

Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

“#Mandigos” - la Sardegna in tavola

Campagna di educazione alimentare 2019 - 2020

SCHEMA PROGETTO

Allegato alla determinazione n 307 del 14/ 05/ 2019

Allegato B. Scheda progetto - #Mandigos - la Sardegna in tavola

“#Mandigos” - la Sardegna in tavola

Campagna di educazione alimentare 2019 - 2020

“Il cibo lega in modo stretto le persone, la vita delle comunità, la gestione dei processi produttivi e di creazione di valore, con la salute e la qualità della vita, l'interazione con le risorse naturali, con la terra e la biodiversità, la loro gestione e salvaguardia, la gestione e la produzione di rifiuti, la salvaguardia dell'aria e dell'acqua” (Pothukuchi et al, 1999).

Premessa

Le strategie del Piano Regionale di Sviluppo e del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Sardegna della programmazione 2014/2020 assegnano alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari ed alla sostenibilità una priorità alta. In questo ambito si inseriscono in modo trasversale anche le politiche di educazione alimentare, con interventi di diversa natura, sanitaria, ambientale, culturale, promozionale, che coinvolgono sia soggetti pubblici che privati, scuola, sanità, enti locali, agricoltura, imprese, associazionismo.

Coniugare il valore di una corretta e sana alimentazione con la necessità di recuperare e riconoscere la propria identità etnica e culturale e di costruzione di un nuovo capitale sociale sono gli obiettivi dei moderni programmi di educazione alimentare “Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare”. In questo contesto le aree rurali e le fattorie didattiche sono luoghi ideali dove svolgere le attività di educazione alimentare, capaci di innescare percorsi virtuosi di diffusioni di saperi, di costituzione di reti, di innovazione e scambio di buone prassi. L'educazione al consumo consapevole contribuisce alla formazione di una cittadinanza attiva, critica e competente che approccia le politiche di educazione alimentare, in un'ottica più ampia ed integrata e che tiene conto dei nuovi stili di vita e di consumo.

Il tema dell'educazione alimentare, dell'educazione alla ruralità, della valorizzazione delle produzioni agroalimentari, anche attraverso il canale della ristorazione scolastica, è stato affrontato in modo integrato dalla Regione Sardegna ed in particolare dall'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-pastorale sia attraverso programmi e progetti di educazione alimentare affidati all'ERSAT di seguito Agenzia Laore, sia attraverso apposite leggi di valorizzazione e sostegno all'educazione alimentare.

Sulla base di queste premesse l'Agenzia Laore Sardegna, di concerto con l'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-pastorale, e con le risorse derivanti dalla DGR n° 59 / 28 del 4 Dicembre 2018, intende realizzare una campagna di educazione alimentare che favorisca la conoscenza dei prodotti agroalimentari a marchio di qualità e tradizionali della regione Sardegna e dei relativi territori di produzione, capace di promuovere stili alimentari equilibrati e di rafforzare, attraverso il cibo, il legame fra le nuove generazioni e territorio. L'obiettivo è quello di aumentare la consapevolezza alimentare dei bambini e delle bambine, dei ragazzi e delle ragazze, nonché dei principali agenti educativi che quotidianamente hanno a che fare con essi. L'istituzione scolastica viene individuata come il contesto privilegiato di incontro con le nuove generazioni in cui favorire l'acquisizione di queste conoscenze e competenze. Il progetto #Mandigos - la Sardegna in tavola, gestito dall'Agenzia Laore Sardegna, si propone di perseguire questi obiettivi attraverso un programma di attività rivolto alle Istituzioni scolastiche pubbliche e paritarie dei diversi ordini e grado del territorio regionale, per l'anno scolastico 2019/2020, in raccordo con l'Ufficio Scolastico Regionale, gli Uffici Scolastici Provinciali, i singoli Istituti.

I beneficiari delle azioni saranno gli studenti, i dirigenti, gli insegnanti, i genitori, gli Enti locali, gli operatori agricoli e laddove sia possibile gli operatori della ristorazione scolastica.

Le attività previste si realizzeranno attraverso diverse fasi/azioni che per brevità indicheremo come:

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE RIVOLTA ALLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE	
OBIETTIVI	Destinatari
<p>Garantire massima diffusione dell'informazione dei contenuti e delle attività di #Mandigos - la Sardegna in tavola e massima trasparenza nella individuazione delle scuole beneficiarie dell'intervento.</p> <p>La manifestazione d'interesse, in accordo con l'U.S.R, sarà rivolta a tutte le istituzioni scolastiche pubbliche e paritarie e agli insegnanti del territorio regionale. Sarà accompagnata da una breve presentazione del progetto dalla richiesta di adesione delle singole istituzioni scolastiche al progetto #Mandigos - la Sardegna in tavola e conterrà i criteri di premialità coerenti con gli obiettivi di progetto e ne garantiscano la sostenibilità nel tempo.</p>	<p>Le istituzioni scolastiche beneficiarie, sulla base della popolazione residente saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 16 per la Città metropolitana di Cagliari; ● 8 per la Provincia di Nuoro; ● 8 per la Provincia di Oristano; ● 16 per la Provincia di Sassari; ● 16 per la Provincia del Sud Sardegna; <p>così suddivise in base all'ordine e grado della scuola:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 32 per la scuole primarie; ● 16 scuole secondarie di primo grado; ● 8 scuole secondarie di secondo grado - licei; ● 8 scuole secondarie di secondo grado - istituti tecnici e professionali. <p>Il requisito di accesso è l'impegno dei docenti delle classi selezionate a redigere, realizzare e rendicontare nel corso dell'anno scolastico 2019 - 2020 un progetto di educazione alimentare, coerente con gli obiettivi e complementare alle azioni del progetto #Mandigos - la Sardegna in tavola. Nella manifestazione d'interesse verranno indicati alcuni criteri di premialità.</p> <p>Le istituzioni scolastiche selezionate parteciperanno al progetto con attività descritte di seguito e rivolte nello specifico alle diverse componenti secondo obiettivi e finalità chiarite nei contenuti dei moduli di seguito riportati.</p> <p>Sarà richiesta l'adesione entro il mese di giugno</p>
ATTIVITA' RIVOLTE AGLI INSEGNANTI	
AZIONE 1.1 LABORATORI SENSORIALI	
I modulo - obiettivi	Tematiche e modalità operative
<p>Rafforzamento di competenze trasversali sulle tematiche relative alle politiche di comunicazione e di educazione alimentare con un evento di tipo seminariale da realizzarsi nelle 5 aree individuate a cui farà seguito l'attività di analisi sensoriale descritta nel secondo modulo.</p>	<p>La metodologia per questo intervento sarà di tipo seminariale con il coinvolgimento di esperti.</p> <p>Gli argomenti trattati saranno: Carta di Milano - antropologia del cibo (cibo per vivere) - salute - metodologie comunicative, etica dell'alimentazione.</p> <p>La durata sarà di circa 6 ore compresa la pausa per una colazione di lavoro leggera. Le attività si svolgeranno dalle ore 10 alle 16.</p>

	ore 16. Periodo di realizzazione: entro dicembre 2019
AZIONE 1.2 LABORATORI SENSORIALI	
Il modulo - obiettivi	Tematiche e modalità operative
Approfondire, attraverso i laboratori di analisi sensoriali, la conoscenza dei prodotti a marchio DOP - IGP - Biologico della Sardegna.	Laboratori di degustazione di formaggio DOP della Sardegna, di olio extravergine d'oliva DOP Sardegna, agnello IGP, carciofo spinoso Sardo, pane fresco e prodotti certificati. La modalità operativa sarà quella laboratoriale, guidata da esperti; le giornate saranno almeno 3 di circa 3 ore ciascuna. Si realizzeranno in località baricentriche rispetto alla provenienza delle scuole ammesse al progetto per ciascuna delle 4 province più la città metropolitana, con la ripetizione in due edizioni nelle province più popolate: Sassari, Sud Sardegna e Città metropolitana. Il numero di partecipanti per ciascun laboratorio sensoriale non potrà superare il numero massimo di 32 partecipanti. Periodo di realizzazione: novembre 2019 - aprile 2020. Saranno a carico del progetto #Mandigos - la Sardegna in tavola le spese degli esperti e di tutto quanto necessario per i laboratori
ATTIVITA' RIVOLTE AGLI ALUNNI DELLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO	
AZIONE 2 LABORATORI SENSORIALI, RIVOLTI AGLI STUDENTI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DI SECONDO GRADO	
Azione 2 obiettivi	Tematiche e modalità operative
Approfondire la conoscenza del sistema agroalimentare regionale per aumentare la consapevolezza e la competenza dei giovani consumatori. Si lavorerà con prodotti a marchio DOP - IGP - Biologico attraverso le analisi sensoriali. Accrescere la consapevolezza del valore sociale ed economico del cibo nella vita delle comunità	Laboratori di degustazione di <ul style="list-style-type: none"> • Formaggi DOP (Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Fiore Sardo) • Carciofo spinoso di Sardegna DOP • Olio Extravergine di Oliva Sardegna DOP • Zafferano di Sardegna DOP • Agnello di Sardegna IGP • Culurgione d'Ogliastra IGP • Prodotti da Agricoltura Biologica in abbinamento tra loro, con pane fresco e con Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Sardegna. La modalità operativa sarà quella laboratoriale, guidata da esperti ed ogni laboratorio avrà una durata di circa 3 ore. Periodo di realizzazione: entro aprile 2020 Saranno a carico del progetto #Mandigos - la Sardegna in tavola le spese degli esperti e di tutto quanto necessario per i laboratori

ATTIVITA' RIVOLTE AGLI ALUNNI DELLA PRIMARIA	
AZIONE 3 VISITE GUIDATE RIVOLTE AGLI ALUNNI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA	
Azione 3 obiettivi	Tematiche e modalità operative
<p>Rinsaldare il legame fra il luogo di produzione e il luogo di consumo, conoscere i prodotti e le filiere dei principali prodotti a marchio della Regione Sardegna, stabilire relazioni di causa effetto fra il consumo di prodotti locali e le ricadute economico sociali e culturali di ciascun territorio. Riscoprire il valore identitario del cibo coinvolgendo gli alunni in attività che diano centralità all'esperienza ed al coinvolgimento attivo con un percorso nelle Fattorie Didattiche della Sardegna.</p>	<p>Questa attività, basata sull'apprendimento attivo, si svolgerà presso le Fattorie Didattiche iscritte all'albo regionale, individuate sulla base del progetto di educazione alimentare elaborato da ciascuna istituzione scolastica che aderirà al progetto.</p> <p>Ogni percorso didattico sarà organizzato con la collaborazione dei docenti partecipanti all'azione 1 "laboratori sensoriali per insegnanti", coinvolgerà 2 insegnanti di due classi delle scuole primarie (media 25 alunni per classe), per un totale di 64 classi di 32 Scuole Primarie.</p> <p>Ogni percorso sarà articolato in 3 momenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • la preparazione e presentazione della visita da parte dell'operatore della fattoria didattica in un incontro da tenersi a scuola con gli insegnanti e gli alunni, nel quale si inquadreranno le attività da svolgere in fattoria con gli obiettivi e le finalità del percorso di educazione alimentare intrapreso dalla classi; • la visita delle due classi in fattoria, organizzata sulle tematiche individuate dalla scuola, laboratori didattici di manipolazione e/o esperienziali per ciascuna classe, la merenda e il pranzo in azienda a base di prodotti locali in filiera corta; • la rielaborazione dell'esperienza a scuola e la restituzione sotto forma di elaborato grafico, fotografico, narrativo o quant'altro prodotto dalle classi. <p>L'attività si svolgerà a totale carico (trasferimenti compresi) del progetto #Mandigos - la Sardegna in tavola</p>

ATTIVITA' RIVOLTA AGLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	
AZIONE 4 CONCORSO DI CUCINA RIVOLTO AI GESTORI DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	
Azione 4 Obiettivi	Tematiche e modalità operative
<p>La ristorazione scolastica gioca un ruolo fondamentale nel supportare o nell'invalidare i messaggi educativi sui corretti stili alimentari. I cuochi, insieme ai nutrizionisti, sono un tassello fondamentale per elaborare nuove strategie di valorizzazione dei prodotti di qualità certificata, a filiera corta e tradizionali, nel canale della ristorazione scolastica.</p> <p>La sfida è quella di mettere in campo nuovi menù, nuove ricette/presentazioni, metodi di cottura e conservazione innovativi. Provare a coniugare il corretto bilanciamento nutrizionale, con i gusti e disgusti dei bambini, giocando sui colori, sugli abbinamenti, sugli odori, per aumentare il gradimento di alcuni alimenti e ridurre gli scarti.</p>	<p>Si chiederà, ai cuochi delle mense delle istituzioni scolastiche coinvolte, di partecipare a un concorso creativo e sfidante, articolato in 8 livelli territoriali, che porti a nuove ricette e/o preparazioni che rispondano alle finalità del programma e agli obiettivi indicati.</p> <p>Il risultato del concorso sarà una raccolta di ricette e menù innovativi per la ristorazione scolastica che diano il giusto risalto ai prodotti di qualità e soprattutto richiamino al valore educativo al quale la mensa scolastica deve assolvere.</p> <p>Si individuerà un paniere di prodotti sui quali elaborare le ricette che rispondano a pochi e semplici parametri: accettazione e gradimento da parte dei bambini, semplicità di esecuzione ed impiattamento, economicità e bilanciamento nutrizionale.</p> <p>Le attività si realizzeranno, in linea di massima, nelle aree nelle quali sono collocate le scuole primarie che aderiscono al progetto.</p>

La comunicazione degli obiettivi, dei contenuti e dei risultati di #Mandigos - la Sardegna in tavola è strategica.

Il progetto avrà un suo piano di comunicazione e regole di immagine coordinata alle quali le istituzioni scolastiche, si dovranno attenere durante tutte le attività.

Il piano prevede:

- azioni di informazione attraverso brochure con i contenuti generali del progetto, locandine per le attività, comunicati sulle attività, newsletter periodiche da pubblicare sui social dedicati al progetto e/o nei siti istituzionali degli enti coinvolti;
- azioni di comunicazione attraverso organizzazione di eventi, quali convegni o seminari di presentazione delle ricette, manifestazione nei mercati di vendita diretta, pubblicazione di risultati o prodotti (immagini, filmati elaborati etc), produzione di gadget e quant'altro previsto nel piano.