

Rossana Mari  
Assessorato Agricoltura  
Regione Emilia-Romagna

# L'ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E EDUCAZIONE ALIMENTARE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## LEGGE REGIONALE N. 29/2002

25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# UN "EXCURSUS STORICO"

- dal 1984 progetti e iniziative, gestiti direttamente dalla Regione o affidati alle Province
- dal 1998 un rapporto costante e proficuo col mondo della scuola, grazie al programma interregionale "*Comunicazione e educazione alimentare*"
- dal 1999 una rete stabile di aziende agricole in grado di ospitare visitatori e scuole ("Fattorie aperte" e "Fattorie didattiche")
- il 4/11/2002 è stata approvata la Legge regionale n. 29 "*Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva*"

25/06/2006

# LA LEGGE REGIONALE N. 29/2002

- definisce le finalità dell'attività di educazione alimentare
- individua le competenze di Regione e Province
- promuove la qualificazione dei servizi di mensa

25/06/2006

REGIONE EMILIA ROMAGNA

• [rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# LE FINALITA' DELLA LEGGE (art. 1)

- promuovere **l'educazione al consumo consapevole**, attraverso la comprensione delle relazioni tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente
- favorire **l'adozione di corretti comportamenti alimentari**, attraverso la **conoscenza delle produzioni agroalimentari** ottenute nel rispetto della salute e dell'ambiente o legate alla tradizione e alla cultura del territorio regionale
- diffondere **informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici** legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine

25/06/2006

# I PROGETTI REGIONALI

- Progetto sperimentale **“Mangiare insieme”**, 2002/2003 – 2003/2004 - 2004/2005
- Progetto **“Merenda con gusto”**, 2004/2005
- Progetto **“Sportello informativo mense bio”**, dal 2004
- Progetto **“Fooding. Per dare il massimo! Nutrirsi al meglio”**, 2005/2006
- Progetto **“Fattorie aperte e fattorie didattiche”**, dal 1999

25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# Il progetto sperimentale "Mangiare insieme": il campione sperimentale

- 26 SCUOLE (materne - superiori)
- 85 CLASSI
- 123 INSEGNANTI
- 1.843 ALUNNI (3-18 anni)
- 1.508 GENITORI

25/06/2006

• [rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# Il progetto sperimentale "Mangiare insieme": **gli obiettivi generali**

- sperimentare un percorso formativo che valorizzasse la **quotidianità dell'alimentazione**, utilizzando **come momenti formativi** tutte le occasioni alimentari (prima colazione, pasto in mensa, spuntini e pasti a casa)
- coinvolgere **insegnanti, studenti e genitori**
- utilizzare **esperienze pratiche** e animazioni ludico-creative intorno al piacere di mangiare
- **verificare l'efficacia** degli interventi con esperti

25/06/2006

# Il progetto sperimentale "Mangiare insieme": **gli obiettivi educativi**

- promuovere il consumo di alcune categorie fondamentali di alimenti (frutta, verdura, latticini, pane) privilegiando prodotti biologici e del territorio
- approfondire la conoscenza dei processi produttivi per rendere più consapevoli nelle scelte alimentari
- prendere coscienza dei condizionamenti legati al mercato dei consumi e imparare a superarli
- riconoscere, accettare e valorizzare le diversità
- valorizzare acquisto e preparazione del cibo come tappe fondamentali per il benessere
- sensibilizzare sull'importanza dei pasti come momenti di comunicazione e gratificazione

25/06/2006



# LE "PAROLE CHIAVE"

- *esperienze concrete col cibo* (laboratori sensoriali, laboratori di cucina, visite alle fattorie didattiche, spese guidate)
- *prima colazione* (materne/elementari): gusto, abitudini, diffidenza, scoperta, dipendenza
- *fuori pasto* (medie/superiori): evoluzione del gusto, mode, influenze del gruppo, autonomia

# Attività realizzate nella **prima fase** (anno scolastico 2002/2003)

- **coinvolgimento delle scuole e classi** individuate dalle Province
- **formazione degli insegnanti**, accompagnati in tutto il percorso da un team di esperti per: allestire laboratori, elaborare strategie per coinvolgere i genitori, valutare il percorso didattico
- **monitoraggio** dell'attività con questionari in entrata e in uscita
- **esperienze pratiche** per insegnanti e studenti

25/06/2006

Corso di aggiornamento per insegnanti - Percorso in Fattoria Didattica  
(Az. Agricola Giunchi - Cesena)



25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

## Corso di aggiornamento per insegnanti - attività pratica



25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# Attività realizzate nella seconda fase (anno scolastico 2003/2004)

coinvolgimento dei **genitori** (e degli alunni) in conferenze /**seminari** interattivi (50-120 presenze ad ogni seminario) e in **attività pratiche a scuola e in fattoria** per esplicitare i condizionamenti e creare automatismi per far imparare ai bambini a mangiare sano



fondamentale per la riuscita del progetto

25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

Festa finale con la partecipazione dei genitori  
Scuola Media "Palmezzano" di Forlì



25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# Attività realizzate nella **terza fase** (anno scolastico 2004/2005)

- coinvolgimento dei **bambini e ragazzi**, con visite ai luoghi di produzione e di acquisto, degustazioni dei prodotti prescelti, preparazione e consumo di semplici ricette
- **esame degli indicatori** di verifica e dei risultati del monitoraggio triennale
- **valutazione finale** delle modificazioni intervenute sui comportamenti alimentari

25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

Attività pratiche per i ragazzi in Fattoria Didattica  
Percorso "Dal chicco al pane"



25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)



Attività pratiche per i ragazzi in Scuola  
Alberghiera



25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# Il comportamento degli studenti: alcuni risultati

- > gradimento del latte (+1,5% materne +4,8% elementari)
- > consumo di yogurt come fuori pasto (+7,3% materne +5,8% elementari)
- > consumo di frutta (+7,6% nei più piccoli come merenda, +4% medie, +12% superiori)
- < consumo di bevande gassate (medie e superiori)
- atteggiamento più curioso e creativo verso il cibo
- > coinvolgimento nella spesa, nella preparazione dei pasti e della tavola

25/06/2006

## Più in generale

- **notevole interesse** per la tematica da parte di tutti i soggetti coinvolti
- **desiderio di occasioni di comunicazione, condivisione, convivialità** (tra insegnanti, tra genitori e figli)
- **entusiasmo per il "fare"** (preparare da soli le merende, la colazione, il pasto, fare la spesa con i genitori)
- **maggiore consapevolezza e attenzione** nel consumo e acquisto di alimenti
- **diminuzione del consumo di merendine e bevande gassate e aumento del consumo di frutta, verdura, latte e yogurt**
- **avvicinamento alla tradizione**, alle origini del cibo
- **messa a punto di un modello** esportabile

25/06/2006

# Progetto "Merenda con gusto"

- 100 classi in Emilia-Romagna (studenti, insegnanti, genitori)
- merende a scuola, a base di **prodotti tipici e biologici locali**, in sostituzione alle merendine industriali
- merende preparate e servite dalle **fattorie didattiche**
- **questionari sul gradimento** compilati da **insegnanti e ragazzi**

25/06/2006

# Tipi di merende

- **pane e ...miele, burro e marmellata, coppa, salame, parmigiano reggiano, grana padano, ricotta, formaggio e pere, olio, olio e zucchero, frutta fresca e secca**
- **piadina e ....confettura, formaggio, salame**
- **biscotti al forno, ciambella, crostata di frutta, torta dolce o salata con frutta o carote**
- **succhi di frutta, spremuta di arancia, latte, yogurt**

25/06/2006

# Progetto **Sportello mense bio**

- sito Web [www.sportellomensebio.it](http://www.sportellomensebio.it)
- **monitoraggio** del servizio di ristorazione scolastica erogato da **Comuni, ospedali e case di riposo** (stato di applicazione della legge e individuazione dei punti critici)
- avvio della **formazione delle figure professionali** coinvolte nel servizio di mensa
- **sviluppo del sito e delle azioni di supporto** per gli enti, in applicazione della l. r. 29/2002

25/06/2006

# Progetto "Fooding. Per dare il massimo? Nutrirsi al meglio!"

- sensibilizzare i **giovani atleti dilettanti**, attraverso gli **allenatori**, al consumo di **alimenti di qualità del territorio**
- promuovere il consumo di **prodotti tipici regionali DOP e IGP** come "integratori naturali"
- **kit informativo** per le società sportive
- **incontri formativi** per allenatori di squadre giovanili, con nutrizionista e testimonial del mondo sportivo

25/06/2006

•[rmari@regione.emilia-romagna.it](mailto:rmari@regione.emilia-romagna.it)

# Il progetto "Fattorie aperte e fattorie didattiche"

- nel 1999 la prima edizione di "Fattorie Aperte"
- nel 1999/2000 le prime reti provinciali di "Fattorie didattiche" e nel 2000/2001 completamento della rete
- nel 2001 l'approvazione del 1° *Programma* triennale regionale 2001-2003 "*Fattorie aperte e fattorie didattiche*" da parte dei due Assessorati Agricoltura e Formazione professionale e Scuola
- nel 2004: approvazione del 2° *Programma (2004-2006)*
- nel 2006: approvazione del nuovo *Programma per l'educazione alimentare* e del progetto "*Fattorie aperte e fattorie didattiche*" per il periodo 2006/2008

25/06/2006



# Risultati ottenuti nel periodo 1999/2005

- costituzione e incremento della **rete regionale delle fattorie didattiche** (287 aziende nel 2005)
- fattorie **didattiche** visitate da oltre **5.000 classi** e gruppi nell'anno scolastico **2004/2005**
- dal 2002 **risorse dal FSE** per **formazione e informazione** (materiale informativo e didattico)
- **dalla formazione obbligatoria alla formazione permanente** per agricoltori e insegnanti
- realizzazione del **sito Web dedicato**
- **stimolo nei confronti di altre Regioni e Paesi**

25/06/2006

# Sono punti di forza dei progetti:

- metodologie attive
- coinvolgimento di studenti, insegnanti, genitori
- continuità degli interventi nel tempo
- monitoraggio e verifica, con strumenti omogenei e costante nel tempo
- socializzazione dei risultati
- partecipazione di tutti i soggetti istituzionali e non del territorio (Regione, Province, scuole, scuole alberghiere, centri FP, strutture produttive, AUSL)
- integrazione tra progetti e interventi a livello istituzionale

25/06/2006