

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura



Introduzione dei prodotti ittici locali nelle mense scolastiche a chilometro zero



Cagliari 27 maggio 2016

Paola Ugas

Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola (NU)

ATO 8 Multifunzionalità e sviluppo rurale



Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola (NU)

Funzioni:

Cura la programmazione, il coordinamento e il monitoraggio delle attività realizzate dall'Agazia, **tramite il personale presente negli Sportelli Unici Territoriali, sui temi della multifunzionalità dell'impresa agricola e ittica e della biodiversità in agricoltura.**

Promuove e attua:

- l'assistenza tecnica alle aziende agricole per le attività di diversificazione delle produzioni aziendali quali: agricoltura sociale, fattorie didattiche, energie rinnovabili, servizi ambientali, di ospitalità, di ristorazione, turistici, culturali, ambientali, artistici e ricreativi;
- la valorizzazione del cibo locale e degli antichi mestieri della tradizione rurale sarda;
- programmi di formazione, aggiornamento e informazione sulle principali tematiche che riguardano i settori d'intervento e cura la raccolta e l'elaborazione dei principali dati di settore.
- **Cura inoltre** la programmazione, il coordinamento e il monitoraggio delle attività di
- **promozione della filiera corta**, della vendita diretta in azienda
- **dell'utilizzo di prodotto locale nelle mense collettive**
- e le attività di tutela, valorizzazione delle biodiversità regionali con particolare riferimento alle attività di assistenza tecnica agli agricoltori e ai Comitati locali per la valorizzazione e conservazione on-farm delle risorse a rischio di erosione genetica.
- Cura la partecipazione dell'Agazia a progetti di cooperazione inerenti gli ambiti di competenza.



IL RUOLO DELLA MENSA SCOLASTICA



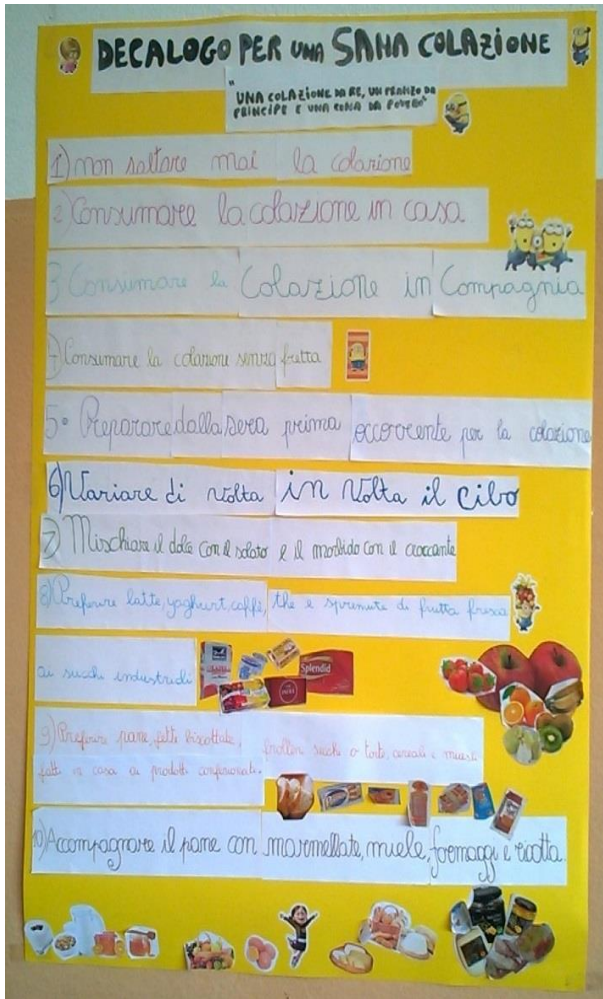
- **Educazione alla convivialità**: insegnare ai piccoli commensali come si sta a tavola con altre persone, una serie di regole che nell'intimità dei pasti in famiglia non sempre si rispettano.
- **Educazione nutrizionale**: L'educazione nutrizionale si realizza tramite lo studio di **menù variati, bilanciati e caratterizzati dalla presenza di verdura, legumi, pesce e frutta** che consentano di fare percepire al bambino l'importanza e la necessità di una dieta varia

IL RUOLO DELLA MENSA SCOLASTICA per promuovere il consumo di prodotti ittici

- **Educazione gastronomica:** per creare una cultura del cibo (tramite l'inserimento nel menù di ricette e prodotti tipici) e promuovere l'educazione al gusto (imparare a esprimere un giudizio personale su una preparazione gastronomica solo dopo averla assaggiata; importante per scoraggiare i comportamenti di massa, caratterizzati in genere da un ridotto numero di bambini che dichiara "Non mi piace", seguiti poi a ruota da tutti gli altri).
- **Prevenzione:** attività di sorveglianza psiconutrizionale volta ad individuare i segnali tipici di disturbi del comportamento alimentare e di fattori di rischio per l'obesità infantile.



OLTRE AL MENU'...



EDUCAZIONE ALIMENTARE



Progetto di promozione dell'alimentazione sostenibile

Razionalizzazione del servizio di ristorazione scolastica in un ottica di filiera corta

Obiettivo: Stimolare la riflessione sull'importanza dell'alimentazione sostenibile con particolare riferimento alla tradizione e alla sostenibilità delle produzioni agroalimentari sarde e favorire l'utilizzo di materie prime locali per la preparazione dei menù nelle mense scolastiche

Destinatari: Scuole, alunni e le loro famiglie, consumatori, gestori mense scolastiche, Associazioni e Consorzi di produttori, Fattorie didattiche iscritte nell'Albo regionale delle fattorie didattiche della Sardegna, Comuni, Direzioni didattiche le cui classi usufruiscano del servizio mensa, ASL



Nell'approvvigionamento delle materie prime uno dei principali punti critici è il prodotto Ittico

Mercato potenziale in alcuni comuni della provincia di Cagliari

Comune	N° bambini	Media Pasti settimanali	
Selargius	699	3.345	
Monserrato	320	1.600	
Assemini	1.128	5.640	
Capoterra	371	1.855	
Quartucciu	215	1.075	
Sestu	617	3.085	
Quartu S. Elena	1.663	8.315	
Dolianova	312	1.560	
San Sperate	339	1.695	
Unione Trexenta	362	1.813	
Cagliari	5.509	13.470	
Totale	11.500	43.453	

Le tabelle Asl prevedono che nelle mense scolastiche 1 volta alla settimana venga somministrato il pesce

$8.690 \text{ pasti} \times 5,00 \times 0.3 =$
 $13.035 \text{ €} \times 34 \text{ settimane} =$
 $443.220,00 \text{ €}$

Dato stimato

Attraverso i bambini si raggiungono le famiglie

Situazione attuale approvvigionamento prodotti ittici mense scolastiche Sardegna

Mercato potenziale molto ampio che richiede l'acquisizione di apparecchiature per la preparazione del pesce (sfilettatrice, spinatrice) che rappresenta un'occasione di diversificazione del mercato

Elevata capacità comunicativa per l'azienda che entra nella ristorazione scolastica

Non esiste solo la ristorazione scolastica ma anche case di cura ospedali, centri per anziani ecc che si approvvigionano di prodotto ittico esclusivamente su mercati extraregionali (Bastoncini polpette ecc)

In questo contesto come si può fare educazione alimentare e promuovere la filiera ittica regionale?

Grazie dell'attenzione

Gruppo di lavoro UOTT 8 Multifunzionalità e sviluppo rurale

Paola Ugas Sportello unico territoriale per l'area della Trexenta - Suelli
Tel. e Fax 070988426 cell.0039 3385357429

Collaboratori: Maristella Melis, Gerardo Piras, Anna Lallai, Paola Simoni,
Marcello Aresu , Alberto Pili

