



**PROVINCIA
DI PARMA**

**Assessorato Provinciale Agricoltura, Alimentazione, Sviluppo
Rurale, Montagna, Forestazione**

Esperienze di un Territorio

**Questione Produttiva
Educazione Alimentare**

Dott. ssa Daniela Fornaciari

**Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica:
Istituzioni a confronto per promuovere benessere
Parma - 20 Maggio 2006**

Principi per una Agricoltura Eco-Sostenibile

- Cibo: un diritto dell'uomo
- Sovranità alimentare
- Principio di precauzione
- Tecniche Agricole Eco-compatibili
- Sicurezza Alimentare e Tracciabilità
- Rapporto diretto con il territorio
- Biodiversità e Agro-Biodiversità
- Diritto all'informazione

Sviluppo Rurale 2007-2013

- Economia della produzione Agro Ambientale
- Ambiente ed Economia Rurale
- Popolazione nelle Zone Rurale
- Sinergie tra le politiche strutturali, occupazionali e dello sviluppo rurale

Consiglio Europeo - 20 Feb 2006

Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006

Agricoltura Biologica

Agricoltura Biologica significa **SVILUPPARE** un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo

Riferimenti Legislativi

- *Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche*
- *Decreto Ministeriale 220/95*
- *Regolamento CEE 1804/99*
- *Decreto Ministeriale 91436/00*
- *Eventuali Leggi Regionali*

Agricoltura Biologica

Dati 2004:

Numero Aziende :	541
SAU :	6226,30 ha
2/3 in zone collinari/montane	

Dati 2005:

Numero Aziende :	526
SAU :	11415,44 ha



PROVINCIA
DI PARMA

www.biologico.parma.it

biologico.parma: un sito di [portale.parma](#) - Provincia di Parma e Azienda Agraria Stuard [mappa del sito](#) | [filo diretto](#)

biologico.parma

 *In primo piano:*
Monticello
L'azienda agricola "Monticello"
già dalla sua costituzione,
conduce i propr...

bio.news	bio.info	bio.produttori
<p>Seminario "Parma e il Biologico" On line le relazioni al convegno del 26 gennaio 2005 segue ></p> <p>Progetto portale "Biologico.Parma": vetrina internet dei prodotti biologici per il territorio parmense Al via il rinnovo dell'adesione 2005 e dei dati del portale segue ></p> <p>Attività promozionale per lo sviluppo della filiera Carni Biologiche della Val Taro e Val Ceno. Prossimo il completamento del macello di Borgotaro segue ></p> <p>Dati di accesso al sito Biologico.Parma</p>	<p>Azienda Candiani Parmigiano Reggiano: un nuovo produttore si affaccia sul mercato segue ></p> <p>Banco Oasi Nevianese a Traversetolo Miele, farina di grano tenero e di mais, formaggio, pane e altro ancora segue ></p> <p>Berceto Factory srl Pasta biologica a Berceto segue ></p> <p>Cardo mariano, nocciole, marroni del Monte Fusio Un'azienda e i suoi prodotti particolari segue ></p> <p>Il Tondino e il maiale nero In vendita capi selezionati di</p>	<p>Cerca per categoria</p> <p>scegli... <input type="button" value="v"/> <input type="checkbox"/> Con Punto vendita</p> <p><input type="button" value="Vai >"/></p> <p>Cerca per nome</p> <p>scegli... <input type="button" value="v"/></p> <p>Altre ricerche</p> <p> Cerca per area geografica</p> <p> Cerca per prodotto</p>

Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006

Filiera Corta

- Consorzio Parmigiano Bio
- Consorzio Qualità Tipica Val Baganza
- Associazione Alta Val Parola
- Oasi di Siccomonte
- Associazione Colli di Salsomaggiore
- Valli e Sapori
- Consorzio Oasi Biologica Nevianese
- Consorzio Oasi Ambientale di Tizzano Val Parma
- Filiera Cereali

Legge Regionale 29/02

- Promuovere l'educazione al consumo consapevole
- Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali
- Promuovere la diffusione di informazioni legati al cibo ed al loro territorio di origine

- Scuola e Famiglie
- Ristorazione Collettiva
- Consumatori
- Terza Età

Esperienze di gusto



Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006



Scuola

<i>A.s.</i>	<i>Numero progetti - Alunni</i>	<i>Entità finanziamento</i>
99/00	6 - 1.500	€ 30.338,00
00/01	8 - 2.450	€ 20.348,40
02/03	13 - 12.350	€ 42.247,76
03/04	16 - 15.860	€ 46.935,76
04/05	30 - 21.080	€ 54.892,02
05/06	22 - 19.250	€ 72.639,00

Corsi Formazione Docenti dall' anno 1999/2006 → 41

Seminari per Genitori dall' anno 1999/2006 → 62

Fattorie Didattiche



Formazione

- 4 Corsi di Base
- 7 Aggiornamento

<i>Anno Scolastico</i>	<i>N° Classi</i>
1999 – 2000	300
2000 – 2001	330
2001 – 2002	500
2002 – 2003	517
2003 – 2004	618
2004 – 2005	569

<i>Anno</i>	<i>N° Aziende</i>
2000	14
2005	20

Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006



PROVINCIA
DI PARMA

Musei del Cibo



Parmigiano-Reggiano (Soragna)



Prosciutto (Langhirano)



Pomodoro (Corte di Giarola)



Salame di Felino (Felino)

Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006

Ristorazione Collettiva

Legge Nazionale n° 448 del 23/12/2000

La legge regionale 29/02

Norme per l'orientamento dei consumi e
l'educazione alimentare e per la riqualificazione
dei servizi di ristorazione collettiva

sportello mense bio

*Prodotti biologici e ristorazione
in Emilia Romagna*

Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006

Ristorazione Collettiva

Art. 8 - Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva

1. La Regione favorisce il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, all'interno dei servizi di ristorazione collettiva.

Art. 9 – Forniture e loro aggiudicazione

2. Prodotti forniti per la preparazione dei pasti in misura non inferiore al 70% di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici tradizionali
3. Nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari: 100% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

Indagine PRO.B.E.R. Censimento Mense Scolastiche

- I prodotti tipici di uso più frequente:
 - Prosciutto Crudo di Parma, Parmigiano-Reggiano, Prosciutto Cotto, Olio, Malga Gardena, Patata Bologna, Ricotta, Emmenthal, Grana Padano
- I prodotti Tradizionali di uso più frequente:
 - Salame di Felino, Coppa di Parma, Torta di Marmellata di Prugne, Burro, Tortelli d'Erbetta, Robiola
- I menù alternativi rappresentano il 5,52% dei pasti forniti.

Di questi il 25% per problemi legati alla salute, mentre il restante 75% a motivazioni religiose o convinzioni familiari

- Fattorie Aperte
- Strade dei Vini e dei Sapori
- Pubblicazioni
- Seminari
- Corsi

PIRAMIDE DELLA CIVILTÀ'



Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica
Parma - 20 Maggio 2006

Conclusioni

Per far sì che avvengano sostanziali cambiamenti negli stili di vita è indispensabile che sia coinvolto:

- Chi produce e trasforma gli alimenti
- Chi elabora i programmi politici
- I Cittadini