

SCHEDA ATTIVITÀ

<p>Titolo del progetto: Satu po imparai. Progetto territoriale di educazione alimentare, ambientale, sulla cultura rurale e sulla ristorazione scolastica di qualità a Km zero e sostenibile.</p>	
<p>Partenariato pubblico/privato:</p> <p><i>Soggetti pubblici:</i> Provincia del Medio Campidano- Agenzia Laore Sardegna- ASL Sanluri – Comuni del Medio Campidano - Scuole dell’infanzia, primarie, secondarie primo grado del Medio Campidano- Gal Linas campidano – Gal Marmilla</p> <p><i>Soggetti Privati:</i> Associazione Fattorie didattiche del Medio Campidano – Gestori mense scolastiche (Convivium s.r.l – De Gustibus- Da Taty- Coop. Nuova Luna) - Aziende agricole fornitrici delle mense scolastiche- Associazioni di categoria agricole</p>	
<p>Periodo di realizzazione del progetto:</p>	<p>Il progetto nuove i primi passi a partire dall’anno scolastico 2009-2010 e ha continuato a sviluppare, senza interruzione, le sue attività nel corso dei successivi sei anni scolastici, senza soluzione di continuità, sino ad oggi.</p>
<p>Soggetti finanziatori e canale di finanziamento:</p>	<p>Provincia del Medio Campidano</p> <p>Agenzia Laore Sardegna</p> <p>Scuole</p> <p>Gestori delle mense scolastiche</p>
<p>Imprese coinvolte e attività svolta da ognuna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Fattorie didattiche:</i> sono i soggetti attuatori delle attività di educazione alimentare e ambientale ideate, progettate e condivise con le insegnanti e i genitori dei ragazzi delle scuole partecipanti. Alcune di queste fattorie sono anche fornitrici di alimenti (ceci, miele, ricotta e formaggio) per le mense. 2) <i>Gestori delle mense.</i> Hanno collaborato alla stesura e aggiornamento di un capitolato d’appalto tipo sulla ristorazione sostenibile e di qualità. Sono impegnati ad impiegare in mensa prodotti agro alimentari di qualità e a filiera corta. Pongono in atto un piano di educazione alimentare legato alla mensa. Adottano i criteri ambientali minimi (come previsti nel Decreto del Ministero dell’ambiente il 25 luglio 2011 e pubblicati sulla G.U. n. 220 del 21/09/2011) riguardanti l’origine delle derrate alimentari, l’uso di stoviglie, bicchieri, piatti, posate, l’informazione agli utenti. Partecipano alle riunioni del tavolo sulle mense scolastiche fornendo e scambiando con gli altri partecipanti importanti informazioni. 	

3) *Aziende agricole produttrici di alimenti*: Oltre che fornire direttamente alla mense alimenti da loro prodotti partecipano agli incontri con i genitori finalizzati alla presentazione del servizio mensa.

Presentazione sintetica del progetto

Inserire una breve descrizione dell'iniziativa, dei temi ambientali e obiettivi su cui si è focalizzata:

Il progetto nasce con la finalità di avvicinare il mondo della scuola a quello rurale valorizzando il ruolo multifunzionale delle aziende agricole e sviluppando nelle fattorie didattiche attività che trasmettano alle nuove generazioni il rilevante patrimonio di saperi e sapori legati alle numerose produzioni agroalimentari tipiche del territorio con attenzione particolare ai temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

L'obiettivo centrale del progetto è formare consumatori consapevoli capaci di riconoscere sia le qualità organolettiche, salutistiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari tipici del territorio sia gli aspetti culturali, etici, sociali e ambientali e quindi di sostenibilità che accompagnano la loro produzione e tutto il loro ciclo di vita.

Il progetto nasce e si sviluppa nel corso dell'anno scolastico 2009/2010 sulla base di una breve ma intensa esperienza, maturata nel corso dell'anno scolastico 2007/2008, dall'incontro tra il mondo della scuola e le fattorie didattiche, in seno al programma interregionale di comunicazione ed educazione alimentare denominato "Cultura che Nutre" promosso dal Ministero delle politiche agricole e forestali e concretizzatosi in Sardegna con il programma operativo regionale "Saperi in Campagna".

Il progetto "Satu Po Imparai" è il risultato della collaborazione tra la Provincia del Medio Campidano (Assessorato alla Pubblica Istruzione) e l'Agenzia Laore Sardegna (strumento operativo della regione Sardegna per lo sviluppo dell'agricoltura in tutto il territorio regionale). Il progetto che coinvolge le scuole dell'obbligo dell'intera provincia e le fattorie didattiche accreditate iscritte all'albo regionale (D.G.R. n. 33/10 del 5/09/2007) è proseguito dall'anno scolastico 2010/2011 a tutt'oggi.

A partire dall'anno scolastico 2010/2011, il progetto, a seguito di una forte sollecitazione proveniente dalla scuola, ha introdotto l'azione legata alla ristorazione scolastica al fine di vedere concretizzati i principi e gli obiettivi promossi con i percorsi in fattoria.

Con l'azione sulle mense scolastiche il progetto si arricchisce della preziosa collaborazione del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale n. 6 competente per il territorio del Medio Campidano, dei gestori dei servizi di ristorazione scolastica, dei fornitori di prodotti alimentari per le mense, dalle associazioni di categoria agricole e dei Comuni.

Le azioni portate avanti con il progetto, tra loro strettamente correlate e interdipendenti, sono tre: percorsi didattici, rete fattorie didattiche e tavolo mense scolastiche.

Le azioni sviluppate e i risultati raggiunti si inseriscono nel quadro delle buone prassi, avendo nel metodo e nel contenuto, le caratteristiche della ripetibilità e riproducibilità. A dimostrazione di quanto detto, il progetto è stato mutuato e sviluppato nell'anno 2010/2011 dalla Provincia del Sulcis Iglesiente, con la denominazione "Campu Maistu" e, nel corso dell'anno scolastico 2012/2013, da quella di Oristano e da quella di Nuoro.

Attività realizzate:

PERCORSI DIDATTICI

Beneficiari finali dei percorsi didattici sono i ragazzi delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado statali e paritarie del Medio Campidano. Le scuole partecipano al progetto rispondendo ad un bando pubblicato dalla Provincia, per la realizzazione di percorsi didattici in fattoria, caratterizzati da una struttura a moduli, che vede per ciascun modulo (o percorso) la partecipazione di un massimo di 50 studenti.

Alla fase di assegnazione dei percorsi alle scuole, segue il momento partecipato (scuole, fattorie, Laore, provincia) dell'abbinamento tra scuola e fattoria. E' questa una fase molto importante in cui vige il principio della condivisione e della cooprogettazione tramite la compilazione di una scheda progettuale (allegata), che diventa la road map dell'intero percorso didattico, in cui si definiscono, con gli insegnanti referenti e le fattorie tutte le attività (tempi, modalità, tipo, luogo e chi fa che cosa) da realizzare nel corso del percorso didattico.

Ogni percorso è articolato in due incontri con i genitori dei ragazzi coinvolti, il primo finalizzato a presentare il percorso didattico che i ragazzi andranno a realizzare con la fattoria , il secondo, finale, in cui i ragazzi illustreranno le attività svolte durante il percorso. Prima delle due visite in fattoria gli operatori delle stesse incontrano i bambini a scuola in due incontri successivi nel corso dei quali svolgono laboratori incentrati sui prodotti agroalimentari e sugli aspetti di sostenibilità ambientale.

Ciascun percorso si sviluppa secondo il motto " se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio imparo".

PRATICHE DI SOSTENIBILITA' REALIZZATE CON I PERCORSI DIDATTICI

MERENDA

A partire dall'anno scolastico 2010-2011, ai ragazzi durante i percorsi, viene data la merenda sotto forma di prodotti aziendali della fattoria (ricotta, frutta, pane, miele, insaccati ecc.) al fine di evitare che si portino da casa snack , merende preconfezionate, bibite in lattina e in brik che si traducono in produzione di rifiuti. L'introduzione della merenda tipica ed ecosostenibile è una pratica, condivisa oltre che con scuola e fattoria, anche con il servizio SIAN della ASL n. 6 di Sanluri.

Questa buona prassi è stata recepita e introdotta nel Capitolato d'appalto tipo sulle mense scolastiche, oggi in vigore, ed è molto gradita presso molte scuole del territorio i cui comuni hanno adottato il capitolato tipo. La merenda, consumata a metà mattino o nel pomeriggio, viene oggi fornita in alcune scuole dai gestori delle mense con prodotti del territorio a km 0.

Questa buona pratica consente di rispettare l'ambiente, determinando una minore produzione di rifiuti e l'impiego di prodotti a filiera corta e a Km zero.

IMPIEGO DI STOVIGLIE RIUTILIZZABILI O BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

Va sottolineato ancora, che le fattorie didattiche, nella somministrazione del pasto e della merenda o nello sviluppo delle varie attività didattiche e pratiche laboratoriali, impiegano stoviglie riutilizzabili e lavabili (in particolare nella somministrazione dei pasti) oppure biodegradabili e compostabili (per la merenda) e materiali ecocompatibili.

TIPOLOGIA PERCORSI

Tutti i percorsi affrontano gli aspetti della sostenibilità legata alle attività agricole.

Alcuni in particolare approfondiscono tematiche legate al rispetto dell'ambiente e alla valorizzazione delle biodiversità (es. il ruolo delle api nella conservazione dell'ambiente, la lana di pecora da rifiuto a risorsa, la pecora nera di Arbus- una biodiversità da valorizzare, energie rinnovabili ecc.).

RETE FATTORIE DIDATTICHE

Nel 2010, le tredici fattorie didattiche del Medio Campidano che partecipano al progetto hanno costituito un'Associazione, denominata, come il progetto, "Satu Po Imparai" con la finalità di promuovere e migliorare i propri servizi didattici. Delle tredici fattorie otto sono aziende agrituristiche (di cui una con certificazione ecolabel e biologica). Alcune fattorie (due) sono ubicate in siti di interesse comunitario in quanto di notevole pregio sul piano paesaggistico e ambientale, e svolgono le loro attività agricole e agrituristiche in assenza di rete elettrica e idrica con impianti di produzione di energia rinnovabile innovativi e all'avanguardia.

PRATICHE SOSTENIBILITA'RETE FATTORIE

Oltre all'impiego di stoviglie riutilizzabili, biodegradabili e compostabili, va sottolineato che tra le fattorie vige la buona pratica di scambio di prodotti agroalimentari ed una stretta collaborazione per la fornitura di servizi didattici .

Infine, alcune fattorie, grazie al progetto, hanno cominciato a confezionare e fornire alcuni prodotti agroalimentari aziendali (a Km zero) alle mense scolastiche (es. miele, ricotta, formaggi e legumi biologici).

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

L'azione nasce dalla richiesta di alcune scuole coinvolte nei percorsi in fattoria di proseguire l'attività di educazione alimentare anche all'interno della refezione scolastica. Si è cercato di dare risposta con la costituzione di un tavolo partecipato volontariamente dai vari soggetti e istituzioni interessate al sistema delle mense scolastiche del territorio.

Il tavolo, costituitosi agli inizi del 2011, si è dato un programma di lavoro che prevedeva:

- 1) Un'analisi della situazione delle mense scolastiche del territorio;
- 2) L'individuazione buone pratiche regionali e nazionali sulla ristorazione scolastica di qualità e sostenibile;
- 3) L'elaborazione e condivisione di un capitolato d'appalto tipo sulla ristorazione scolastica di qualità a Km zero e sostenibile;
- 4) La divulgazione del capitolato d'appalto nei comuni del territorio, il monitoraggio dei servizi mensa e la sperimentazione di nuove pratiche.

Dall'analisi della situazione mense fatta nel 2011 si è rilevato che 22 dei 28 comuni del Medio Campidano gestiscono un servizio di mensa scolastica con la somministrazione giornaliera di 3670 pasti per un totale di 550.500 pasti all'anno.

Abbiamo inoltre rilevato che le modalità di aggiudicazione erano in gran parte dei comuni (13/22) al massimo ribasso, con una durata appalto ridotta ad uno o al massimo due anni (16/22) e con un impiego di prodotti di qualità certificata e a filiera corta ridottissimo o del tutto assente.

Nel giugno 2011 si è terminata la stesura e condivisione del capitolato d'appalto tipo sulla ristorazione scolastica, con la partecipazione attiva di funzionari dei comuni, per la parte amministrativa, dei medici e tecnici del servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL n.6 di Sanluri, per la parte igienico sanitaria e nutrizionale, e dei tecnici dell'Agenzia Laore Sardegna, per la parte sui prodotti alimentari. Nella stesura del capitolato tipo, abbiamo inoltre usufruito della collaborazione, sui temi della sostenibilità ambientale, di funzionari del Servizio SAVI dell'assessorato regionale difesa ambiente e del tavolo regionale sugli acquisti verdi nella ristorazione scolastica all'epoca in fase di avvio.

Terminata la fase di stesura e di condivisione della documentazione, il capitolato d'appalto tipo è stato inviato da parte della Provincia del Medio Campidano a tutti i 22 comuni che erogano un servizio di ristorazione scolastica.

Nel 2014/2015 il suddetto capitolato è stato aggiornato facendo tesoro dell'esperienza maturata con la sua applicazione e dei suggerimenti dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi di Cagliari. In questi anni il tavolo mense ha inoltre monitorato l'applicazione del capitolato nei comuni coinvolti raccogliendo ed elaborando dati preziosi su vari aspetti del servizio di ristorazione scolastica.

Gli elementi cardine del capitolato sono i seguenti:

- 1) *Almeno il 70% del numero di derrate alimentari impiegate nelle mense deve essere data da prodotti di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali, locali e a filiera corta, di cui almeno il 30% biologici.*

- 2) Merenda di metà mattina con prodotti locali inclusa nel servizio;
- 3) Modalità di gara basata sull'offerta economicamente più vantaggiosa;
- 4) Durata dell'appalto a tre anni con possibilità di rinnovo per altri due;
- 5) Obbligo di presentare un piano di educazione alimentare;
- 6) Elementi di sostenibilità ambientale oltre a quelli riguardanti la tipologia delle derrate alimentari: Uso dell'acqua di rete, di stoviglie lavabili o biodegradabili e compostabili, rilevazione informatica presenze, detersivi ecocompatibili, elettrodomestici a risparmio energetico, informazione dell'utenza, gestione dei rifiuti, ecc..

I primi comuni ad avere utilizzato nel 2011 il capitolato d'appalto tipo nel territorio sono stati Pabillonis, Samassi e Villamar. Il comune di Pabillonis riceve nello stesso anno, nel concorso nazionale premio mensa verde, una menzione per l'adozione di un nuovo approccio nella definizione delle caratteristiche del servizio. Nel 2012 i comuni di Pabillonis e Samassi vincono il primo premio a pari merito nel concorso "la Sardegna verso la green economy" bandito dall'assessorato alla difesa ambiente, nella sezione enti pubblici per "miglior bando verde" con la motivazione: **"per l'attenzione alla sostenibilità ambientale e allo sviluppo dell'economia locale, frutto di una proficua attività di collaborazione tra diverse istituzioni"**

In questi quattro anni di attività il tavolo mense scolastiche del Medio Campidano, ha monitorato l'applicazione del capitolato nei comuni che l'avevano adottato, raccogliendo ed elaborando dati preziosi su vari aspetti dei servizi di ristorazione scolastica.

RISULTATI AZIONE TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

I risultati del monitoraggio dell'applicazione del capitolato d'appalto tipo nelle mense del territorio sono i seguenti:

- 1) Il capitolato tipo d'appalto è stato utilizzato da 19 comuni (12 integralmente, 7 in forma parziale) sui 22 che erogano un servizio di ristorazione scolastica nel Medio Campidano;
- 2) In tutti i capitolati viene espressa la volontà di realizzare un servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale;
- 3) In 17 comuni si fa riferimento al centro di cottura comunale. Un comune (Guspini) ha ripristinato il centro di cottura in loco;
- 4) Riguardo alla percentuale di prodotti agroalimentari di qualità certificata, locali e a filiera corta richiesti in capitolato si va dal 50% all'80%. In 11 capitolati viene richiesto il 70%;
- 5) In tutti ad eccezione di un comune (20%) la percentuale di prodotti biologici richiesti è pari al 30%;
- 6) In 11 capitolati è prevista la merenda di metà mattina o del pomeriggio;
- 7) Per la durata dell'appalto 9 comuni hanno affidato per tre anni più due, sei comuni hanno fatto un affidamento biennale e uno quinquennale;
- 8) 20 comuni hanno usato il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Solo in due comuni permane la modalità del massimo ribasso.
- 9) 15 comuni si impegnano ad utilizzare l'acqua di rete e richiedono un piano di educazione alimentare legato alla mensa. Attualmente solo tre comuni impiegano l'acqua di rete (Samassi, Pabillonis e Villamar);
- 10) In 8 comuni è prevista la rilevazione automatica delle presenze;
- 11) In 17 comuni è previsto l'ausilio della lavastoviglie e l'impiego di stoviglie lavabili o biodegradabili e compostabili;
- 12) In 14 comuni è previsto l'utilizzo di detersivi ecolabel;
- 13) Il costo medio del pasto è cresciuto da 4,66 euro a 4,88 euro;

Riguardo ai dati dei comuni monitorati in cui è stato applicato interamente il capitolato d'appalto tipo questi sono i seguenti:

- 1) Il numero delle derrate alimentari impiegate in mensa oscilla tra 53 e 58. Di queste quelle rispondenti al capitolato corrispondono ad una percentuale tra il 72% e 89%;

- 2) Il numero di derrate biologiche tra il 21 e il 40%. Quello delle DOP tra il 2% e il 6%;
- 3) Il numero di derrate alimentari di provenienza regionale tra il 65% e il 71% mentre quello delle derrate a filiera corta tra il 43% e il 58%;
- 4) La carne, gli ortaggi, il pane, l'olio, la pasta, il riso, lo zafferano e il miele sono al 100% di provenienza regionale. Formaggi e latticini sono per il 73% di provenienza regionale. La frutta è di provenienza regionale per il 35%.
- 5) Il numero di fornitori di derrate va da 17 a 26. Di questi la percentuale di produttori agricoli è tra il 65% e l'80% mentre quella dei fornitori grossisti tra il 20 % e il 35%. La percentuale di fornitori produttori del Medio Campidano si attesta tra il 28% e il 53%.
- 6) La spesa annuale per gli alimenti in una mensa di 100 ragazzi varia tra i 17.302 euro e i 24.147 euro;
- 7) In termini percentuali il valore delle derrate di provenienza regionale sul valore totale risulta tra il 56% e il 75%. Per quelle a filiera corta tra il 48% e il 53%;
- 8) Per i prodotti biologici il loro valore incide percentualmente tra il 10 e il 19%. Mentre l'incidenza del valore delle derrate biologiche regionale sul valore totale di quelle biologiche oscilla tra il 66% e il 76%;

Come si evince dai risultati raggiunti, il lavoro svolto dal tavolo tecnico sulle mense del Medio Campidano ha inciso profondamente e concretamente sulla qualità dei servizi di ristorazione scolastica del territorio.

Riduzione di emissioni inquinanti e climalteranti, diminuzione di consumo di risorse non rinnovabili (materiali ed energetiche) sia in fase di produzione che di utilizzo:

Percorsi didattici: I soggetti partecipanti al progetto hanno condiviso l'impiego di materiali eco-compatibili per lo svolgimento delle varie attività ed in particolare nella somministrazione dei pasti e della merenda. In particolare nelle fattorie viene fornita la merenda di metà mattina con prodotti aziendali e con l'impiego di stoviglie (piatti, posate e bicchieri) riutilizzabili o biodegradabili e compostabili e quindi con eliminazione della plastica. Inoltre l'introduzione della merenda fornita dalla fattoria (pratica innovativa sulle modalità di consumo) ha eliminato l'impiego di cibi (tipo snack) e bibite confezionate limitando quindi la produzione di rifiuti secchi e riciclabili nonché favorito un consumo sostenibile e consapevole.

Considerando che al progetto hanno partecipato nel corso di questi anni 6208 ragazzi e che questi hanno visitato la fattoria due volte nel corso di ogni percorso e valutato che mediamente la merenda portata da ogni ragazzo sarebbe costituita ad esempio da una bibita in lattina o in materiale plastico in brik e da uno snack, si può stimare un risparmio di circa 6.000 lattine di alluminio corrispondenti a 96 kg. di alluminio (per fare una lattina del peso di 16 grammi vengono inquinati: 38 metri cubi di aria, quanto una stanza, 18 litri di acqua, 53 volte la sua capienza, 30 centimetri cubi di suolo) e 6000 contenitori in plastica per un totale di circa 70 kg. di plastica risparmiata (la produzione di un Kg. di PET richiede 17,5 Kg. di acqua. Per produrre una tonnellata di plastica occorrono almeno 1,5 tonnellate di petrolio).

Tavolo mense: Attraverso questa azione si è riusciti a introdurre in tutte le mense del medio campidano l'impiego di stoviglie, piatti, bicchieri, posate riutilizzabili riducendo sensibilmente la quantità di plastica e materiale non riciclabile. Inoltre con questa attività si è diffuso in tutte le mense l'adozione dei criteri ambientali minimi per la ristorazione scolastica e l'approvvigionamento delle derrate alimentari (impiego di alimenti di qualità certificata (Biologico, DOP, IGP, SGT) a Km zero e filiera corta, lavastoviglie, detersivi ecocompatibili, rilevazione elettronica delle presenze. Inoltre in alcune scuole è stato introdotto l'impiego di acqua di rete.

L'adozione di questi criteri nelle scuole del Medio Campidano, considerato un numero medio di pasti giornaliero di 3500, grazie al progetto, ha consentito una riduzione della plastica prodotta pari a circa 3

tonnellate all'anno (50 gr al giorno per ragazzo tra piatti, posate, bicchieri e bottiglie) per 170 gg (la produzione di un Kg. di PET richiede 17,5 Kg. di acqua. Per produrre una tonnellata di plastica occorrono almeno 1,5 tonnellate di petrolio).

Capacità di coniugare eco-innovazione e innovazione sociale:

Il progetto ha coniugato l'eco-innovazione con la crescita sociale e culturale del territorio attraverso il principio della condivisione e della partecipazione di vari attori interessati alle tematiche della sostenibilità nell'ambito del consumo consapevole, dell'impiego di alimenti locali e della ristorazione scolastica. La partecipazione e condivisione si concretizza attraverso lo strumento del tavolo aperto che pone al centro della sua azione solo ed esclusivamente il BENE COMUNE.

In altri termini, il progetto ha consentito la nascita di una rete tra i vari soggetti pubblici e privati che è stato l'elemento di innovazione sociale e che, in maniera condivisa, partecipata, sostenibile, duratura e ponendo al centro della sua azione il "bene comune" ha consentito di migliorare i servizi di ristorazione scolastica del territorio, introducendo eco innovazioni (alimenti di qualità a km 0, a filiera corta, stoviglie- piatti, posate, bicchieri- riutilizzabili o biodegradabili e compostabili, acqua di rete, merenda, rilevazione informatica delle presenze, educazione alimentare e ambientale).

Ricadute economiche e sociali del progetto:

Riguardo all'attività delle mense scolastiche, le ricadute economiche legate all'impiego di derrate alimentari regionali e a filiera corta pari al 75% del valore totale degli alimenti corrisponde a circa 750.000- 800.000 euro. Questo valore economico ricade nel territorio regionale e locale e per circa il 50% va direttamente alla produzione agricola.

Riguardo ai percorsi didattici, le attività realizzate in questi anni hanno portato ad una spesa di 273.620 euro di cui l'78 % (214.475 euro) è andato alle fattorie per i servizi didattici e di ristorazione, consentendo a ciascuna azienda agricola che vi ha partecipato una integrazione di reddito media pari a 16.498 euro. Vi sono inoltre le ricadute economiche per il territorio legate al costo del trasporto dei ragazzi dalle scuole alle fattorie, quantificabile nel 22% della spesa totale e che ammonta a 58.593 euro.

Il dato più importante è quello della ricaduta sociale delle attività poste in essere, che si è concretizzata come di seguito spiegato:

- 1) Costituzione di una rete territoriale tra mondo rurale, scuole e soggetti gestori della ristorazione scolastica che ha consentito di creare maggiore coesione sociale tra produttori agro-alimentari e consumatori e di favorire una crescita culturale professionale degli operatori.
- 2) Miglioramento della qualità dei servizi di ristorazione scolastica con crescita della consapevolezza dei consumatori nell'ottica della qualità del prodotto e di rispetto dell'ambiente;
- 3) Ricadute sulla crescita culturale delle nuove generazioni riguardo ai temi della sostenibilità (consumo consapevole, rispetto dell'ambiente, ruolo ambientale, sociale e culturale dell'agricoltura);

- 4) Prevenzione dei rischi legati al rapporto con il cibo nelle nuove generazioni;
- 5) Crescita culturale e professionale di tutti i componenti della rete.

Capacità di coinvolgere nel progetto attori sociali diversi (fornitori, produttori, altre istituzioni, associazioni, consumatori), cambiando le modalità di consumo:

Il progetto ha tra i suoi obiettivi principali quello di incidere sulle modalità di consumo rendendolo più consapevole e sostenibile attraverso il coinvolgimento in rete di vari attori che operano sui temi dell'educazione alimentare, ambientale, della ruralità e della ristorazione scolastica. La rete costituita ha da subito condiviso lo stretto legame esistente tra ristorazione scolastica, educazione alimentare e ambientale.

Un esempio concreto dell'incidenza del progetto sulle modalità del consumo è dato dai numerosi riscontri avuti direttamente dalle famiglie rispetto alla modifica di rapporto con alcuni cibi (es. bambini che non mangiavano formaggio, miele, legumi, verdure, minestrone e che hanno poi iniziato a farlo; bambini che non conoscevano merende tradizionali, come pane, ricotta e miele, e che dopo averla degustata ne hanno fatto richiesta a casa)

Innovatività dell'iniziativa dal punto di vista tecnico, ambientale e di governance:

L'elemento innovativo del progetto è la costituzione e il funzionamento della rete tra soggetti pubblici e privati che ha consentito ricadute positive come descritto sopra ed, in alcuni casi (es. tavolo mense), senza dispendio alcuno di risorse finanziarie. **Il lavoro di rete** ha permesso di sviluppare in maniera congiunta e condivisa le diverse azioni e allo stesso tempo di risolvere celermente ed informalmente problemi e ridurre criticità.

Altro aspetto innovativo è dato dall'integrazione forte tra le varie azioni del progetto basato sull'esigenza di avere una ristorazione di qualità e sostenibile e di promuovere un consumo consapevole attraverso l'educazione alimentare e ambientale, da realizzarsi in ambito rurale, nelle fattorie didattiche iscritte all'albo regionale.

Dal punto di vista ambientale, l'innovazione principale è data dalla crescita della **consapevolezza** riguardo all'origine agricola degli alimenti e agli aspetti di tutela del paesaggio e dell'ambiente rurale, nonché agli aspetti sociali e culturali ed esse legati.

Riguardo alla governance, l'elemento innovativo è dato dalle modalità di gestione dei rapporti tra i componenti della rete che hanno favorito un proficuo scambio di competenze tra i diversi ruoli istituzionali e professionali.

Il modello di governance si dimostra applicabile e ripetibile in altri contesti territoriale simili. A dimostrazione di questo sono citabili le esperienze concretizzate nel territorio del Sulcis, con il progetto "Campu maistu", per i percorsi didattici, e in alcuni comuni (Mogoro e S.N. Arcidano), per quanto riguarda

le mense scolastiche.

Sostenibilità e durabilità nel tempo:

Il progetto nasce come iniziativa annuale per poi diventare, sull'onda dell'entusiasmo di tutti i partecipanti e del mondo della scuola in particolare e, a seguito dei risultati positivi conseguiti nelle varie azioni, pluriennale. Con il tempo e l'avvio delle attività sulle mense scolastiche, è cresciuta la compartecipazione finanziaria dei gestori delle mense parallelamente all'introduzione dei piani di educazione alimentare.

Per quanto riguarda il tavolo sulle mense, le attività programmate proseguono in maniera totalmente sostenibile e senza bisogno di apporti finanziari. Pertanto, la durabilità nel tempo è garantita dalle finalità della rete e dall'autonomia rispetto a specifiche linee finanziarie.

Riguardo ai percorsi didattici e alla rete delle fattorie, l'attività prosegue ed è sostenibile grazie ai rapporti ormai consolidati tra il mondo della scuola, della ristorazione scolastica e delle fattorie didattiche. A riprova di ciò, già oggi, si svolgono dei percorsi in fattoria legati alla mense scolastiche impiegando esclusivamente le risorse messe a disposizione dai gestori e dalle scuole. Per entrare maggiormente nel dettaglio, e a titolo esemplificativo, nell'anno scolastico 2014/2015, i percorsi didattici delle 13 fattorie didattiche del Medio Campidano finanziati con il progetto "satu po imparai" sono solo il 25% (1274 presenze) di quelli totali (4881 presenze) realizzati.