

Proposta all'Assemblea Legislativa di approvazione del Programma regionale per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2026-2028

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Vista la 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", ed in particolare l'articolo 3, che attribuisce alla competenza dell'Assemblea Legislativa regionale, attraverso apposito programma di durata triennale, la definizione delle linee di orientamento dei consumi e di educazione alimentare;

Richiamata la propria deliberazione n. 2144 del 20 dicembre 2021 "Approvazione del Piano regionale della prevenzione 2021-2025" oggetto di proroga fino al 31 dicembre 2026, al fine di garantire la continuità dell'azione di prevenzione nelle more della definizione del nuovo Piano Nazionale della Prevenzione per il periodo 2026-2031, ai sensi della successiva deliberazione n. 2210 del 22 dicembre 2025;

Considerato che, con deliberazione n. 140 del 24 ottobre 2023, l'Assemblea Legislativa ha approvato il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", in attuazione della citata Legge Regionale n. 29/2002, per il triennio 2023-2025 (su proposta della Giunta regionale con deliberazione n. 1553 del 19 settembre 2023);

Rilevata l'opportunità di sottoporre all'approvazione dell'Assemblea Legislativa il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" per il triennio 2026-2028, nel testo allegato al presente atto, del quale è parte integrante e sostanziale;

Richiamati, in ordine agli obblighi di trasparenza:

- il Decreto Legislativo 14 marzo 2013 n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";
- la determinazione n. 2335 del 9 febbraio 2022 del Responsabile del Servizio Affari legislativi e aiuti di Stato in qualità di Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza della Giunta regionale "Direttiva di Indirizzi Interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal decreto legislativo n. 33 del 2013. Anno 2022";

- la deliberazione della Giunta Regionale n. 101 del 30 gennaio 2026 "Piano integrato delle attività e dell'organizzazione 2026-2028. Approvazione";

Vista la Legge Regionale 26 novembre 2001 n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche ed integrazioni, ed in particolare l'articolo 37, comma 4;

Richiamate le proprie deliberazioni:

- n. 1187 del 16 luglio 2025 "XII Legislatura. Affidamento degli incarichi di Direttore Generale e di Direttore di alcune Agenzie regionali ai sensi degli artt. 43 e 18 della L.R. n. 43/2001";
- n. 2224 del 22 dicembre 2025 "XII Legislatura. Riorganizzazione dell'Ente in vigore dal 1° Marzo 2026. Prima Fase" con la quale, tra l'altro, è stata approvata la nuova macrostruttura dell'Ente, in prima fase riferita alle Direzioni generali e Agenzie;
- n. 100 del 30 gennaio 2026 "XII legislatura. Riorganizzazione dell'Ente in vigore dal 1° marzo 2026. Seconda fase" (come rettificata ed integrata con deliberazione n. 171 del 9 febbraio 2026), con la quale sono stati ridefiniti i macro-assetti dell'Ente, approvando, contestualmente, in seconda fase, le declaratorie di tutti i Settori;
- n. 278 del 27 febbraio 2026 "Disciplina organica in materia di organizzazione dell'Ente e gestione del personale. Aggiornamenti in vigore dal 1° marzo 2026";

Richiamate, infine, le circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale prot. PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e prot. PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017 relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni, predisposte in attuazione della propria deliberazione n. 468 del 10 aprile 2017, poi superata dalla deliberazione n. 2376/2024, a sua volta integralmente sostituita dalla citata deliberazione n. 278/2026;

Dato atto che la Responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Dato atto, inoltre, dei pareri allegati;

Su proposta dell'Assessore all'Agricoltura, Agroalimentare, Caccia e Pesca, Rapporti con l'UE, Alessio Mammi;

A voti unanimi e palesi

D E L I B E R A

- 1) di proporre all'Assemblea Legislativa regionale l'approvazione del "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2026-2028", nel testo allegato al presente atto del quale è parte integrante e sostanziale;
- 2) di dare atto che, per quanto previsto in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà alle pubblicazioni ai sensi delle disposizioni normative ed amministrative richiamate in parte narrativa.

- - -



PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2026-2028

**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”**



REGIONE EMILIA-ROMAGNA

INDICE

PREMESSA

1. IL CONTESTO EUROPEO
2. IL CONTESTO NAZIONALE
3. IL CONTESTO REGIONALE
4. PRIORITÀ DEL PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL TRIENNIO 2026-2028
 - 4.1 Sostenere iniziative e programmi di educazione alimentare nelle scuole e attraverso la rete delle fattorie didattiche
 - 4.2 Consolidare la presenza dei prodotti a qualità regolamentata nelle scuole e nella ristorazione collettiva pubblica
 - 4.3 Sostenere la creazione e lo sviluppo di fattorie didattiche
5. RISORSE

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

APPENDICE: Report attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare realizzate nella programmazione 2023-2025

PREMESSA

Il *Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare* è lo strumento che definisce le linee guida regionali per il settore, in sintonia con le politiche nazionali ed europee, ed è un adempimento previsto all'art. 3 della legge regionale 29/2002 "*Norme per l'orientamento dei consumi, l'educazione alimentare e la qualificazione della ristorazione collettiva*".

Nel contesto attuale, caratterizzato da profondi cambiamenti economici, sociali e ambientali, l'educazione alimentare assume un ruolo strategico non solo per la tutela della salute individuale, ma anche per la costruzione di sistemi alimentari più sostenibili, resilienti e giusti. Le scelte quotidiane legate al cibo incidono infatti sulla salute delle persone, sull'ambiente, sull'economia dei territori, sul lavoro agricolo e sulla coesione sociale.

Il Programma si fonda sulla convinzione che l'educazione alimentare non possa essere ridotta alla sola dimensione nutrizionale. Il cibo è cultura, storia, identità, relazione con il territorio, espressione di tradizioni e saperi locali. Fare educazione alimentare significa quindi, non solo suggerire come, quanto e di cosa alimentarsi, ma fornire strumenti per comprendere il valore del cibo lungo l'intera filiera, dalla produzione al consumo.

In questa prospettiva, il Programma integra l'approccio prettamente sanitario tipico delle politiche di prevenzione, con un'azione educativa più ampia, orientata alla conoscenza del mondo rurale, delle filiere agroalimentari, delle produzioni a qualità regolamentata e dei principi di sostenibilità ambientale e sociale. Fare educazione alimentare oggi significa infatti anche veicolare il concetto di "alimentazione sostenibile", richiamando l'attenzione sul fatto che possiamo compiere una scelta di sostenibilità ogni volta che acquistiamo il cibo, quando lo prepariamo, quando ci nutriamo, ponendo attenzione anche alle risorse che lasceremo alle generazioni future.

Attraverso la proposta di percorsi informativi e educativi, il Programma mira a rendere più solido il legame tra alimentazione, salute e sostenibilità, a ridurre lo spreco alimentare nei contesti educativi e collettivi, a consolidare l'utilizzo di prodotti a qualità regolamentata nella ristorazione pubblica e a valorizzare il ruolo educativo del mondo agricolo e delle fattorie didattiche. Particolare attenzione è rivolta alle giovani generazioni, nella consapevolezza che la scuola rappresenti il luogo privilegiato per costruire conoscenze, competenze e valori destinati a durare nel tempo.

Il Programma si inserisce in un percorso di continuità con le esperienze già maturate a livello regionale, valorizzandone i risultati e orientando le azioni future verso una sempre maggiore integrazione tra educazione, territorio, filiere produttive e sostenibilità, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una cultura del cibo capace di guardare al benessere delle persone e delle generazioni future.

In appendice ("*Report attività realizzate nella programmazione 2023-25*"), sono richiamate le attività realizzate nella programmazione 2023-25. Tra queste, le varie edizioni delle iniziative "*Fattorie Aperte*" e "*Giornata dell'Alimentazione in fattoria*"; l'attività delle "*Fattorie didattiche*"; la gestione del *Fondo nazionale mense scolastiche biologiche*; il progetto "*Io coltivo. Dall'orto alla tavola*" e il progetto "*A scuola di cibo. Dalla filiera al piatto*".

PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2026–2028 – PROSPETTO DI SINTESI

Obiettivo generale

Attraverso un insieme coordinato di azioni informative, educative e di qualificazione dei consumi, il Programma intende rafforzare la coerenza tra le politiche agricole, sanitarie, ambientali e educative, contribuendo a integrare obiettivi diversi in una visione unitaria. In tale prospettiva, il Programma non costituisce un mero adempimento normativo, ma uno strumento di indirizzo strategico volto a valorizzare investimenti già in atto e a massimizzarne l'impatto sociale nel medio periodo.

Destinatari

- Bambine e bambini, ragazze e ragazzi in età scolare
- Famiglie
- Insegnanti e educatori
- Cittadinanza adulta

Assi prioritari di intervento

1. Educazione alimentare e orientamento dei consumi nelle scuole, con metodologie attive ed esperienziali
2. Rafforzamento della presenza di prodotti biologici e a qualità regolamentata nella ristorazione collettiva pubblica
3. Valorizzazione delle fattorie didattiche come presidi educativi, culturali e territoriali

Strumenti principali

- Progetti educativi regionali rivolti alle scuole
- Rete delle fattorie didattiche
- Fondo mense scolastiche biologiche
- Laboratorio per la ristorazione sostenibile
- Eventi di educazione e divulgazione rivolti alla cittadinanza

Risultati attesi

- Maggiore consapevolezza dei cittadini rispetto alle scelte alimentari
- Rafforzamento delle competenze pratiche e decisionali delle giovani generazioni
- Incremento dell'utilizzo di prodotti sostenibili e a qualità regolamentata nella ristorazione collettiva
- Riduzione degli sprechi alimentari
- Valorizzazione del territorio rurale e delle filiere locali

1. IL CONTESTO EUROPEO

Nel 2020 la Commissione europea ha prodotto la Comunicazione “*Green Deal*”, la “Strategia per la biodiversità” e la Strategia “*Farm to fork* (Dal produttore al consumatore)” in cui si proponeva di progettare un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell'ambiente e di raggiungere l'obiettivo di far diventare il cibo europeo, noto per essere sicuro, nutriente e di alta qualità, il riferimento mondiale per la sostenibilità. La Commissione europea si prefiggeva anche di aumentare le superfici coltivate a biologico, di preservare la biodiversità, di orientare la produzione e il consumo verso sistemi più sostenibili, promuovere l'economia circolare e la riduzione degli sprechi e sensibilizzare l'opinione pubblica su questi temi.

La situazione geopolitica ed economica che si è venuta a creare nel periodo successivo, alle porte delle nuove elezioni europee di giugno 2024, il rischio di crisi in alcuni settori strategici, insieme alle ondate di proteste sollevate dagli agricoltori di tutta Europa, ha portato ad una battuta di arresto di queste politiche europee, ma nella Comunicazione “*Una visione per l'agricoltura e l'alimentazione. Realizzare insieme un settore agricolo e alimentare dell'UE attrattivo per le generazioni future*” del 19 febbraio 2025, la Commissione europea afferma quanto sia “*cruciale tornare alle radici e ristabilire il legame tra cibo, territorio, stagionalità, culture e tradizioni locali*” riconoscendo ai consumatori un ruolo importante. La Commissione preannuncia in tale Comunicazione l'organizzazione annuale di un dialogo sull'alimentazione con gli attori del sistema alimentare, compresi i consumatori, i produttori primari, l'industria, i dettaglianti, le autorità pubbliche e la società civile.

La Commissione presenterà inoltre una proposta legislativa per rafforzare il ruolo degli appalti pubblici, che dovrebbero perseguire un approccio basato sul valore, per ricompensare gli sforzi in materia di qualità e sostenibilità compiuti dagli agricoltori, dall'industria alimentare e dai servizi del settore in Europa e che dovrebbero offrire alle piccole e medie imprese (PMI) la possibilità di partecipare a tali attività. Tale approccio può fornire i giusti incentivi per promuovere il consumo di prodotti locali e stagionali e di alimenti prodotti con elevati standard ambientali e sociali, compresi i prodotti biologici e gli alimenti provenienti da filiere corte, anche allo scopo di garantire prezzi più equi per gli agricoltori e un migliore accesso a prodotti freschi e stagionali per i consumatori. Nella Comunicazione si preannuncia anche una revisione mirata di un programma dell'UE per le scuole che ha avuto successo, al fine di rafforzarne la dimensione educativa, adattandola alle esigenze e alle tradizioni locali e regionali.

La politica di promozione dell'UE rimarrà uno strumento strategico da utilizzare per sensibilizzare i consumatori sui prodotti dell'agricoltura, della pesca e dell'acquacoltura e sui regimi di qualità dell'UE, compreso il marchio di agricoltura biologica dell'UE. In tale contesto, la Commissione continuerà a adoperarsi per promuovere l'ulteriore diffusione delle indicazioni geografiche (IG), che costituiscono uno strumento potente affinché i produttori europei possano valorizzare alimenti e bevande, salvaguardare il patrimonio alimentare negli Stati membri e creare crescita e occupazione nelle zone rurali in cui si trovano. Parallelamente proseguire gli sforzi per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari è una priorità fondamentale per gli anni a venire. La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari e

la valorizzazione degli scarti alimentari non solo andranno a vantaggio dei cittadini, degli agricoltori e di tutti gli altri attori della filiera alimentare dell'UE, ma aumenteranno anche la sostenibilità del sistema alimentare dell'UE, contribuendo a un uso più efficiente delle risorse e alla sicurezza alimentare.

2. IL CONTESTO NAZIONALE

Tra gli interventi principali di educazione alimentare nelle scuole, vi è il programma nazionale *Frutta nelle scuole*, attivo dal 2011 e diventato nel tempo *Frutta, verdura e latte nelle scuole*, promosso dall'Unione Europea, realizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, avvalendosi del CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione (ex Istituto Nazionale della Nutrizione) e di Unioncamere, svolto in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del merito, il Ministero della Salute, Agea, le Regioni e le Province autonome. La finalità è promuovere la conoscenza e il consumo nella scuola primaria (6-11 anni) di frutta e ortaggi, latte e prodotti caseari, quali prodotti promotori di salute, attraverso la messa a disposizione in classe e la distribuzione gratuita ai bambini delle scuole aderenti al Programma, oltre a misure di accompagnamento e strumenti didattici. Sono obiettivi del programma far conoscere le caratteristiche nutrizionali di questi prodotti e apprezzarne i sapori; divulgare il valore ed il significato del consumo di prodotti di stagione; promuovere il coinvolgimento delle famiglie affinché il processo di educazione alimentare avviato a scuola continui anche in ambito familiare; diffondere l'importanza della qualità certificata come i prodotti a denominazione di origine (DOP, IGP) e le produzioni biologiche; sensibilizzare gli alunni al rispetto dell'ambiente, approfondendo le tematiche legate alla riduzione degli sprechi dei prodotti alimentari. Il programma prevede la realizzazione di specifiche giornate a tema, quali visite a fattorie didattiche, degustazioni guidate, attivazione di laboratori sensoriali, al fine di incoraggiare i bambini al consumo di frutta e verdura e sostenerli nella conquista di abitudini alimentari sane. Nell'ambito della revisione della PAC per il periodo 2028 -2034, è in fase di approvazione la Proposta di Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (UE) n. 1308/2013 che riguarda, tra l'altro, il programma di distribuzione di frutta, verdura e latte nelle scuole ("programma dell'UE destinato alle scuole" COM(2025)553).

A livello nazionale, una base di dati importante per l'attività di educazione alimentare è quella dell'indagine OKKIO alla salute, attiva dal 2007. L'ultima rilevazione, che ha raccolto i dati di 50.000 bambine e bambini di 8-9 anni e relative famiglie, rivela una scarsa adesione ai principi della corretta nutrizione per una parte del campione. È in aumento, rispetto all'indagine precedente (2019), la percentuale di bambine e bambini che non consumano una colazione adeguata, mentre si riscontrano miglioramenti per quanto riguarda il consumo di merenda abbondante e l'assunzione quotidiana di bibite zuccherate/gassate. Inoltre, un/una bambino/a su 5 non ha fatto attività fisica il giorno precedente l'intervista, più del 70% non si reca a scuola a piedi o in bicicletta e quasi la metà trascorre più di 2 ore al giorno davanti alla TV, al tablet o al cellulare (dati OKKIO alla salute 2023).

Attraverso l'indagine HBSC, rivolta a 89.000 ragazze e ragazzi di 11, 13, 15 e 17 anni, si rileva che ben 1 adolescente su 4 non consuma quotidianamente la colazione nei giorni di scuola; il consumo "tutti i giorni della settimana o più" di frutta si ferma al 32,7% e quello di verdura al 27,8%. Il consumo di bibite gassate/zuccherate e di spuntini salati "2 volte a settimana o più" coinvolge rispettivamente il 39,3% e ben il 63,4% dei ragazzi e delle ragazze (dati HBSC 2022).

Tra gli strumenti per promuovere un'alimentazione di qualità nelle scuole, vi è anche il *Fondo mense scolastiche biologiche*, istituito nel 2017 e attivo dal 2018. Con esso, il Ministero dell'Agricoltura, oggi MASAF, in accordo con il Ministero dell'Istruzione e con il Ministero della Salute, ha previsto un sistema di ammortizzazione delle maggiori spese sostenute dalle famiglie per il pasto biologico dei figli utenti del servizio di mensa scolastica e il sostegno a iniziative di promozione dell'agricoltura biologica nelle scuole. Le risorse del Fondo sono trasferite ogni anno alle Regioni in base alla popolazione scolastica e al numero di pasti bio serviti e da queste assegnate ai comuni o ad altri soggetti gestori di servizi di ristorazione collettiva scolastica in possesso dei requisiti definiti dal Decreto istitutivo del Fondo e successivi decreti.

Per quanto riguarda la corretta nutrizione, nel 2024 è stata realizzata la V Revisione dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed energia) a cura del SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana). Si attende una revisione delle *Linee guida per l'educazione alimentare* del MIUR, ferme al 2015.

3. IL CONTESTO REGIONALE

L'attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare si svolge in questa Regione in maniera organizzata dal 2002 a seguito dell'approvazione della l. r. 29/2002.

Nella *Strategia regionale Agenda 2030* e in particolare all'OBIETTIVO 2. SCONFIGGERE LA FAME, si richiama il lavoro in Emilia-Romagna per un'agricoltura competitiva, di qualità e resiliente, il ricambio generazionale, l'educazione alimentare e il contrasto allo spreco. Nel *Programma di mandato XII Legislatura* si afferma che "La Regione punta a un'agricoltura che sia inclusiva, sostenibile e innovativa, rispettando le tradizioni locali e guardando al futuro, promuovendo l'agroalimentare emiliano-romagnolo come modello di eccellenza per il Paese e per tutta l'Europa". Al punto **Sviluppo della multifunzionalità delle imprese agricole: educazione alimentare e lotta allo spreco**, il Programma di mandato afferma inoltre: "Perché la qualità e la sostenibilità dei prodotti alimentari possa essere riconosciuta e valorizzata sul mercato serve una corretta informazione, a partire dalle etichette, ma anche un consumatore attento e consapevole, in grado di distinguere e scegliere. Il consumatore, a sua volta, con le sue scelte può spingere il sistema agroalimentare a migliorare e a rendere sempre più tracciabili i propri processi produttivi. Da qui l'importanza di promuovere in particolare nelle scuole, una cultura del cibo che privilegi una dieta sana e diversificata, attenta alla salute e all'ambiente, anche nell'evitare lo spreco alimentare". Tra le azioni prioritarie si citano:

- elaborare un Piano per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare;
- sostenere iniziative e programmi di educazione alimentare nelle scuole e attraverso la rete delle fattorie didattiche, proseguendo l'attività "io coltivo" che sostiene l'introduzione di orti didattici negli istituti scolastici regionali;
- promuovere l'inserimento dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva;
- sostenere la creazione e lo sviluppo di agriturismi, fattorie didattiche, attività enoturistiche e di pescaturismo/ ittiturismo allo scopo anche di promuovere e valorizzare le produzioni locali e il territorio.

Un altro riferimento importante è il PRP – *Piano Regionale della Prevenzione dell'Emilia-Romagna 2022-25* e, in particolare, il *Programma Libero 18. Eco health. Salute alimenti, animali, ambiente per garantire l'attuazione di azioni sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute tese a eliminare le malattie alimentari prevenibili e attuare pratiche efficaci per un invecchiamento sano* che individua tra le priorità: la promozione di una sana e corretta alimentazione e di sistemi alimentari più sani, più sostenibili e più inclusivi; la sostenibilità ambientale nella ristorazione collettiva; la prevenzione dello spreco e la riduzione delle eccedenze alimentari.

4. PRIORITÀ DEL PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL TRIENNIO 2026-2028

Date le considerazioni espresse in premessa, alla luce dei principali documenti di riferimento, delle esperienze condotte a livello regionale nella precedente fase di programmazione, dei bisogni emersi dal territorio, i filoni d'intervento principali per il triennio 2026-28 sono:

- Sostenere iniziative e programmi di educazione alimentare nelle scuole e attraverso la rete delle fattorie didattiche;
- Promuovere l'inserimento dei prodotti a qualità regolamentata nelle scuole e nella ristorazione collettiva scolastica;
- Sostenere la creazione e lo sviluppo di fattorie didattiche, anche al fine di valorizzare le produzioni locali e il territorio.

Per quanto riguarda i destinatari, le azioni previste dal Programma si rivolgono a tutte le fasce d'età, dall'infanzia all'età adulta alle famiglie. Si ritiene fondamentale che le attività indirizzate a promuovere una maggiore consapevolezza della popolazione rispetto alla propria alimentazione partano dalla scuola, proponendo, adattandoli ai vari target, percorsi 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. Allo stesso tempo, si realizzeranno anche attività indirizzate alle famiglie e agli insegnanti.

La metodologia suggerita è quella dell'apprendimento attivo e cooperativo, per incidere sugli atteggiamenti (*saper essere*) e sul comportamento (*saper fare*), non soltanto sulle conoscenze (*sapere*). Per ottenere cambiamenti permanenti, infatti, non basta la semplice informazione, che approda a risultati solamente cognitivi, ma occorre modificare il sistema di valori che sottostanno alle abitudini. È particolarmente importante che le occasioni di approfondimento ed esperienza possano essere condotte in più ambiti, ovvero che i percorsi didattici abbiano una connotazione interdisciplinare, cui cioè contribuiscono, per la scuola dell'obbligo, le varie discipline: storia e geografia, scienze, letteratura, lingua straniera, ecc. Ciò consentirà ad alunne e alunni di realizzare una pluralità di esperienze sul tema e, tramite una conoscenza integrata dei diversi aspetti, una maggiore comprensione del comportamento alimentare. Si suggerisce pertanto di attivare processi di apprendimento centrati sull'esperienza vissuta e su attività partecipative (percorsi in fattoria didattica, percorsi conoscitivi sul territorio, laboratori di spesa guidata e di cucina), che persegua non solo un miglioramento delle conoscenze, ma un incremento delle capacità pratiche necessarie per scegliere, preparare e mangiare gli alimenti e delle capacità personali per prendere decisioni, risolvere problemi e gestire i condizionamenti e le abitudini. In parallelo, devono essere realizzate iniziative di formazione per gli insegnanti e di informazione e coinvolgimento delle famiglie.

4.1 Sostenere iniziative e programmi di educazione alimentare nelle scuole e attraverso la rete delle fattorie didattiche

Secondo le “Linee guida per l'educazione alimentare MIUR 2015”: *“la Scuola si configura come l'Istituto sociale che prima di ogni altro può assolvere il compito di guidare il processo radicale di riappropriazione e di esplorazione emotiva, sensoriale, valoriale, culturale e scientifica del patrimonio alimentare del nostro Paese. La Scuola si rivela il luogo di elezione per fare Educazione Alimentare in modo continuativo, tramite il suo radicamento territoriale, la sua ricchezza interculturale, il dialogo e l'osservazione quotidiana con i ragazzi, con il presidio costante e interdisciplinare del percorso formativo, con la possibilità di costruire connessioni cognitive mirate”*.

La scuola è quindi l'ambiente ideale per fare educazione alimentare, ma anche per costruire nelle giovani generazioni la consapevolezza di fare parte di una comunità, locale e globale, nella quale i propri comportamenti incidono in maniera determinante. I programmi di educazione alimentare e al consumo consapevole devono pertanto favorire l'adozione di comportamenti alimentari responsabili facendo comprendere i contesti economici, etici e sociali entro i quali si muove nel suo complesso il sistema “cibo” e come il nostro comportamento quotidiano può incidere su di esso.

In particolare, l'idea della sostenibilità ambientale, economica e sociale della produzione agroalimentare e del consumo deve entrare a far parte, come parametro imprescindibile, del concetto di qualità del cibo. Ciò significa uscire da un approccio focalizzato spesso sulla sola nutrizione, per trovare una nuova chiave che, attraverso il lavoro sui molteplici aspetti valoriali del cibo e dell'alimentazione, garantisca la significatività e l'efficacia dell'educazione alimentare.

Questo è ciò che da tempo la Regione Emilia-Romagna ha messo in atto attraverso i progetti di educazione ai consumi alimentari nelle scuole - *Fooding, Frutta snack, Mangiare insieme, Merenda con gusto, A tutta frutta, Stop allo spreco, Io coltivo. Dall'orto alla tavola* fino al più recente *A scuola di cibo. Dalla filiera al piatto* -, con i quali ha promosso nelle scuole - dall'infanzia alle superiori - l'adozione di atteggiamenti più consapevoli nei confronti del cibo, oltre a veicolare contenuti complessi come l'importanza di tutelare e sostenere territori produttivi, filiere e sistemi alimentari; preservare e valorizzare la tipicità dei prodotti alimentari territoriali; prevenire lo spreco alimentare; limitare l'uso di risorse non rinnovabili come acqua e suolo.

Negli ultimi tre anni, i progetti regionali di educazione ai consumi alimentari hanno scelto come destinatari privilegiati le ragazze e i ragazzi delle scuole secondarie di I grado. Quella compresa tra i 12 e i 16 anni è l'età più difficile; è il periodo della pubertà, in cui avvengono i cambiamenti fisici più significativi e in cui vi è una maggiore pressione sociale e scolastica. È anche il momento in cui gli adolescenti iniziano a cercare la propria indipendenza, causando possibili conflitti con i genitori. D'altra parte, è sempre nella prima adolescenza che il bambino inizia a sviluppare il pensiero astratto e logico, con un aumento della consapevolezza delle proprie abilità e della capacità di riflettere su sé stesso. Sono stati proprio questi aspetti che hanno orientato i progetti *Io coltivo. Dall'orto alla tavola* e *A scuola di cibo. Dalla filiera al piatto* a questa fascia d'età, con l'obiettivo di educare alla corretta alimentazione, ma anche di promuovere nelle ragazze e nei ragazzi quel senso critico capace di determinare scelte autonome e consapevoli, in ambito alimentare e non solo.

La scarsa autonomia dei preadolescenti e adolescenti italiani è stata tra l'altro rilevata dall'indagine condotta nel maggio 2025 da EUMETRA per Save the Children e Il Sole 24ore. I ragazzi dagli 11 ai 15 anni appaiono poco autonomi nelle attività quotidiane e mostrano per contro una maggiore indipendenza nelle attività digitali. Un quadro che conferma le osservazioni delle docenti e dei docenti coinvolti nei progetti regionali, che rilevano anche scarse attitudini al lavoro pratico, manuale, anche per compiere semplici operazioni. Accrescere le abilità manuali è proprio un altro degli obiettivi dei progetti regionali, oltre a favorire la socializzazione tra pari, promuovere percorsi didattici interdisciplinari nella scuola.

A scuola di cibo, infatti, avviato nel 2024, coinvolge attivamente studenti, insegnanti e genitori, integrando scuola e famiglie in un percorso organico, per sensibilizzare le nuove generazioni e le loro famiglie sull'importanza di un'alimentazione equilibrata, consapevole e sostenibile, ma al contempo promuovere responsabilità e autonomia nelle scelte. Le scuole aderenti partecipano a un percorso articolato e coinvolgente, costruito tenendo conto di specificità e competenze presenti nei diversi territori. Gli incontri e le attività sono strutturati per rispondere alle specifiche esigenze dei diversi destinatari, adottando approcci e modalità differenti:

- edutainment, con attività ludico-educative che stimolino curiosità e partecipazione attiva, trasformando l'apprendimento in un'esperienza divertente e memorabile;

- incontri e laboratori teorico-pratici, pensati per approfondire temi legati alla nutrizione, alla sostenibilità e alle buone pratiche alimentari, con un focus sull'applicabilità nella vita quotidiana;
- percorsi nei luoghi della produzione del cibo, per permettere un contatto diretto con la filiera alimentare, dalla terra alla tavola, e comprendere l'importanza delle scelte consapevoli per la salute e l'ambiente.

Tutte le attività sono ispirate ai principi della sostenibilità e del buon vivere.

La metodologia scelta è ancora una volta quella della pedagogia attiva, della didattica esperienziale e cooperativa, con il coinvolgimento diretto di studentesse e studenti e la proposta di attività che li rendono protagonisti delle proprie scelte ed azioni, maggiormente consapevoli delle ricadute ambientali, economiche e sociali dei propri comportamenti. La didattica tradizionale si integra con laboratori esperienziali a scuola e nelle fattorie didattiche del territorio, prevedendo attività di educazione sensoriale, laboratori di spesa guidata e di cucina, giochi didattici e attività all'aperto. Le lezioni frontali sono tenute da esperti qualificati, mentre le esperienze pratiche, come visite in fattorie didattiche, attività di spesa guidata e laboratori di cucina, in cui i partecipanti imparano a conoscere l'origine degli alimenti, a scegliere i prodotti con criterio, a conservarli correttamente e a prepararli in modo sano e gustoso, sono condotte da animatori specializzati. A supporto delle scuole è istituito un servizio di help desk per gli insegnanti. Un'adeguata comunicazione - attraverso media tradizionali e social media - accompagna ogni fase del progetto, garantendo il coinvolgimento dei partecipanti e la diffusione dei risultati.

Proposte per il triennio 2026-28

Nel 2026: prosecuzione del progetto “*A SCUOLA DI CIBO: dalla filiera al piatto*”, dedicato alla promozione di consumi alimentari consapevoli nelle scuole secondarie di primo grado. Al termine del percorso (secondo semestre del 2026), realizzazione di un'attività di monitoraggio e valutazione per misurare l'impatto delle iniziative realizzate e il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Realizzazione di elaborati finali da parte delle classi partecipanti, che potrebbero essere presentati in un evento finale in una sede regionale, in cui presentare anche i risultati del progetto.

Sulla base dei risultati ottenuti e delle risorse disponibili sul bilancio regionale, si potrà valutare di riprogrammare per l'anno scolastico 2026/27 e/o 2027/28 una seconda edizione del progetto “*A scuola di cibo*” che ha ottenuto ottimi risultati ed è stato particolarmente apprezzato dalle scuole; si potrà riproporre il progetto “*Io coltivo. Dall'orto alla tavola*”, risultato particolarmente efficace e molto richiesto dalle scuole, per estendere l'esperienza dell'orto a scuola a scuole e classi del territorio regionale che non hanno partecipato alle prime edizioni; si potrà dare attuazione a nuove progettualità, coerenti con i valori dell'ente e le finalità del presente Programma.

4.2. Consolidare la presenza dei prodotti a qualità regolamentata nelle scuole e nella ristorazione collettiva pubblica

La Regione Emilia-Romagna da tempo è impegnata nel promuovere un'agricoltura sostenibile rispettosa dell'ambiente e della salute, promuovendo l'agricoltura biologica e la produzione integrata. Al contempo, sono attive numerose azioni per promuovere i prodotti tipici del territorio come, in particolare, le numerose Dop e Igp e i prodotti tradizionali.

Il biologico non è soltanto una scelta alimentare, ma un vero e proprio stile di vita che mette al centro la salute e il rispetto per l'ambiente. Questa scelta porta con sé benefici concreti che si riflettono sia sul benessere individuale sia sulla collettività. Una recente rassegna scientifica pubblicata su *Nutrition Reviews* evidenzia che gli alimenti bio presentano livelli inferiori di residui chimici e una maggiore concentrazione di sostanze antiossidanti rispetto ai convenzionali. Altri studi dimostrano che frutta e verdura biologiche contengono più vitamina C, ferro, magnesio e fosforo, oltre a polifenoli che aiutano a contrastare lo stress ossidativo. Questo si traduce in un supporto concreto alla prevenzione di malattie croniche e metaboliche, come riportato in diversi articoli su testate di settore. Inoltre, negli allevamenti biologici gli animali vivono in condizioni più rispettose del benessere animale, con spazi adeguati e un uso ridotto di antibiotici, contribuendo così a una filiera più sana e trasparente. Oltre ai benefici individuali, il biologico contribuisce anche alla salvaguardia dell'ambiente, promuovendo biodiversità e pratiche agricole sostenibili. Investire sul biologico significa anche sostenere piccoli produttori e filiere locali, rafforzando un modello economico più equo e resiliente.

Le produzioni legate al territorio d'origine, d'altra parte, sono tra le principali ambasciatrici della nostra cultura nel mondo, alimentano l'economia regionale e costituiscono una garanzia di qualità del processo di produzione nei confronti dei consumatori. Un patrimonio economico e culturale della nostra regione da diffondere, anche nelle scuole, mettendone in luce la qualità, la sostenibilità e il legame con il territorio.

Con la legge regionale n. 29/2002, si è inteso promuovere la qualificazione della ristorazione collettiva pubblica e in particolare di quella scolastica al fine di garantire un pasto più sano e sostenibile agli studenti. Quello della ristorazione collettiva pubblica è al tempo stesso un canale molto interessante per i produttori impegnati nella realizzazione di prodotti agroalimentari a qualità regolamentata. Sulla spinta della legge regionale, che prevede l'utilizzo del 100% di materie prime bio nella ristorazione della scuola dell'obbligo e del 70% tra biologico, integrato, tipico e tradizionale nelle altre tipologie di servizi di ristorazione collettiva pubblica, è notevolmente aumentata la percentuale di questi prodotti utilizzata nelle mense pubbliche regionali. Tale norma, infatti, unitamente alla crescente disponibilità di tali prodotti, ha contribuito a creare un circuito virtuoso capace di rispondere alla maggiore richiesta da parte dei consumatori e una maggiore attenzione alla qualità e alla sostenibilità da parte degli enti gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, con il conseguente aumento delle percentuali di utilizzo.

In particolare, un contributo alla diffusione del biologico nelle mense si è avuto anche grazie al *Decreto Mense scolastiche biologiche*, già richiamato al capitolo 2, approvato dal Ministero

dell'Agricoltura nel 2017 in attuazione del documento europeo *Biologico e Green public procurement*, che ha istituito l'omonimo *Fondo*. Il *Fondo Mense scolastiche biologiche* incentiva e premia le stazioni appaltanti che forniscono pasti biologici agli studenti in base ai requisiti definiti dal MASAF e destina una quota del Fondo alla comunicazione e promozione del biologico nelle scuole. Le risorse sono ripartite tra le Regioni in base al numero di pasti biologici erogati e alla popolazione scolastica.

Sul versante della sostenibilità e della lotta allo spreco nelle mense, è stato attivato LA.RI.SO – laboratorio per la ristorazione sostenibile. L'iniziativa ha preso spunto dai più recenti monitoraggi nelle scuole italiane (Petruzzelli et al. 2025; Waste Watcher International, 2022) che indicano un'alta percentuale di cibo non consumato dai bambini, principalmente verdura e frutta (Petruzzelli et al. 2025). La conseguenza è quella di un duplice effetto negativo: alti livelli di spreco e basso consumo di frutta e verdura. Quindi non solo è compromesso l'aspetto nutrizionale, ma si producono anche impatti ambientali ed economici negativi.

Il consolidamento di sane abitudini alimentari e la promozione di attività educative relative all'alimentazione possono contribuire a far crescere bambini più istruiti e consapevoli, in grado di plasmare il proprio futuro in modo più sostenibile. Coinvolgendo gli attori locali e promuovendo un approccio basato su rilevazioni e metodologie scientifiche consolidate, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna e la Regione Emilia-Romagna collaborano per implementare una serie di interventi finalizzati alla promozione della sostenibilità dei sistemi alimentari e in particolare:

- Rilevare sprechi e abitudini alimentari all'interno della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, lavorativa, ...);
- Sviluppare strumenti per la misurazione della sostenibilità e della salubrità dei pasti;
- Educare le nuove generazioni a pratiche per un'alimentazione sana e sostenibile - Promuovere cambiamenti positivi nelle scelte alimentari per migliorare il profilo nutrizionale del pasto;
- Promuovere lo sviluppo di regolamenti e linee guida che stimolino e supportino gli operatori a pratiche orientate alla sostenibilità.

Una delle azioni primarie del progetto è quella di rilevare il cibo non consumato in mensa attraverso un sistema di monitoraggio consolidato. La rilevazione si pone l'obiettivo di valutare le abitudini alimentari degli alunni ed ha anche un importante valore educativo, attraverso il coinvolgimento degli alunni nella raccolta del cibo avanzato nel loro piatto. Assieme alla rilevazione sono stati implementati due interventi per valutare l'efficacia di diverse strategie sulla riduzione degli sprechi nelle mense scolastiche e la promozione del consumo di frutta e verdura.

Proposte per il triennio 2026-28

Fondo mense scolastiche biologiche

I risultati finora raggiunti sono molto buoni. Il Fondo ha sempre premiato la Regione Emilia-Romagna, che dalla prima assegnazione delle risorse – Fondo 2018 - si è classificata al primo posto in

Italia per pasti biologici erogati, aggiudicandosi oltre la metà del budget nazionale a disposizione e trasferendo sul territorio quasi 16 milioni di euro in otto anni (2018-2025) per oltre 60 milioni di pasti bio somministrati nelle mense della regione Emilia-Romagna.

Nel triennio, proseguirà l'attività in attuazione del Decreto istitutivo del Fondo nazionale Mense scolastiche biologiche, che consiste nella quantificazione delle risorse da trasferire annualmente alle stazioni appaltanti in possesso dei requisiti, il controllo tecnico-amministrativo, la rendicontazione al Ministero. Dal 2026 la Regione Emilia-Romagna potrà usufruire non solo della quota pari all'86% del Fondo destinata alle stazioni appaltanti e soggetti eroganti pasti scolastici biologici in possesso dei requisiti, ma anche della quota pari al 14% del Fondo destinata ad attività di promozione e comunicazione del biologico in ambito scolastico.

Gruppo di lavoro regionale “Qualità dei prodotti agroalimentari nella ristorazione collettiva pubblica”

Nei prossimi anni sarà importante continuare a promuovere l'utilizzo di prodotti biologici e di altri prodotti a qualità regolamentata nella ristorazione collettiva pubblica, e in particolare in quella scolastica. A tal fine è stato attivato un Gruppo di lavoro interassessorile - Agricoltura, Sanità, Scuola - con la finalità di proporre azioni condivise per incentivare l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata, produzioni Dop e Igp e prodotti tradizionali nella ristorazione scolastica. Il Gruppo potrà inoltre fare proposte sull'utilizzo di eventuali risorse che si renderanno disponibili nell'ambito del Fondo mense scolastiche biologiche per attività di promozione e comunicazione del biologico nelle scuole.

LA.RI.SO. Laboratorio di Ristorazione Sostenibile

Proseguirà l'attività del gruppo regionale coordinato dal Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare, con la partecipazione dei SIAN (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione) e della Direzione Generale Agricoltura, che, con il supporto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna (DISTAL), sta portando avanti il percorso denominato **LA.RI.SO. – Laboratorio di Ristorazione sostenibile** per migliorare la sostenibilità del servizio di ristorazione collettiva, ed in particolare di quella scolastica, con specifico riferimento agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030. Tale progetto ha l'ambizione di mobilitare i diversi soggetti locali con il fine di sviluppare e implementare soluzioni congiunte. Il Laboratorio intende la sostenibilità anche come diritto al piacere, al sapore e al sapere, alla felicità, alla giustizia sociale, e al benessere dell'ambiente. Una piattaforma digitale condivisa funge da supporto virtuale per la gestione dei materiali e dell'infrastruttura comunicativa.

4.3. Sostenere la creazione e lo sviluppo di fattorie didattiche

Come richiamato nel *Programma di Mandato XII Legislatura*, è azione prioritaria sostenere la creazione di aziende agricole multifunzionali, tra cui le fattorie didattiche, anche allo scopo di promuovere e valorizzare le produzioni locali e il territorio. Tali realtà, infatti, oltre a produrre cibo, svolgono funzioni e servizi importanti per la collettività, che possono tradursi in una significativa

fonte di integrazione del reddito per gli agricoltori e costituire un importante fattore di tenuta e sviluppo per il territorio rurale.

In Emilia-Romagna, l'attività di fattoria didattica è strettamente legata all'attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare, che negli ultimi vent'anni ha ricercato sempre di più il collegamento con il settore produttivo primario, ponendo al centro l'agricoltore e i prodotti locali, promuovendo l'integrazione fra città e campagna.

In regione esiste una rete strutturata di aziende agricole, che conta alcune centinaia di realtà accreditate e diverse migliaia di visitatori all'anno, che offre programmi diversificati di didattica in fattoria alle scuole e alle altre tipologie di utenza.

Con la L.R. n. 4/2009 tali aziende, denominate "fattorie didattiche", hanno ottenuto un riconoscimento anche formale come presidi territoriali per la valorizzazione dell'agricoltura, delle tecniche produttive sostenibili, dei prodotti tipici e tradizionali, oltre a costituire un importante strumento per l'orientamento dei consumi alimentari. 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, divenendo strumenti di diffusione dei concetti di tutela della biodiversità, sostenibilità, prevenzione dello spreco.

Con l'incremento e la diversificazione dei servizi offerti, le aziende agricole della rete delle fattorie didattiche hanno mostrato la propria capacità di resilienza. Allo stesso tempo, sperimentandosi nell'accoglienza di nuove tipologie di utenza, si è confermata la validità dello strumento "fattoria didattica" a tutto tondo.

Proposte per il Triennio 2026-28

Fattorie Didattiche

In questi anni il sistema è cresciuto, sia in termini quantitativi che qualitativi, anche grazie all'intensa attività di formazione condotta, che ha consentito di consolidare esperienze, costruire professionalità e, in tempi recenti - con la possibilità di fruire del corso in modalità a distanza per fronteggiare la situazione Covid e successivamente in modalità mista - di allargare la platea dei potenziali operatori, con l'entrata in campo di nuove figure, soprattutto giovani, portatrici di nuove idee e proposte.

Per dare continuità all'attività sul territorio, il **ricambio generazionale** è un fattore cruciale. I giovani sono portatori di innovazione tecnologica e produttiva e sono essenziali per rivitalizzare le comunità rurali. Va pertanto mantenuta la possibilità di accedere alla **formazione** regolamentata attraverso modalità **on line o mista**, che consente ad una platea più ampia di soggetti, molto spesso giovani, di entrare in possesso dell'attestato di "Operatore di fattoria didattica", propedeutico allo svolgimento dell'attività.

Le fattorie didattiche rimangono un riferimento fondamentale per le attività informativo-educative nei confronti di giovani e adulti e risorsa fondamentale per la valorizzazione del patrimonio storico-

culturale del mondo rurale, delle produzioni agroalimentari di qualità certificata e della biodiversità e potranno essere valorizzate anche come utile strumento per contribuire alla narrazione dello stile di vita in campagna, delle tradizioni, dei mestieri, del paesaggio rurale, dei beni culturali, storici, artistici del territorio. L'impegno regionale sarà volto a promuovere la conoscenza di queste realtà al più ampio pubblico attraverso idonee **campagne di comunicazione**.

La sfida dei prossimi anni sarà quella di supportare le aziende agricole nel cogliere le opportunità della multifunzionalità, supportare le fattorie didattiche anche nell'adeguamento alle previsioni della nuova legge regionale in materia ed elaborare le relative disposizioni attuative, promuovendo la conoscenza alle più ampie fasce di pubblico.

Campagna di promozione delle fattorie didattiche

Con incarico biennale affidato a fine 2024 per le annualità 2025 e 2026, si è voluto dare continuità alla campagna di promozione della conoscenza delle fattorie didattiche come strutture in grado di offrire un'ampia gamma di servizi e opportunità non solo alle scuole, ma anche a gruppi e famiglie.

La campagna utilizza sia la comunicazione a stampa tradizionale (opuscolo per i cittadini, cartelloni per le scuole, segnalibri), sia la comunicazione social (Facebook e Instagram). A questi strumenti si è affiancata la realizzazione del video *“Alla scoperta delle fattorie didattiche: un'esperienza autentica”*, che privilegia la tecnica dell'intervista e la narrazione degli operatori per un maggiore coinvolgimento del pubblico. Il video è disponibile on line e viene utilizzato in occasione di eventi e iniziative fieristiche e per la diffusione sui canali multimediali.

La campagna di comunicazione affidata prosegue nel 2026 e, sulla base delle risorse disponibili, sarà realizzata anche negli anni successivi mettendo a disposizione supporti informativi e didattici e materiale promozionale al passo con i tempi.

Fattorie Aperte edizioni 2026-27-28

E' importante continuare a fare informazione e educazione nei confronti della cittadinanza sulla qualità e sicurezza dei prodotti alimentari regionali, per mantenere e aumentare lo stato di consapevolezza e incidere sui comportamenti, valorizzando al contempo il patrimonio culturale e gastronomico della nostra regione e in particolare i prodotti agroalimentari a qualità certificata, che offrono particolari garanzie al consumatore sul processo di produzione o sulla provenienza della materia prima, tanto da giustificare anche un aumento di prezzo rispetto a prodotti convenzionali/industriali.

La manifestazione *“Fattorie Aperte”* da ventotto anni rappresenta 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. La manifestazione, inoltre, è utile a far conoscere i prodotti tipici regionali, con la possibilità di degustarli e acquistarli in quelle aziende agricole aderenti

alla manifestazione che effettuano anche la vendita diretta o il servizio di ristorazione, potendo così verificare materie prime e processi produttivi degli alimenti che acquistano e portano in tavola.

L'iniziativa viene proposta anche in questa programmazione con aperture nelle domeniche di maggio, puntando sempre di più sulle campagne social per raggiungere ampie fasce di pubblico, al fine di mantenere gli utenti consolidati e "affezionati", ma anche allargare a nuove fasce di utenza, provenienti anche da fuori regione. Sarà da mantenere e potenziare la comunicazione via web e social che già si pratica da tempo, in quanto le iniziative di promozione dell'agroalimentare, così come i progetti di educazione alimentare nelle scuole hanno loro profili social e sono pubblicizzate sui siti regionali.

Giornata dell'Alimentazione in fattoria edizioni 2026 - 27 - 28

Dal 2011 si è offerta, in accordo con gli agricoltori, un'opportunità di apertura delle porte delle aziende agricole ai visitatori anche nel periodo autunnale, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione indetta dalla FAO che ricorre ogni anno il 16 ottobre. Si è così ideata la "*Giornata dell'Alimentazione in fattoria*", che 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.

Nel 2025, la Giornata, che ha previsto l'apertura di circa 50 realtà nelle due domeniche 12 e 19 ottobre, è stata fruita da quasi 5.000 visitatori. I risultati confermano un interesse del pubblico verso la manifestazione, anche se dopo il periodo pandemico i numeri si assestano su dati più contenuti. Per la campagna di comunicazione si continuerà a privilegiare la promozione sui social che si è dimostrata molto efficace.

Le attività riguardanti Fattorie Aperte e la Giornata dell'Alimentazione in fattoria verranno declinate sulla base delle esigenze e delle caratterizzazioni locali, attraverso il supporto delle strutture territoriali dell'Assessorato competente in materia di agricoltura (Settori Agricoltura Caccia e Pesca). Si manterranno e svilupperanno sinergie e 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 alle due iniziative proponendo per l'occasione ingressi gratuiti o a prezzo ridotto.

Le aziende agricole aderenti avranno cura di evidenziare le caratteristiche positive delle produzioni locali, promuovendone la conoscenza e il consumo, accrescendo la consapevolezza delle relazioni tra tecniche produttive, territorio e ambiente, illustrando le caratteristiche della propria azienda, i metodi di produzione, trasformazione, conservazione adottati, le tecniche e gli accorgimenti adottati per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi.

5. RISORSE

In base al Bilancio regionale, per il triennio 2026-2028 la situazione è la seguente:

ANNO	2026	2027	2028
Risorse stanziare (€)	123.699,28	146.000,00	146.000,00
Risorse impegnate (€)	73.699,28		

Tali risorse potranno essere incrementate nel corso del triennio.

In aggiunta, vanno considerate le risorse del *Fondo mense scolastiche biologiche* assegnate dal MASAF, annualmente determinate, qualora venga mantenuto in essere il Fondo.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Per la redazione del Programma si è fatto riferimento ai seguenti documenti strategici, normativi e tecnico-scientifici.

Documenti europei e internazionali

- Commissione europea, Comunicazione, *Una visione per l'agricoltura e l'alimentazione. Realizzare insieme un settore agricolo e alimentare dell'UE attrattivo per le generazioni future*, febbraio 2025.
- Commissione europea, Comunicazione COM(2020) 381 final, *Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*, maggio 2020.
- Commissione europea, Comunicazione COM(2019) 640 final, *Il Green Deal europeo*, dicembre 2019.
- *Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile*, in particolare gli Obiettivi 2 "Sconfiggere la fame", 3 "Salute e benessere" e 12 "Consumo e produzione responsabili".
- Commissione europea, *Un'alimentazione sana per i giovani in Europa*, 1999.

Documenti nazionali

- CREA – Comitato Scientifico della Giornata della Nutrizione, *L'educazione alimentare nelle scuole come strumento di promozione di corretti stili di vita*, marzo 2025.
- CREA, *Linee guida per una sana alimentazione*, 2018.
- Ministero dell'Istruzione, Comitato tecnico-scientifico per l'educazione alimentare, Decreto dipartimentale n. 693 del 20 aprile 2018.
- Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, *Linee guida per l'educazione alimentare*, 2015.
- Ministero della Salute, *Linee guida per un'alimentazione sostenibile nelle scuole e Linee di indirizzo per l'alimentazione nelle scuole*, ultimi aggiornamenti disponibili.

Documenti regionali

- Regione Emilia-Romagna. *DEFR 2025-27*, febbraio 2025.
- Regione Emilia-Romagna, *Programma di mandato della XII Legislatura*, gennaio 2025.
- Regione Emilia-Romagna, *Piano regionale della prevenzione 2021–2025*.
- Regione Emilia-Romagna – Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari (UNIBO), *Ristorazione Sostenibile, Esperienze e progetti in Emilia-Romagna*, luglio 2025.
- Art-ER - Regione Emilia-Romagna, Assessorato agricoltura, caccia e pesca - Unione regionale

delle Camere di commercio dell'Emilia-Romagna, *Rapporto sul sistema agroalimentare 2024, giugno 2025*.

- Regione Emilia-Romagna, *Okkio alla Salute. Risultati dell'indagine 2023*, dicembre 2024.
- Regione Emilia-Romagna, *Pratiche raccomandate per la Rete di Scuole che promuovono salute (SPS) in Emilia-Romagna*, agg. novembre 2024.
- Regione Emilia-Romagna, *Programma educativo e formativo "Scuola e cibo"*.
- Regione Emilia-Romagna, DGR n. 1452/2023. *Approvazione delle linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo*.

Studi, ricerche e documenti di supporto

- Coop Italia, *Rapporto Coop 2025 – Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani*.
- Comune di Bologna, *Traiettorie pedagogiche per lo sviluppo dei servizi educativi 0–6 anni*, aprile 2024.

Appendice

REPORT ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E EDUCAZIONE ALIMENTARE REALIZZATE NELLA PROGRAMMAZIONE 2023-2025

Si riportano di seguito i principali risultati delle attività realizzate nel triennio 2023-25.

FATTORIE APERTE – edizioni 2023-24-25

Uno strumento su cui l'Assessorato punta da anni per far incontrare produttori e consumatori, sensibilizzare sul tema della sostenibilità e promuovere consumi alimentari consapevoli a partire dalla conoscenza dell'agricoltura, delle tecniche produttive, dei prodotti a qualità regolamentata. All'iniziativa possono aderire tutte le aziende agricole che ne facciano domanda e propongano un adeguato programma di visita nelle giornate di apertura al pubblico.

Dal 1999 la manifestazione è riproposta ogni anno alla cittadinanza e accolta sempre con grande favore e interesse, con un pubblico costituito prevalentemente da famiglie giovani con bambini e gruppi di adulti. Nell'ultimo triennio, si sono registrate 53.233 presenze totali, di cui 16.423 nel 2025, 17.345 nel 2024, 11.683 nel 2023 (anno in cui la manifestazione è stata compromessa da frane, alluvioni, esondazioni in diverse parti del territorio regionale). E' in corso l'organizzazione dell'edizione 2026.

GIORNATA DELL'ALIMENTAZIONE IN FATTORIA – edizioni 2023-24-25

L'iniziativa si ripete ogni anno per una o due domeniche di ottobre come celebrazione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che ricorre ogni anno il 16 ottobre, collegandosi al tema individuato di volta in volta dalla FAO, che con questa iniziativa intende porre l'attenzione sull'importanza di modelli di sviluppo sostenibili. Per i cittadini l'iniziativa costituisce anche l'opportunità di visitare le aziende agricole nel periodo autunnale, potendo conoscere, degustare ed acquistare produzioni differenti rispetto a quelle dell'edizione primaverile/estiva (Fattorie Aperte). Le presenze hanno visto un incremento nel triennio: 3.829 nel 2023, 3.953 nel 2024, 4.862 nel 2025.

FATTORIE DIDATTICHE

L'attività svolta ha riguardato il coordinamento e la promozione delle Fattorie didattiche iscritte all'elenco regionale; la gestione delle domande di iscrizione all'elenco, l'attività di controllo e il relativo aggiornamento dell'elenco - sospensioni, cancellazioni, revoche - attività a cura dei Settori Agricoltura Caccia e Pesca territoriali; l'aggiornamento continuo del sito tematico "Fattorie didattiche", che consente di visionare l'elenco delle fattorie didattiche iscritte, le loro caratteristiche produttive e la relativa offerta formativa con i percorsi didattici proposti per le varie fasce di utenza.

In termini quantitativi, l'elenco vede un incremento continuo del numero di iscritte, seppur con alcune cessazioni, legate generalmente all'età dei titolari e alla mancanza di ricambio generazionale o a modifiche nell'assetto societario.

Nell'ambito della campagna di comunicazione 2024-2025 sono stati realizzati il video *“Alla scoperta delle fattorie didattiche: un'esperienza autentica* e altro materiale promozionale.

Azioni di sostegno alla creazione e allo sviluppo di agriturismi, fattorie didattiche ed altre attività multifunzionali sono state messe a disposizione delle imprese agricole nell'ambito del Complemento di programmazione per lo sviluppo rurale 2023-27. Attraverso la misura SRD03c del COPSR 2023-27 “Investimenti nelle aziende agricole per la diversificazione in attività non agricole”, tipologia di Azione C) Attività educative/didattiche sono state ammesse a contributo 10 domande per un totale di 497.000 euro. Obiettivo del bando era incentivare la creazione di nuove fattorie didattiche o nuovi servizi all'interno di fattorie didattiche esistenti. Sono state ammesse e finanziate totalmente o parzialmente dieci domande.

Nel corso del 2025 si è lavorato al nuovo progetto di legge sulla multifunzionalità in agricoltura.

Le Fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna - Fattorie e progetti didattici - Agricoltura, caccia e pesca

RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA

Nell'ultimo triennio (2023-25) sono state liquidate risorse del *Fondo mense scolastiche biologiche*, istituito dal Mipaaf (oggi MASAF) con Decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50, alle stazioni appaltanti e ai soggetti eroganti beneficiari, per un totale di oltre 3 milioni e 300 mila euro di cui 1.211.726,55 Fondo 2023, 1.203.030,36 Fondo 2024, € 904.428,08 Fondo 2025. Il Fondo è destinato a promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente e premia le stazioni appaltanti in possesso di determinati requisiti relativamente ai prodotti biologici utilizzati nella ristorazione collettiva scolastica e ai criteri "verdi" di assegnazione degli appalti. Per ottenere le risorse, le stazioni appaltanti devono presentare apposita domanda di iscrizione all'elenco delle mense scolastiche biologiche al MASAF ed essere in possesso dei requisiti definiti dal Decreto n. 14771 del 18/12/2017 e successive modifiche. I beneficiari utilizzano i fondi assegnati per abbassare il costo del pasto bio fornito, consentendo di ridurre le spese delle famiglie per il pasto biologico.

Mense scolastiche biologiche - Fattorie e progetti didattici - Agricoltura, caccia e pesca

Per quanto riguarda il laboratorio LARISO sono stati attuati due interventi nelle scuole. Il primo intervento ha testato l'efficacia sullo spreco alimentare dell'anticipare il contorno di verdure come prima portata. Sono state coinvolte le classi terze di 26 scuole primarie. L'intervento ha avuto risultati molto eterogenei a livello regionale, portando alla diminuzione dello spreco in alcuni territori.

Il secondo intervento, implementato nel 2025, si è basato sulla co-creazione di un poster, realizzato dai bambini di quarta elementare con le loro insegnanti, contenente un messaggio di norma sociale da esporre nei luoghi adibiti al pasto, volto a stimolare il consumo di verdure e a ridurre lo spreco. Il messaggio di norma sociale utilizzato faceva riferimento al comportamento alimentare di altri bambini e bambine, presentando il consumo di verdura come una scelta comune tra coetanei, con l'obiettivo di promuovere l'identificazione e favorire l'adozione del comportamento desiderato. Questo secondo

intervento ha coinvolto le classi quarte di 22 scuole primarie a livello regionale e si è concluso a fine maggio 2025.

Questi interventi hanno valore educativo per insegnanti e bambini/e, favorendo lo sviluppo di conoscenze relative alla sana alimentazione. Il Laboratorio si è recentemente esteso alla ristorazione ospedaliera.

Il laboratorio ha prodotto anche il *Toolkit di valutazione di sostenibilità integrata delle mense scolastiche*, uno strumento operativo che consente di monitorare in modo oggettivo e comparabile la qualità ambientale, sociale e nutrizionale del servizio mensa. Il Toolkit è incluso nelle nuove *Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole della Regione Emilia-Romagna (2023)*. Il Toolkit valuta la sostenibilità del servizio mensa considerando tre dimensioni tra loro integrate: quella ambientale, sociale e nutrizionale. Ciascuna di esse è valutata attraverso indicatori specifici, ai quali viene assegnato un punteggio seguendo criteri stabiliti. Il Toolkit permette di generare sia un punteggio per ciascuna dimensione della sostenibilità, sia un punteggio complessivo, consentendo un monitoraggio comparabile tra le diverse scuole.

E' stato inoltre costituito il "Gruppo di lavoro regionale sulla qualità dei prodotti agroalimentari nella ristorazione collettiva pubblica".

IO COLTIVO. DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Il progetto, che ha coinvolto, tra prima e seconda edizione, 27 scuole secondarie di I grado del territorio, per un totale di 108 classi e 2.346 studenti, si è concluso a dicembre 2024.

Dal questionario finale e dai commenti espressi in occasione della realizzazione degli elaborati finali è emerso l'apprezzamento per le attività realizzate. In particolare, vari partecipanti hanno indicato come il progetto abbia contribuito ad accrescere il proprio senso di responsabilità. Non sono mancati suggerimenti per future edizioni.

Il progetto regionale ha stimolato anche soggetti esterni ad attivare esperienze simili, come quella degli orti sociali, progetto di realizzazione di orti terapeutici e didattici in strutture didattiche e assistenziali (centri per disabilità e RSA) realizzato dal Distretto Rotary 2072 (Emilia-Romagna e San Marino) nel periodo novembre 2023 – giugno 2024. L'iniziativa ha coinvolto studenti, educatori e famiglie, promuovendo manualità, inclusione e consapevolezza ambientale. Inoltre, è stata realizzata l'App "La Ruota degli Orti", che offre un manuale tecnico/motivazionale e consente di registrare e monitorare i risultati ottenuti.

A SCUOLA DI CIBO. DALLA FILIERA AL PIATTO

A conclusione del progetto "Io coltivo. Dall'orto alla tavola", nel 2025 è stato avviato il progetto di educazione all'acquisto e al consumo alimentare dal titolo "A scuola di cibo. Dalla filiera al piatto", con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'alimentazione e della sostenibilità a partire dalla scuola, incoraggiando la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari locali.

A scuola di cibo ha visto l'adesione, nel 2025, di 47 classi di scuole medie del territorio regionale ed ha coinvolto attivamente studenti, insegnanti e genitori, integrando scuola e famiglie in un percorso organico per sensibilizzare le nuove generazioni e i loro familiari sull'importanza di un'alimentazione equilibrata e sostenibile. Il percorso educativo, che terminerà alla fine del 2026, comprende sia lezioni frontali, tenute da esperti qualificati, sia esperienze pratiche, come visite in fattoria didattica, attività di spesa guidata e laboratori di cucina, in cui i partecipanti imparano a conoscere l'origine degli alimenti, a scegliere i prodotti con criterio, a conservarli correttamente e a prepararli in modo sano e gustoso. Tutte le attività sono ispirate ai principi della sostenibilità e del buon vivere. Per il progetto sono stati creati profili social su Facebook e Instagram per consentire la divulgazione e lo scambio delle informazioni sul progetto.

Progetti con le scuole - Fattorie e progetti didattici -
Agricoltura, caccia e pesca