

PROGETTO: “A SCUOLA ... DI GUSTO”

PREMESSA

E' ormai ampiamente dimostrato il ruolo centrale dell'alimentazione nel mantenimento di un buono stato di salute.

L'assunzione di eccessiva quantità di cibo causa obesità e sovrappeso e aumenta il rischio di malattie cardiovascolari e cronico-degenerative; non solo la quantità ma anche la tipologia degli alimenti è rilevante nella prevenzione delle stesse patologie rispetto alle quali la nostra “dieta mediterranea” è riconosciuta essere protettiva.

Alcuni dati, raccolti con lo studio “PASSI” (2012) spiegano la dimensione del problema: il 40% degli adulti della ULSS 9 sotto i 70 anni (quindi più di 100.000 persone) presenta un eccesso di peso (31% sovrappeso e 9% obesi) e solo il 13% della popolazione adulta mangia almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno, come consigliato dall'OMS.

Anche per i bambini sono disponibili i dati raccolti con lo studio “Okkio alla Salute” (2014) che ha stimato che il 7 % dei bambini di terza elementare nella nostra ULSS è obeso e il 17,4% è sovrappeso. Inoltre il 99% dei nostri bambini non mangia le almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno, come consigliato dall'OMS.

Alla luce dei dati emersi il Comune di Mogliano Veneto, l'ULSS 9 e SLOW FOOD intendono avviare delle progettualità volte a sensibilizzare i cittadini e a introdurre nelle scuole ma non solo, unitamente ad una adeguata “cultura alimentare”, menù sani, appetitosi e buoni incentivando l'utilizzo dei prodotti del territorio.

Il progetto si prefigura altresì come un segno concreto di adesione della Amministrazione di Mogliano Veneto agli obiettivi per uno sviluppo sostenibile perorati dalla Carta di Milano soprattutto relativamente agli impegni esplicitamente riferiti al cibo nella convinzione che:

- tutti abbiano il diritto di accedere a una quantità sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente, che soddisfi le necessità alimentari personali lungo tutto l'arco della vita e permetta una vita attiva;
- il cibo abbia un forte valore sociale e culturale, e non debba mai essere usato come strumento di pressione politica ed economica;
- l'attività agricola sia fondamentale non solo per la produzione di beni alimentari ma anche per il suo contributo a disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversità;
- il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;
- una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita;
- per far fronte in modo sostenibile alle sfide alimentari future è indispensabile adottare un approccio sistemico attento ai problemi sociali, culturali, economici e ambientali che coinvolga tutti gli attori sociali e istituzionali;
- avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo agli ingredienti alla loro origine e al come e dove vengono prodotti, è essenziale al fine di compiere scelte responsabili;
- promuovere l'educazione alimentare e ambientale in ambito familiare è indispensabile per una crescita consapevole delle nuove generazioni;
- è necessario considerare il cibo come patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo dalle contraffazioni e dalle frodi, proteggendolo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzandone l'origine con processi normativi trasparenti.

IL PROGETTO

Nasce dall'idea che l'Amministrazione Comunale di Mogliano Veneto, nell'ottica di promuovere programmi di educazione alimentare e ambientale come strumenti di salute volti a valorizzare in particolare la conoscenza e lo scambio di culture alimentari diverse a partire dai prodotti tipici e locali, desidera promuovere azioni nella quotidianità aiutata dall'autorevolezza di soggetti quali l'Ulss 9 e Slow Food già protagoniste di precedenti positive progettazioni.

La precedente felice collaborazione del Comune di Mogliano Veneto con Slow Food è iniziata infatti con la proposta di realizzare dei piccoli orti all'interno delle scuole primarie "Gli orti in condotta" da parte degli alunni aiutati dagli insegnanti e con il supporto dei nonni che hanno prestato la loro esperienza.

Si è rivelata una buona proposta di educazione ambientale, alimentare e del gusto nelle scuole presentata anche all' Expo Milano 2015 all'interno del padiglione Slow Food.

In Italia l'Orto in Condotta prende avvio nel 2004 divenendo lo *strumento principale delle attività di educazione alimentare e ambientale nelle scuole*.

Gli insegnanti, i genitori e i produttori locali sono, insieme agli studenti, gli attori del progetto e costituiscono *la comunità dell'apprendimento* per la trasmissione dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente.

Altra positiva collaborazione con l'Ulss 9 è stato il progetto denominato "Merenda Sana" grazie al quale si cercava di perseguire un triplice obiettivo: garantire una merenda sana agli studenti moglianesi, consentire alle famiglie di ottenere significativi risparmi acquistando prodotti freschi e consentire al commercio al dettaglio, elemento imprescindibile anche dal punto di vista sociale, di poter contare su un volano di nuove opportunità. L'idea di migliorare il momento della merenda sia da un punto di vista qualitativo che dell'apporto calorico prevedeva anche il favorire il consumo giornaliero di frutta e verdura.

Forte delle significative esperienze, l'Amministrazione Comunale ritiene quindi di continuare la collaborazione con Slow Food e Ulss 9, avviando un percorso virtuoso finalizzato a consentire un favorevole cambiamento nell'approccio al cibo all'interno della città di Mogliano Veneto offrendo stimolanti occasioni attraverso la realizzazione dei singoli progetti:

1. **"Mogliano Mangia Bene"** rivolta a tutta popolazione moglianese grazie alla supervisione dell'Ulss 9
2. **"Pensa che Mensa"** rivolto agli alunni fruitori della ristorazione scolastica grazie alla collaborazione in particolare di Slow Food.

Il progetto "A Scuola... di Gusto" è per l'Amministrazione Comunale strategico e ambizioso e potrà realizzarsi grazie alla sinergia con diversi soggetti quali Slow Food, Mose, l'Ulss 9, Coldiretti e le componenti scolastiche (insegnanti, famiglie, alunni) tutti impegnati a dare il loro prezioso contributo alla realizzazione dello stesso.

1- A SCUOLA DI ... GUSTO – MOGLIANO MANGIA BENE

Amministrazione Comunale -Ulss 9 Servizio Igiene, Sanità pubblica e Medicina di Comunità, Servizio Igiene degli alimenti

L'idea è nata nell'intento di mettere a disposizione conoscenze ed opportunità a tutta la popolazione di Mogliano Veneto, al fine di garantire la più sana alimentazione possibile, mettendo in rete le risorse e le iniziative del territorio.

Grazie al coinvolgimento degli stakeholders di Mogliano Veneto, la proposta è quella di favorire mensilmente la conoscenza e quindi il consumo di un ortaggio ed un frutto, andando a realizzare diverso materiale informativo che verrà veicolato nei differenti ambienti dai molteplici soggetti protagonisti.

Infatti nell'ottica di una progettazione partecipata verranno definite azioni finalizzate a promuovere un frutto e una verdura di stagione al mese, iniziando da febbraio 2016 con le clementine e il broccolo.

Verranno realizzate schede informative con l'intento di esplicitare aspetti diversi dei prodotti: come sceglierli, come conservarli, come prepararli, cosa contengono, la loro storia, i benefici per la salute e cenni alla produzione sostenibile dei vegetali.

Il materiale informativo completo verrà fornito alle scuole, mentre selezioni dei diversi aspetti verranno veicolati seguendo criteri di opportunità al fine di espletare aspetti legati alla salute e alle proprietà dei prodotti: ad esempio in ambienti quali il distretto sanitario, gli ambulatori dei medici di base, le farmacie e erboristerie.

L'obiettivo è di promuovere la sana alimentazione a partire da semplici azioni volte ad aumentare il consumo di frutta e verdura, per far sì che aumentino le persone che mangiano 5 o più porzioni di frutta e verdura al giorno. Questo parametro è infatti maggiormente misurabile rispetto ad altri, riveste un ruolo centrale nella sana alimentazione volta a prevenire le malattie cronico degenerative e consente di valorizzare la stagionalità elemento essenziale dei progetti già attivati nel territorio.

Tale progetto prevede il coinvolgimento di diversi Stakeholders che saranno impegnati nella redazione e promozione di alcuni aspetti delle schede dei prodotti:

- Gas (Gruppo di Acquisto Solidale) e Coop Consumatori Nord Est occupandosi della redazione relativa a “come scegliere, come conservare, cosa contiene, come preparare” il prodotto e si impegneranno a esporre il materiale informativo per i propri clienti.
- Altromercato (Bottega Commercio Equo e solidale) seguendo la redazione di tutto ciò che concerne la “ produzione sostenibile e i benefici che comporta” e veicolando il messaggio all'interno della bottega di Mogliano Veneto.
- Mose proponendo delle ricette appetibili che stimolino la fantasia dei bambini e dei ragazzi.
- CGD (Coordinamento Genitori Democratici) curando la redazione della storia dei vegetali.

Nella scheda prodotto ci saranno anche i valori nutrizionale dei singoli vegetali che verranno redatti dal dipartimento di igiene degli alimenti dell'Ulss 9.

2- A SCUOLA DI ... GUSTO - PENSA CHE MENSA!

Amministrazione Comunale -Slow food Treviso

Già nello scorso anno scolastico, in collaborazione con Mose, società che gestisce la ristorazione scolastica, sono stati introdotti alcuni miglioramenti nella stesura dei menù, validati dall'Ulss, particolarmente apprezzati dall'utenza, come ad esempio l'inserimento di una maggiore varietà di cereali, di uova biologiche, di pesce di acquacoltura e la descrizione delle ricette.

Sulla scorta di quelle piccole azioni, frutto di un'analisi fatta con Slow Food Treviso, l'intenzione è quella di ipotizzare, nella ristorazione scolastica, un cambiamento a partire dalla fornitura di alcune materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti.

Sono state contattate le associazioni di categoria dei produttori agricoli del territorio (Cia, Coldiretti, Confagricoltura); all'appello ha risposto Coldiretti Treviso dimostrandosi disponibile ad intraprendere un percorso per individuare e proporre a Mose la fornitura di prodotti di qualità e di prossimità territoriale.

Per poter iniziare a realizzare questo ambizioso progetto l'Amministrazione Comunale intende proprio partire dalla mappatura dei produttori agricoli locali di frutta, verdura, uova, carni, ecc. che potrebbero diventare dei nuovi fornitori del servizio di ristorazione scolastica.

L'iniziativa si ritiene importante anche sotto l'aspetto educativo perché costruisce relazioni tra produttori e consumatori finalizzato ad una maggiore consapevolezza di cosa c'è nel piatto.

Grazie all'esperienza in materia di Slow Food si intende coinvolgere le scuole nel progetto iniziando con i dirigenti scolastici, gli insegnanti, le commissioni mensa, il comitato tecnico.

Realizzando occasioni di educazione sensoriale rivolta agli insegnanti e organizzando incontri con le commissioni mensa ed il comitato tecnico si mira alla cura di momenti all'insegna del: **Buono** (allenando ed educando i sensi a riconoscere la qualità organolettica); **Pulito** (scoprendo pratiche di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che tutelano la salute dell'ambiente e dei consumatori); **Giusto** (ricercando sistemi produttivi in cui siano tutelati i diritti dei produttori e vengano salvaguardate le economie locali).

Tale progetto prevede il coinvolgimento di diversi attori:

Istituzioni scolastiche

- Dirigenti scolastici proponendo e incentivando attività scolastiche sui temi dell'educazione alimentare, della qualità degli alimenti e della stagionalità, promuovendo la mensa come momento piacevole dell'attività didattica.
- Insegnanti e referenti mensa realizzando attività scolastiche di educazione alimentare aiutando i bambini e ragazzi a superare le loro abitudini per interessarsi ad aromi e gusti nuovi e raccontando attraverso ricerche e ricette fatte in classe, le storie spesso dimenticate che stanno dietro i piatti più conosciuti.
- Genitori rappresentanti di classe informando i genitori delle attività coinvolgendoli in una sorta di continuazione del progetto a casa (colazione, merenda, cena) promuovendo l'idea che la mensa può diventare il luogo ideale dove iniziare a pensare e sperimentare un modo diverso di preparare un pasto, più attento alla provenienza e alla qualità dei prodotti e di fare la spesa.
- Bambini/ragazzi affiancando alcuni loro rappresentanti alle Commissioni Mensa per un'attività di critica e proposta utili a realizzare menù più aderenti alle loro richieste e aspettative.

- Commissioni Mensa/Comitato Tecnico proponendo osservazioni e proposte per migliorare non solo il menu ma il progetto stesso.

Mose

Vedr  l'opportunit  di spendersi in un progetto pilota di grande valenza innovativa e prima esperienza nel Veneto, capace di creare un connubio fra le risorse del territorio e la produzione dei pasti all'interno della ristorazione scolastica.

COORDINAMENTO

L'Amministrazione Comunale nel ruolo di coordinamento dei due progetti conta di arrivare al coinvolgimento dei diversi soggetti, definendo un calendario delle molteplici attivit , attuando un continuo monitoraggio dello stato di avanzamento dei singoli lavori.

Nell'intento di realizzare un'informazione a tappeto in tema di alimentazione si conta di promuovere la comunicazione del progetto e dei suoi step di avanzamento utilizzando i canali istituzionali, il sito istituzionale, i totem comunali presenti nel territorio.