



Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna

156^ seduta della VIII Legislatura

Estratto dal resoconto integrale della seduta pomeridiana del 27 ottobre 2009.

Presiede la presidente dell'Assemblea legislativa Monica Donini, indi il vicepresidente Paolo Zanca.

Segretari: Enrico Aimi e Matteo Richetti.

* * * * *

Hanno partecipato alla seduta i consiglieri:

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1) AIMI Enrico | 24) MAZZA Ugo |
| 2) ALBERTI Sergio | 25) MAZZOTTI Mario |
| 3) BARBIERI Marco | 26) MEZZETTI Massimo |
| 4) BARTOLINI Luca | 27) MONACO Carlo |
| 5) BERETTA Nino | 28) MONARI Marco |
| 6) BORGHI Gianluca | 29) MONTANARI Roberto |
| 7) BORTOLAZZI Donatella | 30) MUZZARELLI Gian Carlo |
| 8) BOSI Mauro | 31) NANNI Paolo |
| 9) CASADEI Stefano | 32) NERVEGNA Antonio |
| 10) CORRADI Roberto | 33) NOE' Silvia |
| 11) DELCHIAPPO Renato | 34) PEDULLI Giuliano |
| 12) DONINI Monica | 35) PERI Alfredo |
| 13) DRAGOTTO Giorgio | 36) PIVA Roberto |
| 14) ERCOLINI Gabriella | 37) RENZI Gioenzo |
| 15) FIAMMENGHI Valdimiro | 38) RICHETTI Matteo |
| 16) FILIPPI Fabio | 39) RIVI Gian Luca |
| 17) FOGLIAZZA Luigi | 40) ROSSI Loreno |
| 18) FRANCESCONI Luigi | 41) SALOMONI Ubaldo |
| 19) GARBI Roberto | 42) SALSI Laura |
| 20) LEONI Andrea | 43) VARANI Gianni |
| 21) LOMBARDI Marco | 44) VECCHI Alberto |
| 22) MANFREDINI Mauro | 45) VILLANI Luigi Giuseppe |
| 23) MASELLA Leonardo | 46) ZANCA Paolo |
| | 47) ZOFFOLI Damiano |

Ha comunicato di non poter partecipare alla seduta la consigliera Guerra.

Sono, inoltre, assenti la consigliera Majani, il presidente della Giunta Errani.

Oggetto n. 4950: Attuazione della L.R. 4 novembre 2002 n. 29 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva", art. 3. Approvazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare. Triennio 2009/2011. (Proposta della Giunta regionale in data 5 ottobre 2009, n. 1463)

Progr. n. 260

Oggetto n. 4950: Attuazione della L.R. 4 novembre 2002 n. 29 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva", art. 3. Approvazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare. Triennio 2009/2011.
(Proposta della Giunta regionale in data 5 ottobre 2009, n. 1463)

Prot. n. 30163

L'Assemblea legislativa

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale progr. n. 1463 del 5 ottobre 2009, recante in oggetto "Attuazione L.R. n. 29/2002, art. 3. Proposta all'Assemblea legislativa di approvazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare. Triennio 2009/2011";

Preso atto delle modificazioni apportate sulla predetta proposta dalla commissione assembleare referente "Politiche Economiche", giusta nota prot. n. 28977 in data 19 ottobre 2009;

Vista la L.R. 4 novembre 2002, n. 29 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" ed in particolare:

- l'art. 3 che attribuisce alla competenza dell'Assemblea legislativa regionale, attraverso apposito programma di durata triennale, la definizione delle linee di orientamento dei consumi e di educazione alimentare, degli interventi di dimensione regionale e dei criteri per la ripartizione delle risorse alle Province;
- l'art. 7, lett. a), che prevede che la Commissione regionale di coordinamento formuli proposte per la redazione del suddetto programma;

Viste inoltre:

- la L.R. 28 luglio 2008, n. 14 "Norme in materia di politiche per le giovani generazioni";
- la L.R. 31 marzo 2009, n. 4 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole";

Richiamata la deliberazione n. 84 in data 24 ottobre 2006 con la quale l'Assemblea legislativa ha approvato il Programma di attuazione della citata L.R. 29/2002 per il triennio 2006-2008 (proposta della Giunta n. 1261 in data 11 settembre 2006);

Attesa la necessità di provvedere all'approvazione del Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2009-2011;

Dato atto che con deliberazione della Giunta regionale n. 1175 del 23 giugno 2003 si è provveduto a nominare la Commissione di cui al citato art. 7 della L.R. 29/2002, Commissione da ultimo rinnovata con deliberazione della Giunta n. 1329 del 14 settembre 2009;

Ritenuto di approvare il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2009-2011", nella formulazione allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

Preso atto che con tale formulazione la Giunta regionale ha recepito integralmente le proposte formulate dalla Commissione suddetta nella seduta del 21 settembre 2009;

Previa votazione palese, a maggioranza dei presenti,

d e l i b e r a

- di approvare il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2009-2011", nel testo allegato al presente atto del quale è parte integrante e sostanziale;
- di pubblicare la presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

- - -

**LEGGE REGIONALE 4 NOVEMBRE 2002, N. 29 "NORME PER
L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E PER LA
QUALIFICAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA"**

**PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI
E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2009-2011**

INDICE

- 1. PREMESSA**
- 2. FINALITA' E OBIETTIVI**
- 3. LA STRATEGIA METODOLOGICA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE**
 - 3.1. Il modello integrato
 - 3.2. Finalità e obiettivi della strategia metodologica per la progettazione in educazione alimentare
- 4. RUOLI E COMPETENZE**
 - 4.1. Le competenze della Regione
 - 4.2. Il ruolo della Provincia
- 5. LE PRIORITÀ DEL TRIENNIO 2009/2011**
 - 5.1. Sviluppo del sistema "Fattorie didattiche"
 - 5.2. Manifestazione "Fattorie aperte"
 - 5.3. Educazione alla corretta alimentazione: promozione del consumo della frutta e degli ortaggi e della dieta mediterranea
 - 5.3.1. L'Orto a scuola. Seminiamo buon cibo
 - 5.4. Alimentazione e movimento come stile di vita
 - 5.5. Qualificazione della ristorazione collettiva pubblica a partire dal territorio
 - 5.5.1. La ristorazione scolastica
- 6. I DESTINATARI**
 - 6.1. Le scuole dell'Emilia-Romagna
 - 6.2. I cittadini dell'Emilia-Romagna
- 7. LA COMUNICAZIONE E LA FORMAZIONE**
- 8. I CRITERI PER LA RIPARTIZIONE DELLE RISORSE ALLE PROVINCE E LA PRESENTAZIONE DELLA RELAZIONE CONCLUSIVA**
- 9. LA COMMISSIONE REGIONALE DI COORDINAMENTO E LA COMMISSIONE TECNICA REGIONALE**

1. PREMESSA

Ogni persona ha diritto ad un'alimentazione sufficiente e salutare. Nel mondo occidentale la disponibilità di tecnologie avanzate e la presenza di numerosi fattori positivi legati allo sviluppo economico, accompagnati ad un'ampia possibilità di scelta di alimenti, hanno migliorato in generale lo stato di nutrizione della popolazione e consentono a tutti di alimentarsi correttamente. L'inquietante realtà degli obesi dei paesi ricchi, che ha come contraltare gli affamati del terzo mondo, dimostra in realtà come il maggior benessere economico non sia riuscito a produrre un approccio corretto al cibo.

Spesso, la scelta dei cibi di cui alimentarsi è determinata da fattori sociali e culturali, sui quali influisce maggiormente la suggestione pubblicitaria rispetto alla conoscenza dei principi della corretta alimentazione o la consapevolezza dei propri bisogni. Nonostante la disponibilità di un'ampia gamma di produzioni locali di qualità, si è spesso indotti a consumare prodotti "generici", scollegati dalla propria storia e dalla propria identità personale e territoriale. In molti casi, inoltre, si è indotti a consumare quantità di alimenti eccessive o non adeguate ai fabbisogni, aspetto che, se accompagnato ad una scarsa attività fisica, rappresenta oggi un fattore elevato di rischio per la salute.

Diventa quindi molto importante per l'istituzione pubblica promuovere una politica di orientamento dei consumi e educazione alimentare che ponga al centro l'agricoltura del territorio e le sue produzioni, non solo come fonte primaria del cibo, ma come marcatore culturale di civiltà e sostegno alimentare della comunità.

Politica regionale

La Regione Emilia-Romagna, attraverso l'adozione di un proprio quadro normativo, e in sintonia con la legislazione comunitaria e nazionale, adotta programmi tesi a migliorare i metodi di produzione, a sviluppare e a diffondere conoscenze in merito ai principi sulla nutrizione, a promuovere un utilizzo consapevole delle risorse. La normativa in materia di orientamento dei consumi e educazione alimentare (legge regionale n. 29/2002) rispecchia l'interesse della Regione Emilia-Romagna di occuparsi di alimentazione nel senso più ampio del termine, dalla produzione agroalimentare, al territorio, alla salute, all'ambiente.

Le esperienze condotte, in collaborazione con le Province, nel campo dell'educazione alimentare, hanno consentito di mettere a punto un modello efficace di intervento per promuovere la corretta alimentazione dei bambini e dei ragazzi a scuola e in famiglia, sperimentata con successo nei progetti "Mangiare insieme", "Merenda con gusto", "A tutta frutta!", "L'orto a scuola" e "Frutta snack". Tale attività è stata recentemente documentata nel volume "Educazione alimentare in Emilia-Romagna. Le tappe di costruzione di un sistema regionale", realizzato a cura del competente Servizio della Direzione Generale Agricoltura. Gli

interventi descritti, che si sommano ai numerosi altri realizzati direttamente dalle Province, hanno raggiunto complessivamente circa 30.000 studenti e i relativi insegnanti ed oltre 3.200 genitori, senza contare le visite in fattoria didattica, che hanno interessato oltre 120.000 persone solo nell'ultimo anno scolastico. Ciò candida peraltro la realtà delle "Fattorie Didattiche", così come articolata provincia per provincia, a dialogare e ad interagire con i "centri di servizio e di consulenza" (CSC) per le istituzioni scolastiche autonome, previsti dall'art. 22 della L.R. n. 12 del 30 giugno 2003. La pubblicazione testimonia come, attraverso corsi di formazione, seminari, visite in fattoria, corsi di cucina, laboratori del gusto ed altre attività, i partecipanti siano stati coinvolti in modo attivo ed abbiano modificato i loro comportamenti, soprattutto in riferimento al consumo di alcuni prodotti promotori di salute, ma soprattutto, come evidenziato dal monitoraggio e dalle valutazioni conclusive, come i progetti abbiano accresciuto il livello di consapevolezza circa la corretta alimentazione e prodotto un rapporto positivo nei confronti del cibo.

L'attività di orientamento dei consumi e di educazione alimentare messa in campo negli anni da Regione e Province nei confronti della scuola e della popolazione, ha affermato la centralità dell'agricoltura come cultura e valore del territorio da tramandare alle generazioni future, evidenziando il ruolo degli imprenditori agricoli in quanto trasmettitori di memoria, portatori di conoscenza e di competenza. Anche per il triennio 2009/2011, i progetti finanziati dalla L.R. n. 29/2002 continueranno a porre al centro l'agricoltura, la qualità e la sicurezza dei prodotti agro-alimentari - da quelli ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata), a quelli regolamentati dalla normativa comunitaria (prodotti DOP, IGP, DOC), ai prodotti tradizionali regionali (art. 8, D.Lgs. 173/98), a quelli ottenuti secondo specifiche norme di qualità.

L'attività sarà indirizzata a promuovere presso adulti e ragazzi la conoscenza di tali produzioni e delle loro connessioni con il territorio e l'ambiente, i concetti di biodiversità e di produzione e consumo sostenibile, oltre naturalmente ai principi della corretta alimentazione e della sicurezza alimentare. Si porrà l'accento sugli aspetti produttivi del cibo, sui processi tecnologici, sulle componenti di tipo ambientale, sociale e culturale che ruotano intorno all'alimentazione.

Una particolare attenzione sarà posta al tema dell'alimentazione funzionale in relazione ai prodotti tipici regionali, per valorizzarne le caratteristiche in grado di produrre effetti benefici sulla salute e influire positivamente su una o più funzioni dell'organismo, se consumato in maniera adeguata.

Politica comunitaria e nazionale

Diverse decisioni assunte in ambito comunitario e nazionale riconoscono che la corretta alimentazione è un fattore imprescindibile di benessere e salute per la

popolazione, rispetto al quale l'informazione e la formazione del singolo sono peculiari alla conoscenza e al sapere.

La Commissione Europea punta l'attenzione sui bambini e sui giovani, individuando la scuola quale punto chiave degli interventi di promozione della salute e di educazione alimentare, intervenendo sia sui genitori che sugli studenti, proponendo modelli di comportamento positivo. Nel *Libro Verde* la Commissione invita a condurre stili di vita sani, assegnando un ruolo fondamentale all'alimentazione e all'attività fisica, per contrastare sovrappeso e obesità, sottolineando in più punti la necessità che le istituzioni orientino i cittadini verso scelte alimentari informate, dalla lettura delle etichette alla comprensione dei marchi di qualità, elaborando messaggi coerenti, semplici e chiari, da diffondere tramite vari canali e nelle forme più appropriate ai vari destinatari, in funzione di età e genere. Il tema è stato recentemente ripreso nel *Libro Bianco sull'obesità*.

La Commissione europea, ritenendo fondamentale promuovere il consumo, specie da parte di bambini e ragazzi, di frutta e verdura in quanto alimenti salutari e fattore importante nella prevenzione del sovrappeso e dell'obesità, alla fine del 2008 ha invitato Stati membri, Regioni e altri organismi pubblici e privati a presentare esempi di buone prassi in materia. Sulla base delle migliori esperienze documentate, è stato predisposto il Programma europeo *Fruit School Scheme*, che ha come obiettivo principale proporre frutta ed ortaggi pronti per il consumo ai bambini della scuola primaria, per far loro aumentare la razione giornaliera di questi alimenti. In attuazione del programma europeo, nei primi mesi del 2009 il Ministero per le Politiche Agricole ha approntato il Programma nazionale "Frutta nelle scuole". La Regione Emilia-Romagna, che ha già da tempo intrapreso iniziative su questo versante e che continuerà ad investire in questo ambito, intende operare in sinergia con il programma comunitario.

2. FINALITA' E OBIETTIVI

Le finalità dell'attività di orientamento dei consumi e di educazione alimentare, sia a livello regionale che a livello provinciale, sono quelle fissate dalla legge regionale 29/2002 all'art. 1, comma 2 e precisamente:

- a) promuovere l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;
- b) favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza del valore nutritivo degli alimenti, il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio rurale;
- c) promuovere la diffusione di informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine.

Rispetto a tali finalità, potranno essere individuati obiettivi più specifici, come ad esempio:

- far conoscere e comprendere le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, attraverso la conoscenza diretta dei metodi di produzione, trasformazione, conservazione, con particolare riferimento alle tecniche compatibili con l'ambiente;
- far comprendere, decodificare e valutare l'influenza dei mass media e dei messaggi negativi che talvolta sono veicolati;
- promuovere il consumo critico e consapevole degli alimenti in termini di qualità e quantità;
- far conoscere le produzioni di qualità disponibili sul mercato (produzione integrata, produzione biologica, prodotti tipici DOP e IGP, DOC e DOCG, prodotti tradizionali), informando sulle loro differenze e peculiarità (caratteristiche nutrizionali, aspetti funzionali, equilibrato utilizzo nelle diete alimentari, ecc..) i marchi ed i simboli che caratterizzano tali prodotti, nonché i sistemi di certificazione che ne garantiscono il processo di produzione e/o la qualità;
- allargare il concetto di qualità, non limitandolo al prodotto, ma all'intero processo produttivo e all'intera filiera produttiva;
- promuovere, rafforzare e mantenere, anche attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio, la storia, le tradizioni;
- far comprendere che condurre uno stile di vita sano, compiere scelte salutari in diversi ambiti della vita quotidiana, adottare un'alimentazione corretta, sana ed equilibrata, si possono tradurre in un evidente miglioramento della qualità della vita;
- far conoscere come gli effetti delle tecnologie di produzione, trasformazione, conservazione e cottura influiscono sugli alimenti;
- stimolare, attraverso informazioni corrette, i fruitori della ristorazione scolastica, il personale di cucina, gli amministratori, affinché sappiano orientarsi in maniera più consapevole nell'ambito di una scelta responsabile degli alimenti;
- far riflettere sui fattori sociali e antropologici che agiscono sulla scelta dei cibi per la loro funzione simbolica e relazionale;
- informare sugli aspetti storici del cibo come segno di identità etnica, religiosa e culturale;
- far conoscere le peculiarità dei prodotti tipici e tradizionali dell'Emilia-Romagna, con particolare riferimento alla loro storia e alle loro origini, realizzando

interventi in collaborazione con le strutture che sul territorio sono impegnate, con attività formative e informative, nel raggiungimento di questo obiettivo;

- promuovere la conoscenza delle loro caratteristiche nutrizionali funzionali;
- far conoscere gli strumenti di tutela per la sicurezza alimentare, come la tracciabilità, le etichettature e i relativi sistemi di certificazione;
- far emergere il positivo utilizzo di alcuni prodotti a qualità regolamentata, nell'alimentazione degli sportivi.

3. LA STRATEGIA METODOLOGICA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

3.1. Il modello integrato

L'educazione alimentare implica la conoscenza degli aspetti produttivi, tecnologici, ambientali, sociali, educativi ed economici sottesi al cibo. L'efficacia degli interventi richiede pertanto alla Regione Emilia-Romagna di integrare le politiche di settore – dall'agricoltura, alle attività produttive, all'ambiente, alla sanità e alle politiche sociali, all'istruzione e alla formazione professionale - pur nel rispetto degli ambiti di competenza. Per favorire lo scambio delle informazioni e favorire tale processo di integrazione sono stati recentemente costituiti gruppi di lavoro interdirezionali attivi sui temi della sicurezza alimentare, prevenzione e sorveglianza dell'obesità (e relativi sottogruppi per la ristorazione scolastica e la distribuzione automatica), attività fisica e prevenzione dell'uso di sostanze dopanti nelle palestre (Obiettivo "Muoversi" del Piano di prevenzione regionale e progetto "Palestre sicure"), delle politiche per l'infanzia e l'adolescenza (L.R. n. 14/2008), della tutela dei consumatori (L.R. n. 45/1992 e L. 388/2000), delle fattorie didattiche (L.R. n. 4/2009), che hanno prodotto in alcuni casi documenti congiunti ai quali il presente Programma si collegherà.

Sempre in un'ottica di "sistema integrato", sarà sempre più importante, per governare la complessità che caratterizza l'ambito dell'alimentazione e interagire con la pluralità dell'offerta pubblica e privata nel settore, creare una rete stabile di relazioni tra i vari soggetti, al fine di accrescere la qualità e la coerenza dell'offerta informativa, formativa e educativa. L'interazione di diversi soggetti e di diversi piani di intervento richiede la formulazione di una strategia formativa complessiva che unifichi le "culture", i linguaggi, le metodologie, le risorse dei soggetti interessati. Gli attori del sistema devono infatti condividerne le motivazioni; condividere la necessità di coordinare e di far interagire le azioni di più soggetti istituzionali; condividere il modello di intervento e gestirlo in tutte le sue fasi.

È altresì auspicabile l'utilizzo di un modello di progettazione condiviso da tutti gli attori. Il presente Programma propone di orientarsi verso la metodologia del "Project Cycle Management". Questa metodologia è stata introdotta dalla

Commissione Europea per garantire la diffusione di uno schema unitario e di un linguaggio comune per lo sviluppo di progetti sempre più efficaci in termini di raggiungimento degli obiettivi ed è oggi la metodologia più adottata dagli enti pubblici per progetti di media e grande dimensione. Essa si è rivelata particolarmente efficace per programmi di prevenzione e educazione alimentare.

3.2. Finalità e obiettivi della strategia metodologica per la progettazione in educazione alimentare

Gli anni recenti sono stati testimoni di cambiamenti radicali nello scenario della “nuova programmazione”, infatti essa suggerisce concetti forti e innovativi, come il partenariato, la concertazione, l’approccio ascendente (bottom-up) e, soprattutto, la partecipazione di una pluralità di soggetti. Caratteristica essenziale degli strumenti della nuova progettazione per lo sviluppo è proprio la complessità del “governo del programma”, dovuta all’intervento di soggetti diversi, istituzionali e privati, che devono convergere verso un comune obiettivo di accrescimento culturale.

Per fondare lo sviluppo locale sulle reali esigenze del territorio, conferire ai diversi soggetti territoriali un ruolo attivo nell’individuazione, nella selezione dei bisogni e nella trasformazione di questi in qualificati progetti d’intervento, la Commissione europea ha ritenuto importante l’utilizzo dei contenuti della metodologia del Project Cycle Management (PCM).

La metodologia del Project Cycle Management (Gestione del Ciclo del Progetto) prevede la strutturazione in fasi dalla preparazione alla realizzazione dei progetti. Definisce, poi, per ogni fase, il ruolo dei diversi attori interessati e le decisioni che devono essere prese. La Gestione del Ciclo del Progetto fa dei beneficiari il suo punto cardine, motivo per cui chi elabora il progetto ha quasi l’“obbligo” di focalizzare quelli che sono i reali bisogni dei destinatari dell’intervento. Solo in questo modo i progetti possono definirsi fattibili e sostenibili. Il principale strumento di progettazione e gestione nel contesto della metodologia e degli strumenti del PCM, sono basati sull’approccio del Quadro Logico (QL). Il QL è una tecnica efficace che permette agli attori del processo di identificare ed analizzare questioni e problemi pertinenti, e di definire obiettivi e attività che devono essere portate avanti per risolvere i problemi individuati. In sintesi, il QL si configura come una matrice utilissima per la definizione degli elementi salienti di una idea progetto e costituisce il prodotto finale di una metodologia di progettazione strutturata denominata GOPP (Goal Oriented Project Planning). Questa procedura è stata ideata per coinvolgere tutti gli attori chiave e i beneficiari, permettendo di effettuare una vera progettazione dal “basso”. Nell’applicazione di questa metodologia strutturata di programmazione concertata svolge un ruolo fondamentale il cosiddetto moderatore, cioè un “tecnico” che, a tappe ben precise, spinge gli attori ad esplicitare il loro interesse nei confronti del progetto e li aiuta poi ad identificare problemi ed obiettivi. La principale funzione del moderatore è

dunque quella di supportare il gruppo nell'analisi della realtà di partenza fino a farlo convergere su un intervento comune.

Si allega in appendice il documento "Richiami sulla metodologia del PCM", per opportuna conoscenza dei destinatari del Programma.

4. RUOLI E COMPETENZE

La legge regionale n. 29/2002 definisce le competenze della Regione e delle Province, confermando quanto disposto dalla L.R. n. 15/1997. Il sistema di governo sperimentato in questi anni ha dimostrato di essere funzionale alle esigenze del settore in termini di efficienza ed efficacia e viene pertanto riconfermato.

4.1. Le competenze della Regione

La Regione mantiene un ruolo generale di coordinamento e di indirizzo, limitando la gestione diretta delle attività a progetti di interesse generale o riguardanti l'intero territorio regionale o a progetti pilota. Essa, nel suo ruolo di programmazione generale e di indirizzo, rappresenta un punto nodale di riferimento e scambio di esperienze ed informazioni per le Province. Le competenze della Regione per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare sono quelle elencate all'art. 2 della legge regionale n. 29/2002, mentre le modalità d'intervento sono disciplinate dall'art. 4, ove si prevede che l'attività di competenza regionale possa essere realizzata sia in forma diretta che in collaborazione con altri enti, pubblici e privati (scuole regionali di ristorazione, istituti alberghieri, AUSL, Comuni, associazioni, ecc.). È sempre auspicabile la collaborazione, interna alla Regione, tra Assessorati e Direzioni, in particolare tra Agricoltura, Scuola e formazione professionale e Politiche per la salute, in attuazione del Piano regionale per la prevenzione, oltre che con soggetti esterni, anche per l'ideazione, lo sviluppo e l'eventuale cofinanziamento di programmi comuni.

4.2. Il ruolo della Provincia

Le funzioni concernenti l'attuazione degli interventi di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare a livello locale spettano alle Province, in conformità a quanto disposto dall'articolo 3, comma 2, lettera e) della l. r. n. 29/2002 e dalla legge regionale 30 maggio 1997, n. 15 e successive modificazioni. Le Province svolgono quindi un ruolo di "cerniera" tra il governo regionale e le singole realtà locali, in sintonia con le linee guida e gli obiettivi generali della Regione Emilia-Romagna, ma si sono rivelate anche negli anni soggetti in grado di interpretare in modo autonomo ed originale le proposte della Regione.

Ai sensi del presente programma, la Provincia a livello territoriale svolge compiti di programmazione e di coordinamento, promuove ogni forma di collaborazione con imprenditori agricoli, scuole e agenzie educative, istituzioni, enti, gruppi d'interesse, consorzi, ispirando la propria azione ad obiettivi di rilevante interesse provinciale con particolare riferimento al settore agro-alimentare locale e alla popolazione residente, promuovendo forme di partecipazione attiva, di cooperazione e collaborazione. In particolare, gli interventi di respiro provinciale hanno il fine di sviluppare l'educazione alimentare come percorso condiviso, di aggregazione e di appartenenza al territorio, attraverso la diffusione fra la popolazione della cultura rurale.

In particolare, la Provincia nell'ambito dei progetti e degli interventi di educazione alimentare a livello locale:

- raccoglie e coordina le proposte avanzate da istituzioni, agricoltori, associazioni, ai fini della programmazione regionale;
- concorre all'individuazione degli obiettivi dei piani e programmi regionali e statali e, per quanto di competenza, alla loro specificazione ed attuazione;
- individua, analizza e mette in evidenza i bisogni dei sottosistemi locali, attiva iniziative per accrescere la cultura alimentare, in collegamento con le produzioni locali e il territorio;
- presidia i progetti finanziati, valutandone la ricaduta;
- promuove l'informazione e la sensibilizzazione di tutti i possibili soggetti anche attraverso materiale divulgativo e didattico, specifico per il territorio;
- attiva percorsi formativi in collaborazione con i competenti enti e istituzioni;
- cura l'attuazione dei progetti promossi e coordinati dalla Regione;
- promuove le attività che ritiene opportune con i Comuni, le AUSL, i Centri di formazione professionale, le Associazioni dei consumatori e altri soggetti del territorio, nel rispetto delle reciproche competenze, eventualmente partecipando anche ai progetti da loro proposti;
- predispone ogni altra azione che ritenga opportuna per il buon andamento dell'attività, nel rispetto delle finalità previste dal presente programma.

Le tematiche su cui incentrare i progetti di livello provinciale saranno individuate dalla Provincia, nel rispetto delle indicazioni fornite dalle Regione Emilia-Romagna. I destinatari degli interventi di educazione alimentare saranno, prioritariamente, gli studenti, gli insegnanti ed i genitori e, più in generale, la popolazione provinciale. Potranno essere realizzati interventi rivolti ad altri target, in funzione di specifiche esigenze locali.

5. LE PRIORITA' DEL TRIENNIO 2009-2011

Nell'ambito delle competenze ad essa assegnate, nel triennio di programmazione 2009-2011, la Regione Emilia-Romagna intende consolidare e sviluppare quei filoni di attività, avviati con le precedenti programmazioni, che hanno prodotto i migliori risultati – da “Fattorie didattiche”, all’”Orto scolastico”, alla qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - mentre nuove priorità saranno definite di anno in anno, in base ai bisogni emersi ed alle risorse disponibili. Le tematiche da privilegiare nel triennio 2009-2011, in sintonia con le finalità espresse dalla legge regionale e con gli elementi caratterizzanti l'attività regionale nel settore agroalimentare, sono quindi:

- sviluppo del sistema “Fattorie didattiche” e della manifestazione “Fattorie Aperte”;
- educazione alla corretta alimentazione: promozione del consumo della frutta e degli ortaggi, della dieta mediterranea e degli alimenti derivati da produzioni regolamentate con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali o funzionali;
- alimentazione e movimento come stile di vita;
- miglioramento dei servizi di ristorazione collettiva pubblica a partire dal territorio.

5.1. Sviluppo del sistema "Fattorie Didattiche"

I percorsi di educazione alimentare degli ultimi dieci anni hanno ricercato sempre di più il collegamento con il settore produttivo primario, ponendo al centro l'agricoltore ed i prodotti locali. Da queste premesse è scaturito il progetto regionale “Fattorie aperte”, promosso dalla Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con le Province.

Il progetto, al suo esordio, prevedeva come obiettivo finale la realizzazione di una rete regionale di aziende agricole, rappresentative delle tipologie produttive dell'Emilia-Romagna come opportunità per divulgare le tematiche dell'educazione alimentare e dei prodotti tipici a scuole e cittadini, consentendo di superare lo scollamento esistente tra il mondo rurale e l'abitare urbano. Il primo passo è stata l'ideazione dell'iniziativa “Fattorie Aperte”, realizzata per la prima volta nel 1999, premessa per attivare il progetto “Fattorie Aperte e Fattorie Didattiche”, più complesso e articolato.

Nei dieci anni di realizzazione dell'attività, il progetto ha dato risultati estremamente positivi: il numero delle aziende agricole accreditate e dei visitatori è in continuo aumento (attualmente sono 330 le fattorie didattiche, con una partecipazione di 6.000 gruppi di persone nell'anno scolastico 2007/2008 tra classi

e altri utenti, per un totale di oltre 120.000 persone), ma, soprattutto, si è registrata una notevole crescita qualitativa del sistema. Le “Fattorie aperte” e le “Fattorie didattiche” sono oggi importanti strumenti di informazione e divulgazione delle linee regionali per l’orientamento dei consumi alimentari, la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e la conoscenza e il rispetto del territorio, anche grazie all’imponente lavoro di formazione realizzato con le risorse del Fondo Sociale Europeo.

La fattoria didattica ha oggi una forte valenza socio-culturale e risponde al bisogno diffuso, tra la popolazione ed i giovani, di ritrovare una relazione positiva con la realtà, la natura e il territorio. Le fattorie didattiche sono oggi partner di progetto di tutti i principali interventi di educazione alimentare promossi dalla Regione nelle scuole emiliano - romagnole. Il sistema è ormai consolidato, ma occorrerà nei prossimi anni sostenere ed orientare le aziende verso la diversificazione dell’utenza e dell’offerta formativa, ipotizzando anche nuovi sviluppi e nuovi target rispetto a quelli tradizionali, in un’ottica di multifunzionalità e di integrazione del reddito agricolo, che possono al contempo valorizzare maggiormente il ruolo sociale e culturale dell’agricoltore. La fattoria può infatti svolgere il ruolo di luogo emblematico dell’identità di un territorio, sede di apprendimento attivo e strumento per l’educazione permanente, non più legata esclusivamente all’utenza scolastica.

La riscoperta della cultura rurale è necessaria per esprimere valori importanti e rafforzare il ruolo della fattoria in chiave di presidio territoriale per la valorizzazione del paesaggio come interazione tra ambiente naturale, agricoltura, prodotti tipici e tradizionali del territorio, beni culturali, storici, artistici, lavoro dell'uomo. Sono ormai diverse le aziende che si stanno specializzando in tale direzione, con l’allestimento di percorsi e laboratori per decodificare il cibo nel territorio attraverso chiavi e linguaggi inconsueti, come letteratura, poesia, arte, storia, partendo dall’osservazione e dalla conoscenza della campagna. Anche l’accoglienza saltuaria in fattoria di giovani e adulti diversamente abili ed anziani, che non si configura necessariamente come “agricoltura sociale”, è attività da sostenere e promuovere, perché consente alle aziende di allargare la propria utenza ed alle persone in condizioni di marginalità/disagio di usufruire di un’opportunità di uscita, non prettamente didattica, né di cura o terapia, ma volta a migliorare la qualità della vita, specie di chi risiede in strutture, attraverso la relazione, il contatto con la natura, il recupero di gusti, emozioni, ricordi.

Alla luce della legge regionale n. 4/2009, che costituisce il nuovo riferimento normativo per le fattorie didattiche, dovranno essere individuati i nuovi criteri di selezione delle aziende agricole ed i requisiti per l’iscrizione nell’elenco provinciale, nonché le procedure per i controlli e le sanzioni. Il presente Programma rimanda quindi per gli aspetti più specifici alla delibera di Giunta regionale in via di predisposizione.

Per quanto riguarda la formazione per l’accesso al ruolo di operatore di fattoria didattica, oltre alla suddetta delibera, si rimanda al “Catalogo Verde”, di recente introduzione, che rappresenta l’offerta formativa destinata agli imprenditori e

operatori agricoli, in applicazione del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, Misure 111 (azione 1) e 114. Esso contiene, infatti, i servizi di formazione, informazione e consulenza che vengono offerti, a pagamento, alle imprese agricole, per i quali l'azienda può presentare domanda per l'assegnazione di un contributo pubblico – cofinanziato dal FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) - a parziale rimborso del costo sostenuto. I contributi sono erogati dalle Province, a seguito di apposito bando, direttamente alle imprese.

5.2. Manifestazione "Fattorie Aperte"

Da oltre dieci anni l'iniziativa "Fattorie Aperte" viene riproposta ogni anno ai cittadini. La manifestazione è stata accolta con grande favore sin dalla prima edizione, nel 1999, con 10.000 visitatori ed ha registrato un continuo aumento delle presenze fino all'edizione 2005, con più di 68.000 presenze. Nello stesso periodo, il numero delle aziende agricole partecipanti ha subito lo stesso andamento crescente (dalle 70 della prima edizione, alle 275 dell'edizione 2005). Il numero di visitatori si è sempre mantenuto alto anche nelle successive quattro edizioni – circa 52.000 nell'edizione più recente (maggio 2009) - con la partecipazione di 220 aziende agricole.

L'iniziativa sembra ancora apprezzata ed attuale, tuttavia essa necessita probabilmente di un rinnovamento e di una rivisitazione, che potrà scaturire dal gruppo di lavoro competente, allargato alle fattorie interessate o, almeno, ad una loro rappresentanza. Si può per esempio ipotizzare una riproposizione della manifestazione che ricerchi una maggiore integrazione con altri eventi sul territorio (*Farmers markets*, iniziative di valorizzazione dei prodotti, ecc.), che preveda più eventi nell'anno, legati alle stagioni ed alle produzioni di stagione o una durata maggiore della manifestazione o, ancora, una diversa collocazione temporale e, più in generale, si potranno sfruttare maggiormente le potenzialità degli strumenti informatici e telematici, non solo per la comunicazione, ma anche per la creazione di "comunità virtuali".

Come per le Fattorie didattiche, anche per le "Fattorie aperte" la Regione in questi anni ha selezionato le richieste di partecipazione in base al possesso di precisi requisiti da parte delle aziende agricole, consistenti attualmente in: adozione di sistemi produttivi a basso impatto ambientale (agricoltura integrata e biologica) o realizzazione di produzioni tipiche e tradizionali; rappresentatività e "completezza" dell'azienda rispetto alla realtà agricola territoriale; motivazione e capacità comunicativa degli addetti; possibilità di ricezione dell'utenza; partecipazione ad uno specifico seminario di formazione. In vista della prosecuzione e dell'evoluzione della manifestazione, si renderà probabilmente opportuno intervenire per ridefinire i requisiti ed i criteri per la partecipazione.

5.3. Educazione alla corretta alimentazione: promozione del consumo della frutta e degli ortaggi e della dieta mediterranea

La promozione di uno stile di vita sano e interventi di educazione alimentare finalizzati a correggere le errate abitudini alimentari, a promuovere una riduzione della sedentarietà e l'abbandono di comportamenti a rischio, rappresentano una delle principali priorità nelle strategie di educazione alimentare.

L'obiettivo fondamentale di un approccio educativo non deve dimenticare che la finalità primaria è la salvaguardia della salute attraverso una corretta pratica alimentare; inoltre, deve consistere nel trasmettere alle persone la coscienza dell'inscindibilità dei due elementi alimentazione e cultura del proprio territorio.

Nell'ambito degli alimenti promotori di salute occupano un posto di primo piano frutta e verdura, necessari per un'alimentazione equilibrata. L'importanza per la salute di tali principi trova riscontro in numerosi studi che documentano che l'adeguato utilizzo di frutta e verdura è fattore preventivo nei confronti delle patologie cardiocircolatorie e tumorali. Un adeguato consumo di frutta e verdura (almeno 400 grammi al giorno, secondo le indicazioni dell'OMS) è in grado di contrastare sovrappeso e obesità, fenomeni in continuo aumento anche nella nostra regione, come testimoniano i dati delle indagini di sorveglianza nutrizionale (Sorveglianza regionale nell'infanzia e nell'adolescenza - dati 2003, 2005, 2007, 2008; Indagine OKkio alla Salute; Studio Indagine PASSI).

La regione Emilia-Romagna, con la sua produzione agricola, è in grado di offrire alla propria popolazione una vasta gamma di prodotti ortofrutticoli di elevata qualità. Nonostante ciò, numerosi progetti in ambito regionale hanno messo in evidenza un consumo di frutta e verdura ancora inadeguato rispetto alle raccomandazioni contenute nei LARN, anche da parte di giovani e giovanissimi. Con questo problema genitori, insegnanti ed operatori di cucina devono ogni giorno confrontarsi. È quindi una priorità per la Regione Emilia-Romagna favorire l'informazione dei propri cittadini – consumatori, per aiutarli a conoscere meglio i fattori e gli alimenti che svolgono un ruolo importante nel sovrappeso; le relazioni fra l'alimentazione e la salute; i regimi alimentari che riducono i rischi di malattie croniche; promuovere punti di contatto diretto con i cittadini-consumatori attraverso eventi e manifestazioni in cui il momento della visita si sovrappone e si fonde con quello della cultura e della degustazione, per svolgere anche in questi luoghi un'attività di valorizzazione del patrimonio agroalimentare locale, nonché di informazione e sensibilizzazione sui temi della corretta alimentazione.

Al fine di orientare la popolazione verso comportamenti alimentari più salutari, favorire il consumo di frutta e verdura come alimenti promotori di salute e prevenire l'insorgenza del sovrappeso e dell'obesità, il presente programma intende promuovere un modello di dieta che tenga conto della tradizione alimentare italiana, annoverata come "dieta mediterranea", alla quale vengono riconosciute particolari proprietà benefiche per la salute umana.

Le caratteristiche principali della "dieta mediterranea" sono un abbondante consumo di cibi di origine vegetale - frutta, verdura, pasta, pane, cereali e legumi - consumati prevalentemente freschi e di stagione, quasi sempre di provenienza locale.

Inoltre, la dieta mediterranea è povera di grassi animali e di zuccheri semplici, individua come principale fonte di proteine il pesce, predilige l'olio di oliva come condimento e introduce solo moderate quantità di vino. Per la sua importanza culturale, ne è stato richiesto il riconoscimento come "patrimonio dell'Umanità", per preservarne e trasmetterne il valore alle generazioni future.

Per il triennio 2009/2011, la Regione Emilia-Romagna intende dare continuità ai progetti di educazione alimentare che si sono dimostrati efficaci nella promozione del consumo di frutta e verdura ed hanno riscosso consensi presso il mondo scolastico regionale, come la coltivazione dell'orto a scuola o la preparazione e somministrazione di "merende salutari", ma anche mettere in campo progetti innovativi, con un approccio attivo ed esperienziale. Essa intende inoltre proporsi per realizzare idonee misure di accompagnamento al Programma europeo "Frutta nelle scuole", da realizzare in collaborazione con le Province e le istituzioni scolastiche.

Nei progetti si privilegeranno, oltre all'illustrazione delle proprietà nutritive di questi alimenti e delle modalità di consumo, l'educazione al gusto, la conoscenza del percorso dei prodotti, della stagionalità e della provenienza, attraverso visite in fattoria e al mercato, l'allestimento di laboratori per la preparazione e il consumo di merende in classe a base di frutta e verdura, interventi informativi e formativi nei confronti di docenti, studenti e famiglie.

Si riporta di seguito, una breve descrizione del progetto "L'orto a scuola", come esempio di "buona prassi" per l'educazione alimentare nelle scuole d'infanzia e primarie, di cui si propone la prosecuzione anche nel triennio 2009-2011.

5.3.1. L'orto a scuola. Seminiamo buon cibo

Coltivare un orto è un'attività che mette a frutto abilità manuali, conoscenze scientifiche, sviluppo del pensiero logico interdipendente, ma significa anche attenzione ai tempi dell'attesa, rispetto della natura, maturazione di capacità previsionali. Lavorare con la terra aiuta poi i ragazzi a riflettere sulle proprie storie locali e familiari.

Attraverso la coltivazione dell'orto gli alunni arrivano a comprendere, ma soprattutto a vivere, i fenomeni legati al ciclo della vita e delle stagioni. Si comprende, inoltre, che le risorse del pianeta sono limitate. Coltivare i frutti della terra riporta i bambini non solo all'origine del cibo, ma alle basi stesse della vita. Si semina, si coltiva l'orto, si raccoglie e poi si pianta ancora e si comprende la fatica e la cura necessaria per ottenere gli alimenti e, implicitamente, il loro valore.

La promozione di "Orti didattici", negli spazi verdi della scuola, si pone quindi molti obiettivi:

- contribuire ad accrescere la conoscenza dell'origine degli alimenti e delle piante coltivate;

- avvicinare i giovani alla conoscenza e al piacere del coltivare la terra e alle modalità di coltivazione;
- far scoprire i tempi e i ritmi della natura;
- far sviluppare agli allievi un rapporto emotivo con la natura e un senso di responsabilità verso l'ambiente;
- far scoprire la diversità delle specie e delle varietà locali e dei loro legami con la cultura e le tradizioni del proprio territorio;
- divulgare i principi di coltivazione eco-compatibile, quali agricoltura biologica e produzione integrata.

L'efficacia del progetto, secondo il giudizio degli insegnanti, è legata all'apprendimento attivo e all'esperienza diretta coniugata alle lezioni teoriche tenute da esperti. Si prevede quindi di mantenere la struttura del progetto fin qui sperimentato, costituita da incontri informativi e formativi rivolti agli insegnanti; incontri degli alunni con anziani e agricoltori locali; incontri degli insegnanti con agricoltori e tecnici locali, aperti anche agli alunni e alle loro famiglie, con uscite in fattoria didattica; esperienze a confronto fra diverse realtà scolastiche; laboratori sensoriali e di cucina a scuola e in fattoria didattica per alunni, genitori e insegnanti; la realizzazione e la cura dell'orto; il consumo dei prodotti ottenuti nella mensa scolastica e in famiglia.

5.4. Alimentazione e movimento come stile di vita

La promozione di uno stile di vita sano e interventi di educazione alimentare finalizzati a correggere le errate abitudini alimentari, a promuovere una riduzione della sedentarietà e l'abbandono di comportamenti a rischio, rappresentano una delle principali priorità nelle strategie di educazione alla salute. La relazione tra dieta, attività fisica e salute, infatti, è stata provata scientificamente.

Per questo motivo è particolarmente preoccupante l'inattività fisica di bambini e adolescenti, specie se associata a diete scorrette, anche in relazione al problema sovrappeso - obesità. Il Libro Verde della Commissione Europea individua in trenta minuti al giorno il tempo minimo da dedicare all'attività fisica, come aiuto nella gestione del peso corporeo, mentre il Dipartimento della Salute londinese suggerisce di svolgere attività fisica almeno cinque volte la settimana. Secondo la Commissione Europea, quasi il 60% della popolazione europea non svolge una vigorosa attività fisica nell'arco della settimana ed oltre il 40% nemmeno una moderata attività. Solo un terzo della popolazione scolastica europea sembra seguire il modello consigliato per l'attività fisica ed in generale l'esercizio fisico sembra più diffuso tra persone che conducono già stili di vita salutari.

Presso le strutture competenti della Regione in materia di politiche per la salute e sport sono attivi progetti e gruppi di lavoro per promuovere l'attività fisica e

prevenire e contrastare l'uso di sostanze dopanti tra i frequentatori delle palestre e dei centri di fitness, in attuazione di specifici piani e progetti nazionali e regionali (Punto 9 "Sorveglianza e prevenzione dell'obesità" del Piano regionale della prevenzione, Obiettivo 5 "Muoversi", Azione "Incidere sui processi di organizzazione della città per rendere facile ed accessibile a tutti lo svolgimento di una regolare attività fisica"; progetto nazionale "Palestre sicure", ecc.).

Nel prossimo triennio si possono ipotizzare iniziative volte ad evidenziare la relazione tra alimentazione e sport per allenatori e giovani sportivi, per promuovere una corretta cultura e pratica dell'alimentazione e dell'attività fisica, come fattori di prevenzione nei confronti di patologie quali obesità, malattie cardiocircolatorie e osteoarticolari, ma anche per far conoscere il ricco paniere di prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli, in grado di fornire un importante apporto del punto di vista nutrizionale. Per raggiungere questo obiettivo occorrerà attivare sinergie concrete tra tutti gli Assessorati competenti; sarà fondamentale anche in questo caso l'integrazione tra politiche per la salute, per la promozione dell'attività sportiva e per l'educazione alimentare.

5.5. Qualificazione della ristorazione collettiva pubblica a partire dal territorio

La legge regionale n. 29 del 2002 interviene nell'ambito della ristorazione collettiva pubblica, intesa come servizio gestito da enti pubblici e rivolto alla popolazione scolastica, ospedaliera e delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani.

Il pasto collettivo può essere occasione di educazione alimentare, poiché non assolve solo il compito di soddisfare il bisogno primario di nutrirsi, ma risponde anche alla necessità di convivialità e di comunicazione interpersonale, che contribuisce ad instaurare con il cibo un rapporto positivo, oltre a far conoscere l'ampia varietà di alimenti disponibili per il consumo.

Le azioni finora intraprese dalla Regione si sono concentrate sulla raccolta di dati e informazioni sui servizi di ristorazione collettiva pubblica nel territorio e sulla messa a disposizione dei gestori del servizio di informazioni utili per la stesura dei capitolati, l'approvvigionamento della materia prima e quanto necessario per l'applicazione della legge regionale n. 29/2002.

Dal monitoraggio effettuato nell'ambito del servizio informativo "Sportello mense bio", attivo dal 2004, si rileva come l'attenzione riservata alla ristorazione collettiva da parte degli enti gestori sia crescente, così come in aumento è la quantità di materia prima proveniente da agricoltura biologica utilizzata per la preparazione dei pasti, all'interno dei servizi di ristorazione gestiti dai Comuni. Esistono, invece, nelle stesse strutture ampi margini di miglioramento per l'utilizzo di altre tipologie di prodotti agroalimentari di qualità regolamentata – Dop, Igp, QC - nonché per interventi migliorativi nei servizi di ristorazione collettiva gestiti dalle AUSL (ospedali, strutture per anziani), rispetto ai quali è già stata attivata l'Agenzia

Intercent-ER. Interventi migliorativi sono inoltre possibili sul versante della sostenibilità (riduzione degli sprechi, possibile recupero del prodotto non somministrato, raccolta differenziata, utilizzo acqua del rubinetto, ecc.). La recente attivazione dell'agenzia Intercent-Er sulle derrate alimentari, obbligatoria per gli ospedali e facoltativa per i Comuni, è un fatto positivo ed in futuro dovrà sempre di più veicolare prodotti biologici, da agricoltura integrata, tipici e locali provenienti da filiere regionali.

La Regione intende attivare tutti i percorsi possibili per mettere in condizione i soggetti gestori dei servizi di assicurare agli utenti l'accesso ad una alimentazione qualificata, pur tenendo conto dell'esigenza di contenimento della spesa pubblica. A questo scopo sarà promosso l'incontro tra istituzioni locali, produttori e ditte di ristorazione, per facilitare percorsi di commercializzazione e di utilizzo dei prodotti di qualità certificata (da agricoltura biologica, integrata, tipici e tradizionali) e migliorare la qualità del pasto.

Nel triennio oggetto di programmazione sarà data continuità all'attività dello "Sportello mense bio" che avrà il compito di fornire, su richiesta, informazioni e interventi specifici all'utenza. I destinatari del servizio sono amministrazioni appaltanti e loro personale, fornitori delle mense collettive, addetti alla cucina e alla somministrazione dei pasti, docenti, fruitori del servizio, genitori e commissioni mensa, produttori, ditte di ristorazione. In particolare, il servizio informativo fornirà:

- elenco degli operatori/prodotti/disponibilità su base regionale gestito e consultabile tramite Web;
- informazioni sui prodotti biologici, i prezzi, i capitolati, i menù, gli aspetti normativi e legali, documentazione e indirizzi utili, verifica delle disponibilità ("certificazione" di mancata reperibilità);
- iniziative a livello locale e regionale.

Saranno inoltre sostenuti progetti finalizzati a:

- individuare i fabbisogni del settore ristorazione collettiva, relativamente alla domanda di prodotti in termini quantitativi, qualitativi e di servizio;
- rilevare il gradimento del pasto nelle mense collettive pubbliche presenti nel territorio regionale;
- collaborare alla sperimentazione di nuovi sistemi gestionali che valorizzino la qualità dei prodotti da agricoltura biologica e di quelli provenienti da produzioni regolamentate;
- produrre materiale informativo per favorire la conoscenza dell'agricoltura biologica e dei relativi prodotti, nonché delle produzioni regolamentate per la loro introduzione nella ristorazione collettiva.

Per tutti i prodotti indicati nella legge regionale n. 29/2002 potranno essere attivati interventi specifici per integrare le conoscenze e le informazioni già disponibili e agevolare accordi tra gli enti pubblici e privati titolari di servizi di ristorazione collettiva ed il mondo della produzione agricola.

Occorre sviluppare l'attività del tavolo di concertazione regionale con produttori, assessorato agricoltura, assessorato sanità, Agenzia Intercent-ER ed Anci regionale, allo scopo di individuare strategie per il miglioramento dell'efficienza delle filiere, di ridurre i costi per comuni e ospedali e di implementare l'introduzione delle tipologie di prodotto previste dalla legge regionale n. 29/2002.

5.5.1. Ristorazione scolastica

La legge regionale n. 29/2002 interviene nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica (artt. 8 e 9), ritenendo che il pasto consumato a scuola, per la sua valenza educativa, possa costituire un'opportunità per far conoscere agli alunni gli alimenti e la loro funzione e portare i ragazzi a modificare abitudini alimentari errate. La legge regionale 29/2002 intende, in particolare, favorire il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate, di prodotti tipici e tradizionali regolamentati, promuovendo anche un impegno sociale ed un orientamento verso modelli di consumo sostenibile.

La ristorazione scolastica coinvolge molte istituzioni, diverse competenze e figure professionali: dalla dietista all'economista, al pediatra, all'operatore di mensa, ecc.. È quindi fondamentale la collaborazione, a livello regionale e locale, tra tutti i soggetti interessati: le Province, che hanno competenza per l'attività di educazione alimentare, i Comuni, in quanto titolari dei servizi di ristorazione collettiva ed i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle Aziende USL che, nell'ambito del Servizio Sanitario Regionale, operano all'interno delle strutture scolastiche e si occupano delle verifiche correlate agli aspetti della sicurezza alimentare. I SIAN conducono inoltre interventi mirati alla promozione di stili alimentari protettivi per la salute e alla prevenzione nutrizionale, quali la predisposizione, la verifica e il controllo di tabelle dietetiche, consulenza sui capitolati, partecipazione a comitati mensa. L'attività di valutazione dei menù è abitualmente svolta dai SIAN, in collaborazione diretta con i Servizi di Pediatria di Comunità.

Dalla sinergia tra ambiti e settori d'intervento diversi, tutti impegnati a promuovere sani stili di vita, nel 2009 sono state prodotte le *"Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna"*, a cura della Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali, che tengono conto delle finalità della legge regionale 29/2002 e che individuano quali nuovi obiettivi per la ristorazione scolastica:

- realizzazione di interventi che garantiscano il diritto alla salute, il rispetto delle esigenze e delle preferenze degli utenti e il riconoscimento del diritto al comfort ambientale dei bambini;

- organizzazione di momenti pasto che rispettino i bisogni di relazione, offrendo i tempi e gli spazi adeguati per il rispetto dei bisogni del soggetto in età evolutiva e per permettere, al momento del pasto, di sviluppare appieno le valenze educative che lo caratterizzano;
- promozione di progetti formativi motivazionali per gli adulti e di interventi/progetti educativi integrati per lo sviluppo delle conoscenze attraverso il "fare";
- sostenibilità ambientale del servizio;
- una più puntuale applicazione dell'attuale normativa in attesa di una legge quadro.

6. I DESTINATARI

L'attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare si rivolge prioritariamente a due tipologie di destinatari: scuola e cittadini.

6.1. Le scuole dell'Emilia-Romagna

I giovani hanno sempre meno occasioni di vivere a diretto contatto con la natura e la campagna, meno occasioni per guardarsi attorno e scoprire l'origine delle cose più elementari: il cambiamento delle stagioni, il lavoro nei campi, gli interventi dell'uomo sull'ambiente e la trasformazione dei prodotti agricoli. Manca la consapevolezza della produzione alimentare e la conoscenza della provenienza degli alimenti, anche di quelli più comuni come il latte, le uova o i prodotti dell'orto, e a volte queste conoscenze mancano anche nei genitori.

Per colmare questa lacuna si sono avviati negli anni numerosi progetti, che hanno fatto riscoprire l'universo culturale legato alla terra e alla produzione agricola, come "Fattorie aperte e Fattorie didattiche", che propone a cittadini e scuole visite alle aziende agricole e percorsi teorico-pratici "sul campo"; il progetto triennale "Mangiare insieme", che ha coinvolto studenti, genitori e insegnanti in un percorso di educazione alimentare attiva a scuola e in famiglia, utilizzando tutte le occasioni alimentari per promuovere un consumo consapevole e i successivi "Merenda con gusto", "A tutta frutta!", "L'orto a scuola" e "Frutta snack", per promuovere il consumo di merende sane e gustose in ambito scolastico.

Le azioni sono state differenziate a seconda delle varie fasce d'età, dalla scuola dell'infanzia a quella secondaria di secondo grado. I materiali didattici e ludici sono stati realizzati in funzione dei diversi livelli di apprendimento ed elaborazione concettuale, per favorire una facile comprensione anche degli aspetti più tecnici. Qualsiasi tipo di proposta didattica, per essere concretamente fruibile e produttiva,

deve svilupparsi in coerenza con le effettive capacità di comprensione, azione, elaborazione dei contenuti maturate dai soggetti a cui si rivolge. A questo scopo sarà utile coltivare, in stretta collaborazione con i centri di documentazione educativa, la cultura e la prassi della documentazione, anche multimediale, delle migliori pratiche didattiche attuate nel campo dell'alimentazione, in modo che siano facilmente accessibili agli insegnanti ed ai cittadini e/o diventino suscettibili di ulteriori sviluppi. Si segnalano in proposito i centri di documentazione educativa costituitisi in ciascuna provincia e i portali GOLD a cura dell'ANSAS e quello regionale "Didattica-ER". I temi affrontati, lo stile adottato, la struttura dei percorsi devono pertanto essere flessibili, adattabili, adeguati allo specifico gruppo di allievi con cui si va ad operare. Lo stesso argomento, infatti, può e deve essere trattato a differenti livelli di approfondimento e di attività, in relazione alle caratteristiche di sviluppo generali e peculiari di ogni gruppo di partecipanti. L'eccessiva semplicità o, al contrario, la complessità delle attività possono determinare, infatti, frustrazione, perdita di concentrazione e caduta dell'interesse, limitando il raggiungimento dell'obiettivo che ogni intervento didattico si deve porre in modo privilegiato: la partecipazione attiva.

Per questo motivo si è privilegiata, in generale, la metodologia dell'apprendimento attivo. L'esperienza condotta da alcuni anni nelle scuole infatti ha dimostrato che l'educazione alimentare è più efficace se si fa ricorso agli aspetti più pratici e concreti del cibo. Laboratori di degustazione, di cucina e di consumo, visite a realtà agricole ed alimentari del territorio, sono diventati progressivamente parte integrante dei percorsi sull'alimentazione. Si è visto, infatti, che soprattutto nella fase della crescita, l'esperienza pratica gioca un ruolo molto importante nella determinazione del comportamento alimentare. A livello metodologico, anche nel triennio 2009-2011 saranno da privilegiare, sia per gli interventi regionali che per gli interventi di livello provinciale:

- percorsi educativi all'interno delle "fattorie didattiche";
- percorsi conoscitivi all'interno delle "fattorie aperte";
- laboratori di degustazione;
- laboratori di cucina;
- occasioni di consumo a scuola e negli ambienti di lavoro distributori automatici, mense, ecc.

Per il bambino la motivazione di tipo razionale non è sufficiente: tutto l'apprendimento in età infantile passa attraverso l'esperienza ed i legami affettivi che si stabiliscono con, e tramite, l'adulto educatore e gli "oggetti" dell'apprendimento. È particolarmente importante che le occasioni di approfondimento ed esperienza possano essere condotte in più ambiti, ovvero che i percorsi didattici abbiano una connotazione interdisciplinare, cui contribuiscano quindi, per la scuola dell'obbligo, le varie discipline: storia e

geografia, scienze, letteratura, lingua straniera, ecc. Ciò consentirà agli alunni di realizzare una pluralità di esperienze sul tema e, tramite una conoscenza integrata dei diversi aspetti, una maggiore comprensione del comportamento alimentare. Si suggerisce un processo di apprendimento centrato sull'esperienza vissuta (fattorie didattiche, laboratori, percorsi conoscitivi) e sulla consapevolezza. È indispensabile che gli interventi educativi abbiano carattere di continuità e ripetitività, al fine di rafforzare la capacità dei messaggi di tradursi in cambiamenti. È importante, inoltre, che i progetti nelle scuole coinvolgano tutte le figure: dagli studenti, agli insegnanti, ai genitori e, in alcuni casi, anche il personale non docente e quello addetto al servizio di ristorazione scolastica. È fondamentale che gli interventi di educazione alimentare non si limitino al solo ambito scolastico, ma coinvolgano tutti gli aspetti dell'alimentazione quotidiana, con particolare riferimento all'ambito familiare, prevedendo di volta in volta gli strumenti più adeguati. Sarebbe importante prevedere interventi educativi anche nell'extra - scuola, in quanto i comportamenti alimentari, specie in età evolutiva, sono fortemente influenzati da atteggiamenti, opinioni e preferenze dei pari.

6.2. I cittadini dell'Emilia-Romagna

È importante informare correttamente i cittadini e le famiglie per fornire elementi di riflessione sui comportamenti di acquisto e di consumo. La comunicazione in campo alimentare è da intendere non solo come momento di trasmissione di informazioni sul valore nutritivo degli alimenti o sul ruolo di essi nel mantenimento della salute, ma come operazione complessa, che riguarda una pluralità di aspetti, nell'obiettivo di superare la frammentazione e l'occasionalità dei messaggi. Da questa necessità deve prendere spunto l'attività di comunicazione e educazione alimentare, che deve fornire ai cittadini informazioni sulla qualità degli alimenti, sulla funzionalità dei prodotti tipici e sul rapporto tra alimentazione e stile di vita, promuovendone il coinvolgimento attivo su queste tematiche.

Per raggiungere questo obiettivo si utilizzeranno non solo campagne di comunicazione, materiali informativi, convegni, seminari o incontri, ma anche strumenti pratici quali laboratori sensoriali, di cucina e di consumo, percorsi conoscitivi in fattoria e nei luoghi di produzione e vendita dei prodotti agroalimentari.

7. LA COMUNICAZIONE E LA FORMAZIONE

La comunicazione istituzionale è un servizio per il cittadino consumatore e deve essere chiara, diretta ed accessibile, nello sforzo di rispondere al bisogno di trasparenza e favorire l'instaurarsi di un rapporto di fiducia tra cittadino e istituzione. La Regione predisporrà campagne di comunicazione e materiale informativo e didattico a supporto dell'attività di educazione alimentare che permettano una conoscenza cognitiva e critica.

Saranno privilegiati:

- pubblicazioni e materiale informativo e didattico, sia cartaceo che multimediale;
- pagine Web sul portale "ERMES Agricoltura" e collegamenti con altri siti e portali;
- siti Web "Fattorie didattiche" e "Fattorie Aperte";
- articoli e speciali sulla rivista "Agricoltura" e su altre riviste di settore;
- pubblicazione e diffusione di ricerche, dati, progetti;
- convegni, eventi;
- corsi e seminari;
- presenza a fiere di settore.

La formazione

In applicazione dell'art. 2, comma 1, lettera e) e dell'art. 10, comma 2, della legge regionale n. 29/2002, laddove se ne riscontri la necessità, si realizzeranno interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti interessati, privilegiando insegnanti, agricoltori, personale operante nell'ambito della ristorazione collettiva, in accordo con il competente Assessorato.

8. I CRITERI PER LA RIPARTIZIONE DELLE RISORSE ALLE PROVINCE E LA PRESENTAZIONE DELLA RELAZIONE CONCLUSIVA

Le risorse complessive da destinare agli interventi di orientamento dei consumi e educazione alimentare ai sensi della L.R. n. 29/2002 saranno individuate di anno in anno, sulla base delle risorse allocate nel bilancio regionale, nei capitoli di spesa destinati agli interventi di orientamento dei consumi ed educazione alimentare. Anche le risorse regionali da destinare alle Province verranno individuate di anno in anno sulla base delle risorse disponibili sul bilancio regionale. L'assegnazione viene effettuata sulla base dei seguenti criteri:

- a) 40% in misura fissa;
- b) 40% in base alla popolazione scolastica da 0 a 18 anni;
- c) 20% in base alla popolazione residente.

I dati relativi alla popolazione scolastica e residente saranno desunti dalle elaborazioni del Servizio Statistica della Regione Emilia-Romagna sui più recenti dati ISTAT disponibili.

A conclusione dell'attività e comunque entro e non oltre 24 mesi dalla data di assegnazione delle risorse, le Province presentano alla Regione la relazione conclusiva sull'attività svolta, nella quale devono essere chiaramente esplicitati, attraverso la compilazione di una scheda descrittiva per ogni progetto attuato, almeno i seguenti punti:

- il titolo del progetto;
- l'ambito progettuale;
- gli argomenti affrontati;
- la situazione problematica iniziale e l'esito atteso;
- gli obiettivi raggiunti;
- i soggetti coinvolti;
- il target individuato e quello effettivamente raggiunto;
- i tempi e le modalità di realizzazione;
- i criteri di verifica utilizzati (a livello di processo e di impatto);
- le risorse regionali erogate;
- le risorse effettivamente impiegate per la realizzazione del progetto (evidenziando le eventuali economie di spesa).

Al fine di consentire, a livello regionale, il monitoraggio sull'attività svolta e sui progetti finanziati sul territorio è fondamentale che le modalità di presentazione della relazione finale siano le stesse per tutte le Province e che la relazione conclusiva contenga almeno tutti gli elementi sopra elencati. Il termine per la presentazione della relazione conclusiva sugli interventi attuati è disciplinato con l'atto di assegnazione annuale delle risorse, di cui al comma 1 dell'art. 6 della legge regionale. In caso di mancato invio della relazione finale entro i termini previsti dal presente programma, si procederà secondo quanto disposto dal comma 2 dell'art. 6 della legge regionale. Solo in caso di motivata impossibilità a concludere il progetto e ad inviare la relazione conclusiva entro i termini fissati nell'atto deliberativo regionale di assegnazione delle risorse, potrà essere concessa, su richiesta formale della Provincia, una proroga dei termini di massimo 6 mesi, da inoltrare alla Regione almeno 1 mese prima della scadenza prevista. È facoltà del Responsabile del Servizio competente concedere o meno la proroga richiesta.

La relazione conclusiva deve essere accompagnata da una copia dei materiali realizzati con le risorse regionali, sui quali dovrà essere riportato il logo della Regione Emilia-Romagna, Assessorato Agricoltura e la dicitura «Progetto

realizzato con le risorse previste dalla L.R. 29/2002 “Norme per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione della ristorazione collettiva”»

9. LA COMMISSIONE REGIONALE DI COORDINAMENTO E LA COMMISSIONE TECNICA REGIONALE

La Commissione regionale di coordinamento trova la propria disciplina nell’art. 7 della legge regionale n. 29/2002. La Commissione è composta dall’Assessore regionale competente in materia di agricoltura o dal suo delegato, con funzioni di presidente, dagli Assessori provinciali competenti in materia di agricoltura o loro delegati. Il dirigente regionale competente in materia di orientamento dei consumi e di educazione alimentare o un suo delegato, partecipano in funzione di supporto tecnico, così come, in relazione agli argomenti trattati, il dirigente regionale competente in materia di sanità, di istruzione e formazione professionale o loro delegati. La Commissione si riunisce su proposta del Presidente.

La Commissione ha il compito di formulare proposte per la definizione del Programma regionale, di valutare il raggiungimento degli obiettivi a livello locale e sull’intero territorio regionale e la loro coerenza rispetto alle linee definite dal presente programma, oltre che coordinare e rendere organici sul territorio regionale gli interventi di orientamento dei consumi e educazione alimentare. La legge regionale prevede inoltre che la Commissione regionale di coordinamento convochi annualmente le organizzazioni dei produttori e dei consumatori per una consultazione politico-organizzativa.

Una Commissione Tecnica, costituita dai referenti provinciali e coordinata dal referente regionale per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare, eventualmente integrata da un componente delle politiche per la salute, potrà favorire lo scambio e il confronto di idee ed esperienze sui progetti realizzati in ogni realtà provinciale, potrà supportare il monitoraggio dell’attività e svolgere funzione di proposta nei confronti della Commissione regionale di coordinamento.

APPENDICE: Richiami sulla metodologia del “*Project Cycle Management*”

Il *Project Cycle Management* scandisce le diverse **fasi** di un progetto. Trattandosi di un **percorso ciclico**, il PCM consente di sottoporre il progetto a verifica continua, sin dalla sua prima formulazione e di intervenire in itinere sull'attività progettuale, apportando modifiche e/o miglioramenti. Le possibili idee-progetto sono individuate nel contesto di una strategia concordata tra le parti coinvolte. Il Ciclo del Progetto fornisce una struttura che assicura che tutti gli attori coinvolti nel processo siano consultati e tutte le informazioni pertinenti siano rese disponibili, cosicché decisioni fondate possano essere prese nelle fasi chiave della vita di un progetto.

In generale, il Ciclo del Progetto ha sei fasi: la Programmazione, l'Identificazione, la Formulazione, il Finanziamento, la Realizzazione e la Valutazione.

Descrizione delle fasi:

- Nella fase di **Programmazione** il contesto nazionale e quello settoriale sono analizzati per identificare problemi e opportunità da affrontare, quest'attività implica una revisione analitica degli indicatori socioeconomici. Lo scopo di questa fase è in primo luogo quello di identificare ed accordarsi sugli obiettivi principali di cooperazione e le relative priorità settoriali. In secondo luogo, lo scopo è quello di fornire un quadro di programmazione pertinente e fattibile nel quale possano essere identificati e preparati progetti specifici. Per ogni priorità individuata, saranno formulate strategie che tengano conto degli insegnamenti delle esperienze passate.
- Nella fase di **Identificazione** sono individuate e sottoposte ad ulteriore analisi e studio le azioni specifiche da intraprendere. Ciò avviene in forma di consultazioni con il gruppo beneficiario di ogni azione, in forma di analisi dei problemi che si trova ad affrontare e di identificazione di possibili soluzioni per risolvere tali problemi. Fatto questo, si decide sulla pertinenza o meno di ciascuna idea-progetto rispetto sia ai gruppi beneficiari sia al quadro di programmazione stabilito, e vengono prescelte quelle idee-progetto da approfondire durante la fase di Formulazione.
- Nella fase di **Formulazione** le idee-progetto giudicate pertinenti sono elaborate in piani di progetti operativi. I gruppi beneficiari e gli altri attori partecipano alla specificazione dettagliata dell'idea-progetto. Essa è poi verificata in base alla sua fattibilità (ovvero se il suo successo sia probabile) e sostenibilità (ovvero se sia probabile che generi benefici di lunga durata per il gruppo beneficiario). In conformità a questa valutazione, si decide di formulare una proposta formale di finanziamento e di avviare la ricerca del finanziamento.
- Nella fase di **Finanziamento** le proposte sono esaminate dalle autorità competenti che decidono se finanziare o meno il progetto. Si concordano le modalità di

realizzazione e si formalizzano in un documento che ratifica modi di finanziamento e realizzazione del progetto.

- Nella fase di **Realizzazione** il progetto è eseguito: tutti i mezzi materiali ed immateriali necessari alla realizzazione del progetto sono messi in opera così come previsto dal piano di Finanziamento. In questa fase si svolgono le gare d'appalto e avviene l'assegnazione di contratti per l'assistenza tecnica, per le forniture e per la realizzazione di lavori. Nel corso della Realizzazione, chi gestisce il progetto verifica, in consultazione con i gruppi beneficiari e gli altri attori, il progresso effettivamente ottenuto rispetto al progresso pianificato, per determinare se esso sia orientato al successo nel raggiungimento dei propri obiettivi. Il progetto, se necessario, è ri-orientato e corretto, ed alcuni obiettivi possono essere modificati secondo i cambiamenti significativi intercorsi dal momento della formulazione del progetto.
- Nella fase di **Valutazione** l'ente finanziatore ed il partner valutano il progetto per stabilire quali obiettivi siano stati raggiunti e per identificare le lezioni tratte da quest'esperienza, utili per migliorare la progettazione di futuri programmi. Benché, in generale, nel Ciclo del Progetto la Valutazione segua la Realizzazione, è pratica comune condurre una Valutazione Intermedia nel corso della fase di Realizzazione. Questa serve per applicare gli insegnamenti acquisiti fino a questo momento, alla parte restante del progetto.

L'approccio del Quadro Logico

Il Quadro Logico (QL) è uno strumento dinamico che fornisce una struttura alla progettazione e al budget senza essere percepito come schema prefissato, rigido e costrittivo. Riunendo gli attori principali nella fase d'analisi per discutere di problemi, obiettivi e strategie, l'AQL incoraggia a prenderne in considerazione le aspettative e il modo in cui soddisfarle. Affermando con chiarezza gli obiettivi ed ordinandoli secondo una scala d'importanza, il QL fornisce uno strumento di controllo della logica interna della bozza di progetto, assicura che Attività, Risultati e Obiettivi siano interconnessi. Si sviluppa in due stadi sequenziali:

- **Stadio 1 - la fase di Analisi** durante la quale si analizza la situazione di partenza, si sviluppa una visione del futuro desiderato e si determinano le strategie per realizzarla.

Nella **Fase di Analisi** i progetti sono ideati per affrontare i problemi con cui i gruppi beneficiari si confrontano. Un progetto ben pianificato, che si rivolga ai reali bisogni dei gruppi beneficiari, prende le mosse da un'analisi del contesto in cui si vuole intervenire. Tale contesto sarà probabilmente percepito in maniera differente da ogni gruppo di attori coinvolti. È dunque d'estrema importanza assicurarsi che i rappresentanti di tutti i gruppi partecipanti lavorino insieme nella fase di analisi. Questo lavoro è solitamente svolto in un primo laboratorio d'idee (workshop) in cui problemi e tematiche pertinenti sono apertamente discussi.

Nella fase di analisi vi sono tre momenti: Analisi delle Problematiche, Analisi degli Obiettivi ed Analisi delle Strategie.

Analisi delle Problematiche - L'analisi delle problematiche consiste nell'identificare gli aspetti negativi di una situazione esistente e le relazioni "causa-effetto" tra le differenti problematiche. Il lavoro si svolge sviluppando un 'Albero dei Problemi' che stabilisca i rapporti di causa ed effetto tra i problemi identificati. Usando le informazioni ottenute, i coordinatori possono meglio organizzare il processo di preparazione e soprattutto raccogliere le informazioni necessarie al fine di organizzare un Laboratorio di Programmazione Partecipativa.

Analisi degli Obiettivi - L'Analisi degli Obiettivi, presenta gli aspetti positivi della situazione desiderata per il futuro. Quest'analisi implica la riformulazione delle problematiche in obiettivi raggiungibili. L'Albero degli Obiettivi può essere pensato come lo specchio positivo dell'Albero dei Problemi, dove al rapporto di 'causa-effetto' tra i problemi si sostituisce quello di "mezzi per ottenere lo scopo" in cui l'obiettivo è il mezzo per risolvere il problema.

Analisi della Strategia d'Intervento - Il momento finale della fase d'analisi riguarda la selezione della strategia (o strategie) che sarà usata per raggiungere gli obiettivi preposti. L'Analisi delle Strategie serve a decidere quali obiettivi saranno inclusi *NEL* progetto e quali ne resteranno *FUORI*, quale sarà l'Obiettivo Specifico del progetto e quali ne saranno gli Obiettivi Generali. L'Analisi Strategica vaglierà la fattibilità degli interventi possibili.

• **Stadio 2 - la fase di Progettazione** durante la quale l'idea progetto viene sviluppata nei suoi dettagli operativi.

L'Approccio del **Quadro Logico**, è un efficace strumento di analisi della progettazione, inoltre assicura il successo del progetto, attira l'attenzione sul fatto che per essere usato in maniera efficace deve essere sostenuto da altri strumenti di analisi tecnica, economica, sociale ed ambientale. Riunendo gli attori principali nella fase d'analisi, l'AQL incoraggia a prendere in considerazione le loro aspettative e il modo in cui soddisfarle. I coordinatori sono così obbligati ad identificare le condizioni ed i possibili rischi che possono influenzare la fattibilità del progetto e a specificare gli indicatori e le fonti d'informazione che saranno usati per il Monitoraggio e la Valutazione. Questo insieme d'informazioni chiave sono riassunti in una tabella, o matrice, (detto QL) formata da quattro colonne e, nel formato base, quattro righe. Nelle colonne s'individua ciò che il progetto intende fare, si chiariscono i rapporti causali e si specificano le condizioni e le incertezze che esulano dal controllo della gestione diretta del progetto. Nelle righe ci si riferisce alla misurazione degli effetti del progetto definiti con indicatori-chiave e mezzi di verifica, e alle risorse utilizzate.

Gli obiettivi selezionati dall'Albero degli Obiettivi devono essere inclusi nel progetto e sono trasportati nella prima colonna della matrice: essi definiscono la

Logica d'Intervento del progetto. È importante in questa prima fase essere certi di distinguere correttamente i livelli degli obiettivi.

Gli Obiettivi Generali (OG) del programma sono quelli che descrivono l'importanza dei benefici di lunga durata per i gruppi beneficiari e benefici più generali per altri gruppi. Gli OG non saranno raggiunti dal solo e singolo progetto in questione ma richiederanno l'impatto di altri programmi e progetti.

- **L'Obiettivo Specifico** (OS) riguarda il problema focale da risolvere nell'ambito del singolo progetto, e si definisce in termini di benefici che il gruppo destinatario deve ricevere dal progetto.

- **I Risultati Attesi** rappresentano i servizi che il progetto deve offrire al gruppo destinatario scelto. Chi gestisce il progetto è responsabile del raggiungimento dei risultati.

- **Le Attività** sono i modi in cui i beni e i servizi saranno distribuiti nell'ambito del progetto. Una chiave per usare il QL con successo è capire il significato delle sue definizioni in termini operativi, ed in particolare il rapporto tra Risultati Attesi e Obiettivo Specifico. Per ottenere tale obiettivo è necessario che il gruppo destinatario faccia effettivamente uso dei servizi del progetto e ne tragga dei benefici.

MONITORAGGIO E DOCUMENTAZIONE

Il Monitoraggio di un progetto è parte integrante della gestione ordinaria. I responsabili della gestione del progetto hanno l'importante funzione di stabilire sufficienti controlli sul progetto, tali da assicurare che esso non devii dall'ottenimento degli obiettivi. Questo avviene attraverso la raccolta continua e sistematica d'informazioni, la loro analisi ed il loro uso per verificare il progetto e prendere decisioni adeguate.

Vi sono cinque tappe nel disegno e nella specificazione di un sistema di monitoraggio:

- Analisi degli Obiettivi del Progetto
- Elencare le procedure di Realizzazione
- Elencare gli indicatori
- Disegno del formato dei Rapporti
- Preparazione di un piano di realizzazione per il sistema di Monitoraggio.

VALUTAZIONE DEL PROGETTO

La valutazione è la verifica periodica della pertinenza, efficienza, efficacia, impatto, fattibilità economica e finanziaria e sostenibilità di un progetto rispetto agli obiettivi prefissati. Lo scopo della Valutazione è di esaminare i traguardi raggiunti rispetto alle aspettative programmate, ed usare l'esperienza acquisita per migliorare il disegno di progetti futuri. Controlla la coerenza della progettazione e l'influenza delle Condizioni. Si fonda sui principi-guida: imparzialità, indipendenza e credibilità.

Criteri di Valutazione:

1. **Pertinenza** - ovvero la coerenza tra gli obiettivi del progetto e i problemi che si prefissava di risolvere e l'ambiente fisico e politico nel quale il progetto si svolge.
2. **Preparazione e Disegno del Progetto** - ovvero la logica e completezza del processo di progettazione e la logica interna e la coerenza del progetto stesso.
3. **Efficienza** - ovvero il costo, la velocità e l'efficienza della gestione del progetto grazie alle quali le entrate e le attività si sono convertite in risultati e la qualità dei risultati è stata raggiunta.
4. **Efficacia** - ovvero una verifica del contributo dei risultati ottenuti al raggiungimento dell'Obiettivo Specifico e di come le Condizioni hanno influenzato tale raggiungimento.
5. **Impatto** - ovvero l'effetto del progetto sull'ambiente generale inteso in senso fisico, culturale, politico e sociale, ed il suo contributo agli obiettivi settoriali riassunti negli Obiettivi Generali.
6. **Sostenibilità** - ovvero la probabilità che i benefici prodotti dal progetto continuino a prodursi, insieme con le Attività e i Risultati ottenuti. In particolare, lo sviluppo di fattori a sostegno delle politiche, di fattori economici e finanziari, degli aspetti socioculturali, di genere, di tecnologie adeguate e di capacità istituzionale.

Le Fasi della Valutazione

L'approccio adottato è di programmare formalmente i Rapporti di Valutazione in specifici momenti del Ciclo del Progetto e di sostenerlo con studi approfonditi *ad hoc*. Questi momenti sono:

- **In Itinere**, ovvero quando il progetto è ancora in via di realizzazione. In questo momento si vagliano i progressi ottenuti e si suggeriscono eventuali modifiche al progetto da includere nella Realizzazione in corso.

- **A Completamento Progetto**, per documentare le risorse usate, i risultati ed i progressi nel raggiungimento degli obiettivi.

* * * *

GR/dn

o m i s s i s

IL PRESIDENTE : f.to Monica Donini

I SEGRETARI : f.to Enrico Aimi - Matteo Richetti

27 ottobre 2009

E' copia conforme all'originale.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO AD INTERIM

(Anna Voltan)