraverso azioni educative di aziende agricole, Fattorie Didattiche e aziende faunistiche”** - Il progetto si pone l’obiettivo di definire percorsi e metodologie particolari e innovative per la didattica in fattoria, propone iniziative di divulgazione per adulti italiani e stranieri su tematiche trasversali, attività conoscitive del territorio, divulgate anche sulle piattaforme virtuali. Inoltre, acquisto di attrezzature per la didattica.

II BANDO:

- **Progetto “Il cibo giusto per le future generazioni”** - Prosecuzione del progetto finanziato con il bando precedente. Destinatari: scuole secondarie di primo grado. Realizzazione di video di presentazione delle nuove aziende associate. Dispensa per insegnanti. Segnalibri/ruote della stagionalità per studenti, nuovi contenuti per il sito Internet, targhe e vetrofanie identificative per le Fattorie partecipanti, video di promozione di un concorso finalizzato a fidelizzare gli studenti alle aziende partecipanti, eventi rivolti alle scuole, materiale promozionale del progetto.
- **Progetto “Il sostegno allo sviluppo rurale attraverso azioni educative di aziende agricole, Fattorie Didattiche e aziende faunistiche”** - Prosecuzione del progetto finanziato col primo bando. In particolare, le iniziative divulgative si concentreranno sulla filiera dei cereali, con illustrazione delle caratteristiche di farine come frumento tenero biologico Bologna e frumento duro Cappelli, di provenienza aziendale. Realizzazione di tour virtuali per documentare la filiera di quattro prodotti di seminativi (soia, sorgo, grano e barbabietola da zucchero). Lezioni di educazione alimentare con ricette tradizionali incentrate sulle produzioni locali. Targhe informative per affissione in azienda in italiano e inglese. Potenziamento del sistema di comunicazione.
- **Progetto “AlimentiAMO la sostenibilità”** - Il progetto, attraverso il coinvolgimento di uno spin off dell’Università di Parma, effettuerà consulenze alle aziende partner mettendo in luce punti di forza e di debolezza del sistema didattico. Saranno proposte giornate di formazione agli

operatori su alimentazione e infanzia, alimentazione e fake news, alimentazione e terza età con un metodo ludico-didattico innovativo. Realizzazione di un sistema di comunicazione e promozione in forma aggregata dei servizi di educazione alimentare erogati, attraverso una piattaforma informatica condivisa. Saranno realizzati laboratori didattici presso tutte le aziende agricole partner.

- **Progetto “FORTFRUIT”** - È un progetto educativo per promuovere il consumo della frutta che si ispira a un gioco elettronico in voga tra i ragazzi per coinvolgerli e creare interesse utilizzando il loro linguaggio. I destinatari sono alunni e docenti delle classi V delle scuole primarie, famiglie, anziani, altri. L’obiettivo è regalare a bambini e ragazzi un’esperienza unica, tra visite e laboratori didattici, di conoscere la natura, il mondo agricolo, le tecniche di produzione e trasformazione degli alimenti, di sviluppare abilità manuali, imparare a prendersi cura del proprio territorio e della propria salute abbinando alla corretta alimentazione l’attività sportiva, sollecitare un interesse professionale per l’agricoltura. L’obiettivo specifico è far conoscere come si coltivano le piante da frutto e come il frutto arriva sulle tavole, educare alla cura e allo sviluppo dell’ambiente, far acquisire consapevolezza dell’evoluzione del mondo agricolo come settore in continua innovazione e crescita, migliorare le prestazioni economiche delle aziende coinvolte. Sono previste varie azioni tra cui: incontri di formazione degli insegnanti; incontri in aula con agronomo e nutrizionista utilizzando giochi e mappe mentali; attività pratiche in campo animate da giochi e quiz, visita al museo della civiltà contadina/fattoria didattica e al centro logistico di commercializzazione, degustazione; video e sito internet dedicato, con piattaforma informatica per insegnanti collegata alle pagine social del progetto.
- **Progetto “Buoni per noi, Buoni per la terra”** - Il progetto prevede la creazione di quattro percorsi didattici per le scuole dell’infanzia e primarie da realizzare nelle Fattorie Didattiche coinvolte sulla filiera della barbabietola da zucchero, un corso di formazione per insegnanti, organizzazione di family day e open day aperti alla comunità. Acquisto di un sussidio didattico per LIM (lavagna interattiva multimediale) e di strumentazione per allestimento dell’orto didattico.

GIORNATA DELL’ALIMENTAZIONE IN FATTORIA – edizioni 2017, 2018, 2019

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 (2019), dedicata al tema “dieta mediterranea”, ha registrato circa 5.300 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 ha ottenuto in questi anni un buon successo di pubblico, con numeri in continua crescita, soprattutto in Romagna e nelle zone montane della regione.

RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA

Nel 2017, il Mipaaf ha approvato il cosiddetto *Decreto Mense bio*, col quale si è provveduto ad istituire un Fondo per promuovere l'inserimento dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva scolastica. Le risorse sono ripartite tra le Regioni, le quali provvedono a trasferirli alle stazioni appaltanti che ne fanno domanda ed in possesso dei requisiti.

Nel 2019, la Regione ha erogato alle stazioni appaltanti iscritte alla piattaforma ministeriale ed in possesso dei requisiti, le risorse trasferite dal Ministero relative all'annualità 2018, destinate a coprire i maggior costi del pasto bio fornito e a realizzare iniziative di informazione e promozione. Si è inoltre attivato un programma regionale di informazione e promozione nelle scuole, che interesserà circa 70 classi tra scuole dell'infanzia, primarie e secondarie nell'anno scolastico 2019/2020 con laboratori didattici, visite in fattoria, attività rivolte a studenti, insegnanti e genitori; un concorso scolastico sul tema agricoltura biologica e cambiamento climatico rivolto alle scuole primarie.

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/educazione-alimentare/temi/mense-bio>

La Regione collabora con l'Agenzia degli Acquisti Intercent.ER per la stesura dei capitolati per l'acquisizione delle materie prime di qualità nella ristorazione collettiva pubblica e per l'acquisizione di pasti veicolati. La prima iniziativa in collaborazione, attivata da Intercent.ER nel giugno 2016, rappresenta la prima esperienza in Italia di procedura centralizzata a livello regionale nel settore della ristorazione scolastica, e ha consentito agli Enti aderenti di raggiungere risparmi significativi, a fronte di un servizio in cui sono stati previsti elevati standard di qualità. Tra questi, si segnala l'importanza assegnata ai criteri "verdi", con la presenza di derrate biologiche, prodotti tipici e tradizionali, prodotti a filiera corta, nonché con l'utilizzo da parte del fornitore di mezzi di trasporto, stoviglie e detersivi a ridotto impatto ambientale.

FRUTTA, VERDURA E LATTE ALLE SCUOLE

È proseguita la collaborazione col Mipaaf nell'ambito di "Frutta e verdura nelle scuole" e "Latte nelle scuole", i Programmi europei che promuovono il consumo di frutta, verdura e latte a scuola per una corretta alimentazione dei più giovani. Il programma "Frutta e verdura nelle scuole", interamente 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. Le misure di accompagnamento, dal 2016, sono gestite dai CREA territoriali. "Latte alle scuole" prevede, secondo lo stesso modello, la fornitura alle scuole di latte e derivati, con particolare attenzione ai prodotti DOP regionali. Nel triennio considerato sono stati supportati Mipaaf e sedi locali del CREA nell'attuazione dei Programmi.

DIETA MEDITERRANEA

Nel 2019 è stato avviato il progetto Interreg Med *MD.net Dieta mediterranea, un brand per tutti*, del quale la Regione Emilia-Romagna è partner, posto in capo all'assessorato al Turismo, Commercio e Sport con la collaborazione dell'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca. Promosso da 13 partner

europei, tra cui la Regione Emilia-Romagna, il progetto intende consolidare la conoscenza della dieta mediterranea come intesa nella Convenzione sulla Dieta Mediterranea dell'Unesco; vuole migliorare la capacità di innovazione, i modelli e le tecniche nelle comunità locali e nell'intera filiera, per far fronte alla competitività internazionale e rendere il settore più attraente per le imprese giovanili. Il progetto è cofinanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo regionale.

Nella pagina dedicata sul portale Agricoltura e nella pagina dedicata sul sito PROGEU, in italiano e in inglese dettagli e notizie sul progetto

<https://progeu.regione.emilia-romagna.it/it/md-net>

STOP ALLO SPRECO

Nell'anno scolastico 2018/2019 è stato avviato il progetto pilota *Stop allo spreco. Il gusto di un consumo consapevole*, rivolto alle scuole secondarie di II grado. La prevenzione dello spreco alimentare è un tema prioritario, come indicato in più punti dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, dalla Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni "Il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura" (COM (2017) 713 final).

Il progetto ha interessato 18 classi appartenenti a 10 istituti di scuola secondaria della regione, coinvolgendo più di 500 studenti e 30 insegnanti che hanno partecipato ai 36 laboratori tenuti da marzo a maggio 2019 da una biologa nutrizionista, con la partecipazione di alcuni operatori di fattoria didattica. Agli studenti e agli insegnanti sono state distribuite 600 cartoline con il decalogo delle buone pratiche per non sprecare il cibo. Ad ogni classe è stato distribuito il poster del progetto. È stata inoltre realizzata una campagna informativa sui Profili Facebook e Instagram dedicati. Maggiori info alla pagina <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/Fattorie/temi/educazione-alimentare-1/progetto-201cstop-allo-spreco-il-gusto-del-consumo-consapevole201d>

IO AMO I BENI CULTURALI

Si è conclusa, con l'annualità 2018, la collaborazione con IBACN per la realizzazione del concorso "Io amo i beni culturali" (III, IV, V, VI e VII edizione), che si era concretizzata nella creazione di un'apposita sezione all'interno del concorso, per premiare le scuole, i musei, gli archivi e, dal 2016, le biblioteche, capaci di valorizzare, attraverso un progetto specifico sull'agroalimentare, il territorio emiliano-romagnolo e le produzioni agroalimentari locali. I progetti vincitori della IV edizione – sezione agroalimentare, particolarmente numerosi e pregnanti, sono stati raccolti nel volume "Raccontami il territorio". Tutta l'attività è descritta alla pagina <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/Fattorie/temi/educazione-alimentare-1/documentazione/i-progetti-agroalimentari-vincitori-del-concorso-ibc-dalla-iv-alla-vii-edizione>