

## Con #Mandigos - la Sardegna in tavola la cultura del buon cibo inizia a scuola

**Al via il piano di educazione alimentare della Regione Sardegna e di Laore Sardegna rivolto a bambini e ragazzi degli istituti sardi, insegnanti e genitori**

**I PRIMI APPUNTAMENTI SARANNO IL 12 E 13 DICEMBRE A CAGLIARI E SASSARI**

**Cagliari, 9 dicembre 2019.** La tavola e il buon cibo per insegnare ai più giovani il valore degli alimenti di qualità, certificati DOP, IGP, Biologici e tradizionali. Per rafforzare il legame con il territorio e tra le comunità. In sintesi è questo lo spirito di “Mandigos - la Sardegna in tavola”, il programma di educazione alimentare finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna e realizzato da Laore Sardegna in collaborazione con l’Ufficio Scolastico Regionale, con i Consorzi regionali di tutela DOP e IGP e le Associazioni di Categoria. I primi seminari formativi rivolti a insegnanti e rappresentanti dei genitori sono in programma giovedì e venerdì (il 12 e 13 dicembre), rispettivamente a Cagliari e Sassari.

**OBIETTIVI.** Sapere quello che si mette in tavola è la base per poter scegliere un cibo salubre e di qualità. Per essere consumatori consapevoli occorre conoscere e riconoscere i prodotti, le tecniche di coltivazione e di trasformazione, i marchi. Imparare ad assaporare i piatti e le materie prime fondamento della cultura culinaria sarda da millenni. Il progetto coinvolge i bambini, i ragazzi, gli insegnanti, i genitori e tutti coloro (sanità, comuni, gestori delle mense) che si occupano a vario titolo di educazione alimentare e ristorazione nelle scuole.

Già nel suo nome in lingua sarda il progetto #Mandigos (cibo-alimenti) racchiude il legame fra il buon cibo e i prodotti di qualità e a filiera corta della nostra Isola. Tutti i partecipanti, dai bambini agli adulti, potranno così conoscere meglio gli alimenti di qualità sardi, guidati da esperti e con l’ausilio dei produttori. In particolare, oltre a scoprire modalità di produzione e trasformazione, potranno gustare i numerosissimi piatti e materie prime, sapori autentici della Sardegna. Tra i prodotti a Denominazione d’Origine Protetta ci sono il Pecorino sardo, Fiore sardo, Pecorino romano, il Carciofo spinoso di Sardegna, l’Olio Extravergine di Oliva Sardegna e ancora lo Zafferano di Sardegna; tra quelli a Indicazione Geografica Protetta l’Agnello di Sardegna e i Culurgionis d’Ogliastra. Tra i vari cibi analizzati dal progetto ci saranno anche i prodotti da agricoltura biologica, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e il pane fresco.

**AZIONI.** Quattro sono le azioni previste per realizzare il progetto ‘Mandigos - la Sardegna in tavola’. La prima si sviluppa attraverso un ciclo di sei seminari, uno per ogni area geografica di riferimento degli istituti aderenti al progetto, e punta a rafforzare le competenze di insegnanti e genitori sulle «politiche di comunicazione e di educazione alimentare». Si concluderà con dei laboratori sensoriali che permettono di scoprire e assaporare prodotti DOP, IGP, biologici e tradizionali. È incentrata, invece, sui laboratori di degustazione la seconda azione, rivolta agli studenti della scuola media, dei licei, degli istituti tecnici e professionali. Protagonisti dell’azione successiva sono i ragazzi più piccoli, coinvolti in visite guidate alle fattorie didattiche iscritte all’Albo regionale della multifunzionalità delle aziende agricole e ittiche o negli stabilimenti produttivi agroalimentari. La quarta e ultima azione mira a coinvolgere gli operatori e i gestori dei servizi di ristorazione scolastica, attori fondamentali nel

supportare o nell'invalidare i messaggi educativi sui corretti stili dell'alimentazione, attraverso l'organizzazione di un concorso di cucina con la finalità di ideare nuove ricette e nuovi menù per dar valore ai prodotti.

**DESTINATARI.** Sono 97, tra pubbliche e paritarie, le scuole sarde che hanno risposto all'invito dell'Agenzia Laore Sardegna. L'iniziativa al momento coinvolge in totale 2210 alunni. Gli istituti finora selezionati rispecchiano la distribuzione scolastica regionale: 22 sono in provincia del Sud Sardegna, 6 di Oristano, 13 e 14 rispettivamente di Nuoro e Sassari, sono invece 12 gli istituti della città metropolitana di Cagliari. Numeri di partecipazione destinati a crescere.

**APPUNTAMENTI.** Il progetto è al nastro di partenza. I primi seminari dell'Azione 1 rivolta a insegnanti e rappresentanti dei genitori delle scuole che hanno aderito all'iniziativa, si svolgeranno il 12 dicembre a Cagliari e il 13 a Sassari. Gli incontri proseguiranno poi a gennaio, il 15 a Nuoro e il 16 a Sanluri, il 21 a Oristano. L'ultimo appuntamento si terrà il 23 gennaio nel Sulcis Iglesiente.

**giovedì 12 dicembre - Villa Fanny**

Via Don Bosco, 8 – Cagliari

**venerdì 13 dicembre - Ersu, Sala Conferenze**

Via Coppino 32, Sassari

**mercoledì 15 gennaio - ExMè - Struttura Multifunzione**

Piazza Goffredo Mameli, 1, Nuoro

**giovedì 16 gennaio - Sala Consiliare Comune Samassi**

Via Municipio, 1, Samassi

**mercoledì 22 gennaio - Hotel Su Baione**

località Nuraghe Losa, Abbasanta

**giovedì 23 gennaio - Centro di aggregazione sociale**

Masainas

**IL PROGRAMMA.** I seminari, coordinati da Laore Sardegna, saranno articolati in più focus che toccheranno più argomenti tra i quali “il sapore della tradizione”, “influenza dei media e della pubblicità sulle scelte alimentari”, “buon cibo e buona salute”, “etica e alimentazione”. La giornata si concluderà con un laboratorio dal titolo “gli strumenti didattici e metodologici per l'educazione alimentare”.

Si chiede cortese pubblicazione

Per informazioni tel. 392/9476097