



Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna

50^ seduta della VIII Legislatura

Estratto dal resoconto integrale della seduta pomeridiana del 24 ottobre 2006.

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

Segretari: Enrico Aimi e Matteo Richetti.

* * * * *

Hanno partecipato alla seduta i consiglieri:

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1) AIMI Enrico | 24) MASELLA Leonardo |
| 2) BARBIERI Marco | 25) MAZZA Ugo |
| 3) BARTOLINI Luca | 26) MAZZOTTI Mario |
| 4) BERETTA Nino | 27) MEZZETTI Massimo |
| 5) BORGHI Gianluca | 28) MONACO Carlo |
| 6) BORTOLAZZI Donatella | 29) MONARI Marco |
| 7) CARONNA Salvatore | 30) MUZZARELLI Gian Carlo |
| 8) CORRADI Roberto | 31) NANNI Paolo |
| 9) DELBONO Flavio | 32) NERVEGNA Antonio |
| 10) DELCHIAPPO Renato | 33) PARMA Maurizio |
| 11) DONINI Monica | 34) PERI Alfredo |
| 12) DRAGOTTO Giorgio | 35) PIRONI Massimo |
| 13) ERRANI Vasco | 36) PIVA Roberto |
| 14) FIAMMENGHI Valdimiro | 37) RENZI Gioenzo |
| 15) FILIPPI Fabio | 38) RICHETTI Matteo |
| 16) FRANCESCONI Luigi | 39) RIVI Gian Luca |
| 17) GARBI Roberto | 40) SALOMONI Ubaldo |
| 18) GUERRA Daniela | 41) SALSÌ Laura |
| 19) LEONI Andrea | 42) TAGLIANI Tiziano |
| 20) LOMBARDI Marco | 43) VARANI Gianni |
| 21) LUCCHI Paolo | 44) VECCHI Alberto |
| 22) MANCA Daniele | 45) VILLANI Luigi Giuseppe |
| 23) MANFREDINI Mauro | 46) ZANCA Paolo |
| 47) ZOFFOLI Damiano | |

Hanno comunicato di non poter partecipare alla seduta i consiglieri Ercolini, Montanari e Noè.

Oggetto n. 1742: Attuazione della legge regionale 4 novembre 2003, n. 29, articolo 3. Approvazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare. Triennio 2006/2008. (Proposta della Giunta regionale in data 11 settembre 2006, n. 1261)

Progr. n. 84

Oggetto n. 1742: Attuazione della legge regionale 4 novembre 2003, n. 29, articolo 3. Approvazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare. Triennio 2006/2008. (Proposta della Giunta regionale in data 11 settembre 2006, n. 1261)

Prot. n. 17115

L'Assemblea legislativa

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale progr. n. 1261 dell'11 settembre 2006, 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 2006/2008";

Preso atto della modificazione apportata sulla predetta proposta dalla commissione assembleare referente "Politiche Economiche", giusta nota prot. n. 16381 in data 12 ottobre 2006;

Vista la L.R. 4 novembre 2003, 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 del Consiglio 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;

Richiamata la deliberazione n. 502 in data 23 settembre 2003 con la quale il Consiglio regionale - su proposta della Giunta n. 1509 in data 28 luglio 2003 - ha approvato il Programma di che trattasi per il primo triennio di attuazione della citata legge;

Attesa la necessità di provvedere all'approvazione del Programma per il triennio 2006-2008;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 228 del 27/02/06 con la quale, ai sensi dell'art. 7 della predetta legge, è stata costituita la Commissione regionale di coordinamento per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare cui spetta, fra l'altro, la formulazione di proposte per la definizione delle predette linee di orientamento;

Dato atto che il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2006-2008", nella formulazione allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale, recepisce integralmente le proposte della Commissione suddetta;

Ritenuto, infine, di prevedere che, trascorso un anno dall'applicazione del Programma, si proceda alla verifica - attraverso il coinvolgimento della Commissione sopra richiamata - della funzionalità tecnica delle azioni realizzate rispetto agli interventi previsti;

Previa votazione palese, a maggioranza dei presenti,

d e l i b e r a

l'approvazione del "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare 2006-2008", nel testo allegato al presente atto del quale è parte integrante e sostanziale.

**LEGGE REGIONALE 4/11/2002, 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 2006-2008**

1. PREMESSA

Una corretta alimentazione è fondamentale per la salute ed il benessere e l'educazione alimentare è lo strumento idoneo ad ottenere comportamenti alimentari equilibrati e ad indurre scelte di consumo consapevoli.

Nell'odierna società postindustriale, dove le componenti culturali dominano l'alimentazione e gusti e abitudini mutano continuamente, con una moltiplicazione dei modelli e degli stili alimentari, l'educazione alimentare deve accrescere la consapevolezza e la responsabilità del consumatore che, con le proprie scelte, è protagonista della sua salute e orienta il mercato dei beni e dei consumi.

La Regione Emilia-Romagna realizza da anni, insieme alle Province, interventi di orientamento dei consumi ed educazione alimentare, rivolti prevalentemente al mondo della scuola, in totale sintonia con quanto evidenziato dai documenti nazionali ed europei in materia.

Con la 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" ed il primo Programma attuativo per il periodo 2003-2005, si è inteso rifuggire dall'occasionalità e garantire la continuità degli interventi, dotando il settore di apposite risorse finanziarie. La legge si è posta, inoltre, l'obiettivo di far rientrare i molteplici progetti ed iniziative di educazione alimentare, realizzati sul territorio, in un disegno generale di collegamento e integrazione alla politica agroalimentare della Regione, ove fossero definiti e condivisi obiettivi, priorità, strategie d'azione, metodologie didattiche e strumenti di verifica.

Tra i progetti più significativi degli ultimi anni, si ricordano il progetto triennale "Mangiare insieme", il progetto "Merenda con gusto", oltre al progetto "Fattorie aperte e fattorie didattiche", giunto ormai all'ottava edizione, ed ai numerosi progetti realizzati dalle Province.

In particolare, "Mangiare insieme" è risultato particolarmente significativo per la metodologia utilizzata. Ideato per promuovere una corretta alimentazione a scuola e in famiglia dei bambini e ragazzi dai tre ai diciotto anni, il progetto ha interessato oltre 1.800 studenti, 1.500 genitori e 123 insegnanti, in 85 classi di tutte le province. Attraverso corsi di formazione, seminari, visite in fattoria, corsi di cucina, laboratori del gusto ed altre attività, il progetto ha influito sui comportamenti alimentari dei partecipanti, soprattutto in riferimento ad alcuni prodotti promotori di salute come frutta, verdura e latte, ma soprattutto, come evidenziato dal monitoraggio, ha accresciuto il livello di consapevolezza circa la corretta alimentazione e l'approccio attivo nei confronti del cibo.

Il *Libro Verde* della 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. La Commissione invita a condurre stili di vita sani, assegnando un ruolo fondamentale all'alimentazione e all'attività fisica, per contrastare sovrappeso e obesità. Si sottolinea in più punti la necessità che le istituzioni orientino i cittadini verso scelte alimentari informate, 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.

Anche il *Piano Nazionale della Prevenzione 2005-2007: linee operative per la pianificazione regionale* individua l'obesità, in particolare quella infantile, come problema di salute prioritario. Tra gli obiettivi che il piano delinea vi sono: favorire nelle scuole la disponibilità di scelte alimentari corrette, riservando maggiore attenzione ai capitolati d'appalto e ai menù della ristorazione scolastica, agli spuntini e alle bevande caloriche presenti nei distributori automatici, alla distribuzione di spuntini a base di frutta e verdura fresche; sviluppare attività di educazione al gusto; accrescere il tempo dedicato all'attività motoria.

La Regione Emilia-Romagna nel prossimo triennio intende riservare particolare attenzione ai giovani, ai quali, in accordo con le Istituzioni scolastiche, vanno indirizzati interventi per far comprendere che l'alimentazione è elemento fondamentale nella costruzione dell'identità personale, nonché momento di socialità e di affettività, parte della cultura, della storia e delle tradizioni.

E' fondamentale comunicare ai cittadini e ai giovani la qualità dei prodotti agro-alimentari, in particolare quelli ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata, qualità controllata), dei prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (prodotti DOP, IGP, DOC), dei prodotti tradizionali regionali (art. 8, D. Lgs. 173/98), dei prodotti ottenuti secondo specifiche norme di qualità. E' importante promuovere presso i ragazzi la conoscenza di tali produzioni e delle loro connessioni con il territorio e l'ambiente.

Nel documento *Dai campi alla tavola* del luglio 2004, la Commissione Europea ribadisce l'importanza della diversità e della qualità dei prodotti alimentari, lasciando spazio a quelli tipici e tradizionali e alle specialità locali, oltre ai prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e dal "commercio solidale".

L'alimentazione nella realtà odierna è in continua evoluzione, perciò appare indispensabile un approccio "sistemico globale" con il concorso di variegate competenze, provenienti da istituzioni e settori diversi.

Ciò può realizzarsi con una programmazione chiara per obiettivi e metodi, contenuti e procedure di verifica interattiva. Superare interventi sporadici o non inseriti in un piano definito nell'ambito di un quadro di riferimento generale è un obiettivo che la Regione Emilia-Romagna si prefigge, anche in questa fase di programmazione.

2. FINALITA' E OBIETTIVI

L'ambito di intervento del presente programma è quello dell'orientamento dei consumi e dell'educazione alimentare, intendendo con tale definizione tutte quelle attività, poste in capo all'Assessorato Agricoltura, che integrano la più tradizionale educazione nutrizionale. L'approccio è complementare a quello sanitario - incentrato sulla salute e sulla prevenzione - e prevede azioni volte a far comprendere le relazioni tra uomo, agricoltura, alimentazione, ambiente.

L'educazione alimentare, infatti, implica la conoscenza degli aspetti produttivi, tecnologici ed economici sottesi al cibo.

Pur nel rispetto dei rispettivi ambiti di autonomia, nel prossimo triennio saranno intensificate le relazioni e le integrazioni con l'Assessorato Politiche per la Salute, per condividere esperienze, metodologie e buone prassi e rendere il più possibile sinergico l'utilizzo delle risorse disponibili.

Le finalità dell'attività di orientamento dei consumi e di educazione alimentare, sia di livello regionale che di 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 ed 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.

Per ognuna delle finalità identificate, potranno essere sviluppati alcuni filoni che fanno riferimento ad altrettanti obiettivi:

- a) **Educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente**

Obiettivi

- Conoscere e comprendere le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, attraverso la conoscenza delle fasi di produzione, trasformazione, conservazione, consumo dei singoli alimenti, perché solo la conoscenza diretta porta i consumatori a riconoscere e scegliere la qualità;

- Far comprendere, decodificare e valutare l'influenza dei mass media e dei messaggi pubblicitari nella scelta degli alimenti;
- Promuovere il consumo critico degli alimenti in termini di qualità e quantità, perché il consumo consapevole, senza eccessi né sprechi, è da considerarsi valore etico dell'umanità;
- Far conoscere le relazioni esistenti tra le abitudini alimentari del mondo sviluppato ed i sistemi produttivi di livello mondiale.

b) Adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali e avvio al consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio.

Obiettivi

- Far conoscere le produzioni di qualità disponibili sul mercato, informando sulle loro differenze e peculiarità (produzione integrata, produzione biologica, prodotti tipici DOP e IGP, prodotti tradizionali);
- Far conoscere 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 al processo e all'intera filiera produttiva;
- Promuovere, rafforzare e mantenere, anche attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio, la storia, le tradizioni;
- Migliorare nel consumatore la consapevolezza dei reali rischi e benefici legati agli alimenti, rispondendo alle domande e sollecitazioni degli utenti legate all'alimentazione;
- Far comprendere come il comportamento alimentare e gli stili di vita contribuiscano al miglioramento della salute;
- Sensibilizzare nei confronti degli effetti che le diverse modalità produttive hanno sull'ambiente circostante e sulle risorse naturali;
- Modificare le abitudini alimentari scorrette dal punto di vista nutrizionale, coinvolgendo la scuola e la famiglia;
- Far conoscere gli effetti delle tecnologie di produzione, trasformazione, conservazione e cottura sugli alimenti;

- Stimolare i fruitori della ristorazione scolastica, il personale di cucina, gli amministratori, responsabilizzandoli e promuovendo la crescita della consapevolezza, attraverso informazioni corrette, sulla qualità degli alimenti.
- c) **Diffusione di informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine**

Obiettivi

- Rintracciare gli aspetti antropologici dell'alimentazione, riflettendo sulla nostra cultura alimentare e sui nuovi modelli derivanti dagli stili di vita;
- Far riflettere sulle influenze sociali che agiscono sulla scelta dei cibi che hanno, oltre ad una funzione di nutrimento, anche una funzione simbolica e relazionale;
- Informare sugli aspetti storici del cibo come segno di identità etnica, religiosa, culturale, poiché la storia dell'alimentazione scorre in stretta sintonia con le altre storie;
- 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.

3. LA STRATEGIA METODOLOGICA

3.1. Il modello formativo integrato

L'analisi dello scenario dell'educazione e dell'informazione, oggi quanto mai complessa e diversificata, indica che risulta essere più limitato l'ambito di azione delle istituzioni tradizionali (Regione – Provincia – Scuola – famiglia - associazionismo), mentre sono aumentate le offerte informative private e l'influenza dei mass media.

In una società così complessa, un efficace modello di intervento deve essere interistituzionale ed in esso la Regione deve necessariamente svolgere un'azione di coordinamento.

E' necessario quindi un "Sistema Integrato" che permetta di creare una rete stabile di progetti educativi riguardanti l'alimentazione e di relazioni non più occasionali e disorganiche tra i vari soggetti formativi, al fine di accrescere la qualità e la coerenza dell'offerta informativa e formativa.

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.

Promuovere una “programmazione integrata” con un modello operativo significa:

- Condividerne le motivazioni;
- Condividere la necessità di coordinare e di far interagire le azioni di più soggetti istituzionali;
- Elaborare un modello di intervento, approvarlo e gestirlo in tutte le sue fasi.

Il modello integrato nasce da un bisogno identificato e da obiettivi chiari e condivisi dai soggetti attuatori. Gli obiettivi prioritari sono quelli che favoriscono abitudini e comportamenti, che aiutano a tutelare il proprio benessere, sollecitando capacità critica e autonomia nelle scelte, creando relazioni atte a coinvolgere la comunità.

3.2. Le fasi metodologiche

E' in ragione di queste considerazioni che ogni progetto di orientamento dei consumi e di educazione alimentare, sia esso di livello regionale o provinciale, deve prevedere:

A. Conoscenza e analisi della situazione di avvio

Si intende l'attivazione di indagini volte a comprendere il contesto culturale, gli atteggiamenti e i comportamenti utili in relazione agli obiettivi da perseguire.

L'analisi della situazione di avvio consente, infatti, di “sensibilizzare” la popolazione target al tema alimentare in questione; la focalizzazione dell'attenzione è passo fondamentale, perché individuo e comunità prestino attenzione a ciò che avvertono come rilevante.

E' importante sottolineare anche la rilevazione del “sapere grezzo”, costituito dalle conoscenze/esperienze dei soggetti cui si rivolge l'intervento. E' questo un aspetto cruciale in educazione, perché nessuna azione veramente educativa può prescindere da questo atteggiamento di ascolto e di confronto (centralità del soggetto), sia per motivi etici (rispetto della integrità culturale delle persone), sia per garantire efficacia all'azione (rispondenza ai bisogni).

B. Definizione degli obiettivi

Gli obiettivi degli interventi educativi dovranno essere fortemente selezionati in termini di priorità, nonché di appropriatezza alla realtà socioculturale ed economica delle popolazioni target, tenendo conto del bisogno che la popolazione ha di ricevere indicazioni pratiche, concrete e comprensibili, oltre che precise ed autorevoli, che aumentino la capacità delle persone di orientarsi fra i tanti messaggi, a volte contraddittori, che circolano attraverso i media.

I criteri fondamentali che possono guidare l'individuazione e la formulazione degli obiettivi in modo corretto appaiono:

- un modello educativo di scuola promotrice di benessere, attraverso l'offerta non solo di messaggi educativi corretti, ma anche di un contesto positivo, nel quale in primo luogo la ristorazione scolastica sia un modello corretto sia sul piano nutrizionale, sia sul piano psico-affettivo;
- la "spendibilità" dell'obiettivo alimentare anche sul piano educativo; in particolare, scegliere alcuni obiettivi da perseguire con interventi educativi nella scuola e nell'extra – scuola, in quanto i comportamenti alimentari sono influenzati da atteggiamenti, abitudini, opinioni e preferenze, oltre che da conoscenze, che vengono acquisite e consolidate, in gran parte, in età evolutiva.

La definizione degli obiettivi è punto centrale della programmazione e le varie fasi della stessa devono essere frutto di un lavoro comune tra tutti i soggetti coinvolti.

Un programma educativo, che tende a favorire la capacità delle persone di realizzare o correggere abitudini alimentari, non deve agire solo nel campo delle conoscenze, ma anche in quello degli atteggiamenti e delle abilità/competenze.

Infatti le aree di "competenza" degli obiettivi sono:

- *il sapere*, o area cognitiva: si tratta di obiettivi relativi alle operazioni intellettive;
- *il saper fare*, o area psicomotoria: si tratta di obiettivi relativi ad abilità pratiche;
- *il saper essere* o area affettiva/sociale, cui attengono obiettivi che considerano modifiche di interessi, atteggiamenti, valori, rapporti interpersonali, regole di collaborazione, ecc.

Nell'individuazione degli obiettivi occorre inoltre tenere presenti i seguenti diversi aspetti che concorrono alle motivazioni del comportamento alimentare, in particolare:

- gli aspetti culturali, affrontabili favorendo la conoscenza del rapporto tra uomo ambiente e alimentazione nelle sue dimensioni diverse: storica, ecologica, geografica, agro-alimentare;
- gli aspetti affettivo relazionali, affrontabili tenendo conto della dimensione emotiva e fantastica che il cibo evoca nei bambini e negli adulti, e degli aspetti simbolici della alimentazione per guidarli a esplorare i rapporti tra cibo, sensorialità e affettività.

Altri obiettivi possono essere quelli volti a garantire l'organizzazione di momenti - pasto che rispettino i bisogni di relazione, offrendo i tempi e gli spazi adeguati, elementi importanti del servizio, 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.

E' da sottolineare che quello del pasto è un momento educativo nel quale si enfatizza e si proietta nel quotidiano il ruolo "esemplare" di modelli o figure di riferimento significative degli adulti della scuola (insegnanti, ma anche addetti alla cucina e alla somministrazione dei pasti). Un'opportunità da cogliere per rinforzare, anche attraverso il comportamento "dei grandi", messaggi positivi sia sul piano educativo/relazionale che in campo nutrizionale.

C. Individuazione di risorse e vincoli

Come conseguenza di un esame sia delle risorse a disposizione (professionalità, opportunità, offerte, fondi, ecc.) che dei vincoli (organizzativi, temporali, relativi alle risorse stesse, ecc.) è opportuno selezionare nella gamma degli obiettivi di educazione alimentare quelli indicati dall'Assessorato regionale Agricoltura e proiettare in una programmazione pluriennale il ventaglio degli obiettivi indicati.

D. Selezione dei contenuti dei progetti

Il comportamento alimentare è un sistema articolato, determinato dal contesto sociale e dagli aspetti psicologici e relazionali connessi. Nell'individuare i percorsi educativi, devono essere egualmente considerati sia gli aspetti nutrizionali veri e propri che quelli relativi alle motivazioni, al significato del comportamento alimentare, alla ricerca dei prodotti di qualità, alla scoperta della tipicità e del territorio.

E. Definizione dei destinatari dei progetti

L'individuazione dei destinatari degli interventi è fondamentale per definire le azioni da intraprendere.

Per gli studenti le azioni saranno differenziate a seconda delle varie fasce d'età, dalla scuola dell'infanzia a quella secondaria di secondo grado. I materiali didattici e ludici saranno 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.

I temi affrontati, lo stile adottato, la struttura dei percorsi devono pertanto essere flessibili, adattabili, adeguati allo specifico gruppo di allievi con cui si opera. 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.

F. Individuazione dei metodi e degli strumenti

Si intende per apprendimento un cambiamento stabile di conoscenze e comportamenti. Poiché all'educazione alimentare interessa promuovere un apprendimento teso ad incidere sugli atteggiamenti (saper essere) e sul comportamento (saper fare), oltre che sulle conoscenze (sapere), risulta particolarmente importante operare sul piano metodologico le scelte opportune, identificando i metodi e gli strumenti didattici più efficaci per realizzare il tipo di apprendimento voluto ed esplicitarne, in fase di progettazione, i criteri:

- educare significa “condurre verso” scelte consapevoli: le scelte si fondano sulle conoscenze, ma non sono determinate solo da queste ultime, come dimostra la consuetudine a comportamenti sfavorevoli per la salute attuati da adulti pur ben informati;
- l'apprendimento è un processo complesso e legato anche al grado di maturità dell'individuo, cioè allo sviluppo cognitivo e affettivo; per questa ragione non è possibile utilizzare indifferentemente metodi e strumenti di insegnamento, ma è necessario sceglierli in ragione degli obiettivi e dei destinatari degli interventi;
- soprattutto 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 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;
- è indispensabile che gli interventi educativi abbiano carattere di continuità e ripetitività, al fine di rafforzare la capacità dei messaggi di tradursi in cambiamenti.

4. GLI INTERVENTI DI DIMENSIONE REGIONALE

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

La Regione mantiene quindi un ruolo generale di coordinamento e di indirizzo, limitando la gestione delle attività a quelle di interesse generale o riguardanti l'intero territorio regionale. Le Province, invece, svolgono un ruolo di "cerniera" tra il governo regionale e le singole realtà locali ed attuano i progetti a livello territoriale, in sintonia con le linee guida e gli obiettivi generali della Regione Emilia-Romagna.

4.1 Competenze della Regione

La Regione, 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, definite all'art. 2 della legge regionale, sono:

- a) definire le linee per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare;
- b) coordinare le attività realizzate dalle Province e fornire loro supporti di dimensione regionale;
- c) favorire l'accesso alle informazioni in materia di produzioni e consumi alimentari da parte dei cittadini e delle loro forme associative, anche attraverso appropriate iniziative di comunicazione, ricercando la collaborazione con le Associazioni dei consumatori;
- d) promuovere percorsi di educazione alimentare in ambito scolastico o nelle aziende agricolo-alimentari aderenti ai programmi della Regione, intesi a sviluppare in modo coordinato attività didattiche, formative e informative;
- e) promuovere anche in collaborazione con le Università ed Istituti specializzati, percorsi formativi e di aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nel campo della ristorazione, dell'alimentazione e dell'educazione alimentare.

Le modalità d'intervento sono disciplinate dall'art. 4 della legge regionale, prevedendo che l'attività di competenza regionale possa essere realizzata sia in forma diretta che in collaborazione con altri enti, pubblici e privati.

Per lo svolgimento dell'attività sono importanti i rapporti con altri enti ed esperti del settore, a livello europeo, nazionale e regionale. In particolare a livello regionale si privilegeranno i rapporti con le Università, gli Istituti di ricerca, gli

esperti di alimentazione, gli altri Assessorati regionali interessati alla tematica educazione alimentare ed in particolare l'Assessorato competente in materia di politiche per la salute e l'Assessorato competente in materia di Scuola e formazione professionale, per lo sviluppo di programmi comuni e progetti specifici, anche cofinanziati.

Nell'ambito delle competenze ad essa assegnate, la Regione Emilia-Romagna intende consolidare e sviluppare i progetti pluriennali già avviati, come il progetto "Fattorie aperte e fattorie didattiche", mentre nuovi progetti saranno definiti annualmente, in base alle priorità, ai fabbisogni emersi ed alle risorse disponibili.

4.2 Le tematiche da privilegiare

Le tematiche da privilegiare nel triennio 2006-2008, in sintonia con le finalità espresse dalla legge regionale e con gli elementi caratterizzanti l'attività regionale nel settore agroalimentare, sono:

- la ristorazione collettiva
- frutta e verdura nell'alimentazione
- il rapporto alimentazione e sport
- l'informazione del consumatore per promuovere scelte consapevoli

4.2.1. La ristorazione collettiva

Tra gli ambiti privilegiati vi è quello della ristorazione collettiva come momento di socializzazione e di educazione alimentare. Il pasto consumato a scuola, specie se inserito in un progetto complessivo che coinvolga genitori ed insegnanti, diventa autentico percorso di educazione alimentare. Questo vale anche per altre categorie di cittadini fruitori di mense collettive pubbliche, come anziani e malati.

La Regione, di concerto con le Province, con la L.R. 29/2002 ha previsto l'obbligo di utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali regolamentati ai sensi della normativa comunitaria, nazionale, regionale vigente, anche all'interno delle mense collettive pubbliche nelle percentuali e con le modalità descritte nella legge regionale. A tale scopo favorisce l'incontro tra agricoltori, istituzioni locali e ditte di ristorazione, per facilitare percorsi di commercializzazione e di utilizzo dei prodotti certificati biologici e migliorare, insieme alla qualità del pasto, anche la qualità della vita dei propri cittadini.

Il pasto collettivo non assolve solo al compito di soddisfare il bisogno primario di nutrirsi, ma anche alla necessità di convivialità e di comunicazione interpersonale, recuperando con il cibo un rapporto positivo. Il momento del pasto, vissuto in modo consapevole da tutti, può diventare occasione di educazione alimentare e consentire di:

- valutare correttamente le esigenze nutritive in base alle proprie necessità;
- constatare l'ampia varietà di alimenti disponibili per il consumo e la loro stagionalità;
- preferire prodotti biologici, tipici, tradizionali e da produzione integrata certificata, nonché prodotti privi di Organismi Geneticamente Modificati.

Emerge oggi inoltre, anche nell'ambito della ristorazione collettiva, la necessità di un impegno sociale, da parte delle istituzioni, ad orientare l'utenza verso modelli di consumo etici e sostenibili e, in particolare, verso una gestione delle risorse alimentari, da parte dei gestori di mense pubbliche, mirata ad una riduzione degli sprechi e ad un possibile riutilizzo del prodotto non somministrato.

Sono obiettivi istituzionali:

- assicurare un'alimentazione sana e bilanciata;
- promuovere l'educazione al consumo consapevole dei prodotti alimentari tra i fruitori delle mense collettive e le loro famiglie;
- favorire la conoscenza delle produzioni biologiche, tipiche, tradizionali e da produzione integrata, anche in relazione alle aziende del territorio e alle tradizioni locali;
- promuovere la conclusione di accordi tra gli enti pubblici e privati titolari di servizi di ristorazione collettiva ed il mondo della produzione agricola, favorendo la trasparenza dei prezzi offerti per la produzione di pasti nonché dei servizi e delle materie prime che li compongono;
- supportare gli enti locali per la predisposizione e gestione degli appalti dei servizi ristorativi e delle forniture di prodotti e servizi;
- promuovere la formazione e l'aggiornamento di personale addetto ai servizi di ristorazione per un corretto utilizzo e valorizzazione delle caratteristiche specifiche dei prodotti biologici, tipici, tradizionali e da produzione integrata e il collegamento con le iniziative di educazione alimentare;
- coinvolgere i genitori in tutte le azioni di educazione alimentare e consumo consapevole rivolte ai bambini e ragazzi fruitori dei servizi di ristorazione scolastica.

Destinatari:

- amministrazioni appaltanti e loro personale
- fornitori delle mense collettive
- addetti alla cucina e alla somministrazione dei pasti

- corpo docente
- fruitori
- genitori
- agricoltori

Interventi:

In relazione all'obbligo di fornitura completa di prodotti da agricoltura biologica nella ristorazione collettiva scolastica dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari, previsto dall'art. 9, comma 3, della L.R. 29/2002 ed in considerazione delle peculiarità di questo settore, che presenta complessità normative ed organizzative, oltre che scarsità di fonti ufficiali e consolidate di dati e informazioni, dal 2004 è stato attivato un servizio di supporto regionale, attraverso uno specifico sportello informativo (www.sportellomensebio.it) in grado di fornire, su richiesta, interventi specifici in tale ambito ed in particolare:

- elenco degli operatori/prodotti/disponibilità su base regionale gestito e consultabile tramite Web;
- informazioni sui prodotti biologici, i capitolati, i menù, gli aspetti normativi e legali, documentazione e indirizzi utili, verifica delle disponibilità ("certificazione" di mancata reperibilità);
- informazioni sui prezzi alla produzione e all'ingrosso delle derrate, dei servizi di ristorazione e dei pasti;
- bollettino informativo sulle iniziative a livello locale e regionale, sugli strumenti attivati a livello regionale, sulle esperienze di carattere sperimentale/innovativo anche in altre Regioni/Stati, sulle iniziative di aggiornamento, formazione, informazione, sugli appalti;
- messa in rete delle esperienze migliori a livello locale.

Tenuto conto del crescente interesse per le informazioni rese disponibili nel sito e della forte richiesta da parte delle Amministrazioni locali di ulteriori elementi conoscitivi sui capitolati, sulla reperibilità dei prodotti e sugli aspetti legali connessi all'attività di ristorazione collettiva, il presente Programma intende dare continuità al servizio di sportello informativo, che potrà fornire anche ulteriori informazioni, in funzione dei bisogni esplicitati dalle Province e dai Comuni. Si ricercheranno, inoltre collaborazioni e supporti in grado di attivare risorse, anche a livello nazionale, per implementare l'attività, con iniziative rivolte alla cittadinanza, sulla qualità dei prodotti alimentari nella ristorazione collettiva.

Saranno inoltre sostenuti progetti finalizzati a realizzare:

- studi di settore/di filiera sulla situazione e le previsioni di produzione, le caratteristiche di prodotto e le disponibilità delle principali produzioni a livello regionale;
- fabbisogni del settore ristorazione relativamente alla domanda di prodotti in termini quantitativi, qualitativi e di servizio;
- rilevazione a campione del gradimento del pasto nelle diverse tipologie di mense collettive pubbliche presenti nel territorio regionale;
- studio di menù e sperimentazione di nuovi sistemi gestionali che evidenziano le qualità dei prodotti da agricoltura biologica nella ristorazione collettiva;
- interventi di educazione alimentare e relative indicazioni metodologiche in relazione alla introduzione di prodotti da agricoltura biologica nella ristorazione scolastica, ospedaliera e altre tipologie di mense collettive pubbliche;
- materiale informativo di carattere istituzionale, da utilizzare in appoggio agli interventi per favorire l'introduzione dei prodotti da agricoltura biologica nella ristorazione collettiva nei confronti degli operatori e dei cittadini.

Per i prodotti tipici, tradizionali e quelli provenienti da produzione integrata regolamentata 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.

4.2.2. Frutta e verdura nell'alimentazione

Frutta e verdura sono necessari per un'alimentazione equilibrata. È il contenuto di vitamina C, betacarotene, antiossidanti, fibra e sostanze probiotiche che rende indispensabile il loro utilizzo. 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. I dati del "Word Health report" 2002 attribuiscono almeno 2,7 milioni di morti l'anno a un consumo insufficiente di frutta e verdura.

Numerosi progetti in ambito regionale hanno messo in evidenza un consumo inadeguato di frutta e verdura, poco rispondente alle raccomandazioni contenute nei LARN. Ciò riguarda anche giovani e giovanissimi; uno dei problemi con i quali genitori, insegnanti ed operatori di cucina devono ogni giorno confrontarsi è il rifiuto di questi alimenti da parte di molti bambini. In questi ultimi anni, poi, si sta registrando un calo dei consumi ed un progressivo disinteresse nei confronti di frutta e verdura da parte dei cittadini europei di età inferiore ai 35 anni, ancora più accentuato nei ragazzi in età scolare. Anche in Italia i consumi di ortofrutta sono in calo. Tale tendenza va a scapito di un'alimentazione equilibrata e della prevenzione di molte patologie dell'età adulta.

Un altro dato preoccupante è il tasso di obesità infantile, in continuo aumento in molti paesi europei e nel mondo. Secondo studi effettuati in Europa e negli Stati Uniti, un adolescente su cinque presenta problemi di sovrappeso. In Italia la situazione è allarmante; i giovani italiani, secondo il Rapporto UNICEF "La condizione dell'infanzia nel mondo 1998", stanno diventando i più grassi d'Europa perché mangiano troppo e male; da dati recenti il 35% dei nostri bambini e pre-adolescenti hanno problemi di sovrappeso e obesità. Nel 95% dei casi l'obesità è dovuta alle cattive abitudini alimentari dei giovani, fortemente influenzati dalla pubblicità verso il consumo di merende confezionate e bevande gassate. Sono sempre più diffusi, infatti, i modelli alimentari basati sul fast food e sui cibi pronti, ad alta densità energetica; il tutto aggravato da uno stile di vita sedentario, dalla mancanza di movimento e attività fisica.

Le campagne informative basate su tabelle dietetiche, divieti, raccomandazioni o imposizioni ("bisogna mangiare più frutta", "la frutta fa bene") non sembrano essere efficaci. E' sicuramente da preferire un approccio basato sulla trasmissione di "valori positivi" che, nel caso di frutta e ortaggi, saranno, oltre al valore nutrizionale, la qualità organolettica, la varietà, la naturalità, la freschezza, il piacere, la stagionalità.

"Cinque porzioni al giorno" è il consiglio di molte organizzazioni e istituzioni che operano nel campo della nutrizione e della salute. Per l'Organizzazione Mondiale della Sanità è importante anche una certa varietà di colori poiché ogni colore contiene vitamine e antiossidanti diversi, sostanze ancora poco note, ma preziose per il nostro benessere. Nel "National Action Plan" statunitense, che sottolinea la necessità di un nuovo approccio al problema dello scarso consumo di vegetali, sono proposte strategie per migliorare l'accessibilità e l'attrattività di frutta e verdura, da consumare in tutte le occasioni alimentari, le porzioni giornaliere raccomandate variano addirittura da 5 a 13 (erano da 5 a 9 nel 2000).

La Regione Emilia-Romagna intende promuovere azioni, da realizzare in collaborazione con le Province, per favorire un maggior consumo di frutta e ortaggi, specie da parte dei giovani con un approccio attivo ed esperienziale. 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 ortofrutticoli, della stagionalità e della provenienza, attraverso visite in fattoria e al mercato, allestimento di "orti" a scuola, preparazione e consumo di merende in classe, interventi informativi e formativi nei confronti di docenti, studenti e famiglie. Si vuole garantire la continuità con il progetto pilota "Mangiare Insieme" che, per metodologia e cura organizzativa, ha riscosso notevoli consensi presso il mondo scolastico regionale e ha consentito la messa a punto di un modello applicabile in tutti i campi dell'educazione alimentare.

4.2.3. Alimentazione e sport

La relazione tra dieta, attività fisica e salute 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 (Chief Medical Officer, 2004) suggerisce di svolgere attività fisica almeno cinque volte la settimana. Secondo la Commissione Europea (Eurobarometer, 2003) 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.

La Regione Emilia-Romagna ha intrapreso recentemente un percorso sul tema "alimentazione e sport", rivolto ad allenatori, giovani atleti dilettanti e, in generale, a chi pratica lo sport, 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, soprattutto nei confronti di bambini e adolescenti. Il progetto ha rivolto un'attenzione particolare anche ai prodotti tipici regionali. Dal ricco paniere dei prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli, sono stati selezionati quelli più idonei ad assicurare al giovane sportivo adeguati fabbisogni nutrizionali e favorire, al contempo, un'adeguata assunzione di sostanze minerali e vitaminiche, con funzione di integratori. Alla luce dei buoni risultati ottenuti e del grande interesse suscitato dalla campagna di comunicazione, si intende proseguire in questo ambito, in sinergia con l'attività regionale di promozione delle produzioni agroalimentari, ricercando la collaborazione tra tutti gli Assessorati competenti.

4.2.4. L'informazione del consumatore per promuovere scelte consapevoli

Il momento in cui si acquista il cibo costituisce il punto di arrivo di un lungo percorso decisionale che coinvolge diversi aspetti: la produzione, la distribuzione, il marketing, la pubblicità, l'informazione del consumatore, il consumo.

Spesso il cittadino/consumatore si trova ad essere soggetto passivo delle dinamiche di mercato o dell'influenza della pubblicità. E' quindi importante che l'azione informativa e educativa istituzionale sia indirizzata a promuovere una riflessione critica sui comportamenti che conducono all'acquisto e al consumo, anche e soprattutto attraverso esemplificazioni pratiche ed esperienze concrete.

Attività come l'analisi di comportamenti comuni di acquisto o di consumo, la decodificazione dei messaggi pubblicitari, la lettura di etichette, il confronto merceologico tra prodotti della stessa categoria, potranno costituire spunti per gli insegnanti per lo svolgimento di attività didattiche in classe e indicazioni per i genitori per attivare possibili azioni educative in famiglia.

4.3. I target da privilegiare

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

4.3.1. La scuola

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 nei giovani 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 in questi anni numerosi progetti, che hanno fatto riscoprire questo universo culturale legato alla terra e alla produzione agricola, come il progetto "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; "Merenda con gusto", un progetto pilota che ha coinvolto alcune scuole dell'Emilia-Romagna per promuovere il consumo di merende sane e gustose in ambito scolastico.

L'alimentazione, affrontata nei suoi aspetti concreti, deve comunque essere accompagnata da lezioni teoriche e momenti di formazione. E' importante che i progetti nelle scuole coinvolgano tutte le figure: dagli studenti, agli insegnanti, ai genitori e, in alcuni casi, anche al personale non docente e a quello addetto al servizio di ristorazione scolastica.

Nel triennio 2006/2008 sarà quindi prioritario il coinvolgimento della scuola e della famiglia nei progetti regionali e provinciali di educazione alimentare.

4.3.2. I cittadini

E' 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 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.

4.4 Gli strumenti

4.4.1 La comunicazione

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:

- campagne di comunicazione attraverso i mass media
- materiale informativo e didattico a supporto dei progetti regionali
- pagine Web sul portale "ERMES Agricoltura" e collegamenti con altri siti e portali
- sito Web "Fattorie didattiche"
- 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

4.4.2. Apprendimento attivo

L'esperienza condotta da alcuni anni nelle scuole, 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. Sarà compito della Regione definire le metodologie e gli strumenti da adottare per perseguire gli obiettivi

didattici desiderati. A livello metodologico, sono comunque 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.)

4.4.3. 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 e/o attraverso progetti cofinanziati dal FSE.

4.5. Il progetto "Fattorie aperte e Fattorie didattiche"

I percorsi d'educazione alimentare negli ultimi anni hanno ricercato il collegamento con il settore produttivo primario, ponendo al centro l'agricoltore ed i prodotti locali.

Da queste premesse è scaturito nel 1998 il progetto regionale "Fattorie aperte", promosso dalla Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con le Province e attraverso il supporto tecnico-organizzativo dell'Osservatorio Agroambientale di Cesena. 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 consumatori, scuole, famiglie, turisti, gruppi di interesse, consentendo di superare lo scollamento esistente tra il mondo rurale e l'abitare urbano.

"Fattorie Aperte" è stata la premessa per attivare "Fattorie Aperte e Fattorie Didattiche", progetto complesso e articolato. Rendere direttamente protagoniste le strutture agricole delle attività di educazione alimentare consente di creare un'occasione permanente di contatto diretto tra settore agricolo e scuola, di far conoscere il lavoro dell'agricoltore, comprendere le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, salvaguardia dell'ambiente, educare quindi ad un consumo consapevole.

Nei sette anni di realizzazione dell'attività, il progetto ha dato risultati estremamente positivi. L'iniziativa "Fattorie Aperte", accolta con grande favore

sin dalla prima edizione nel 1999 con 10.000 visitatori, ha registrato un continuo aumento delle presenze, 68.000 nell'edizione più recente (maggio 2005) con la partecipazione di 275 aziende agricole. Per quanto riguarda "Fattorie didattiche", le aziende agricole coinvolte sono oggi 287 con una partecipazione di 5.142 classi di ogni ordine e grado nell'anno scolastico 2004/2005.

L'attenzione crescente nel territorio nei confronti del tema alimentazione e l'interesse suscitato dal progetto nel mondo agricolo, nelle scuole e presso i cittadini fa ritenere che le "Fattorie aperte" e le "Fattorie didattiche" siano diventati 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. Il progetto è ormai consolidato; il lavoro dei prossimi anni dovrà tendere al consolidamento del rapporto con il mondo scolastico e con i gruppi organizzati, alla qualificazione dell'attività delle aziende, ossia all'implementazione della qualità didattica dei percorsi in fattoria offerti dalle aziende agricole accreditate e degli strumenti di verifica; al miglioramento della visibilità del progetto.

Fattorie Aperte

L'iniziativa "Fattorie Aperte" viene riproposta ogni anno nel periodo primaverile (le due domeniche centrali del mese di maggio) ed eventualmente, nelle province interessate, nel periodo autunnale. "Fattorie Aperte" è caratterizzata da un logo che contraddistingue tutto il materiale prodotto dagli enti, e dalle aziende agricole aderenti. Le azioni promozionali a livello regionale sono:

- progettazione e stampa dei manifesti e della guida regionale "Fattorie Aperte", che conterrà per ogni ambito provinciale nominativi, indirizzi, tipologia produttiva e altre informazioni utili;
- divulgazione dell'iniziativa attraverso tutti i canali istituzionali ed eventualmente i mass-media;

A livello provinciale le attività da realizzare all'interno delle aziende agricole sono definite dalle singole Province, di concerto con le fattorie aderenti, tenendo presente che l'obiettivo principale è quello di far conoscere i prodotti tipici e di qualità del territorio, le tecniche eco-compatibili, i marchi di identificazione.

Aspetti organizzativi e verifiche

Ogni Provincia nel proprio territorio:

- raccoglie le adesioni delle aziende agricole interessate ad aderire all'iniziativa e verificare la rispondenza ai requisiti;
- definisce un elenco provinciale delle fattorie aperte, con le attività proposte da ogni azienda, per la stampa della Guida regionale;

- predisporre una formazione, di almeno 8 ore, per le aziende agricole selezionate;
- promuove e divulga l'iniziativa (se vengono predisposte guide provinciali contenenti programmi più dettagliati rispetto a quella regionale, dovranno fare riferimento all'iniziativa regionale, riportandone anche il logo);
- monitora le presenze in azienda (con registri, contatti, interviste);
- verifica la buona riuscita dell'iniziativa anche con controlli diretti a campione alle fattorie, durante le giornate della manifestazione;
- raccoglie, a fine iniziativa, i dati relativi al numero dei visitatori e li trasmette alla struttura competente;
- raccoglie le richieste di recesso da parte delle aziende agricole o ne prevede l'esclusione dal circuito delle "Fattorie Aperte", sia nel caso di gravi inadempienze riscontrate o segnalate, previa verifica, per almeno due volte consecutive, sia nel caso di gravi violazioni della normativa vigente.

La Regione Emilia-Romagna – attraverso il supporto tecnico-organizzativo dell'Osservatorio Agroambientale, in continuità con le precedenti edizioni, provvede a:

- organizzare e promuovere l'iniziativa, anche attraverso la realizzazione di materiale promozionale;
- monitorare l'iniziativa;

Ciascuna azienda agricola partecipante a "Fattorie Aperte" si impegna a:

- frequentare un corso/seminario propedeutico di almeno 8 ore;
- predisporre un programma delle due giornate, che valorizzi ed evidenzi le peculiarità produttive agroalimentari dell'azienda, anche attraverso piccole degustazioni offerte gratuitamente all'utente;
- collaborare alla promozione dell'iniziativa;
- comunicare a fine iniziativa, alla Provincia di competenza, i dati relativi al numero dei partecipanti ed inviare eventuali foto e note.

Per l'accreditamento si intendono mantenere i caratteri di idoneità fin qui utilizzati: l'adozione di sistemi produttivi a basso impatto ambientale (agricoltura integrata e biologica) o produzioni tipiche e tradizionali; la rappresentatività dell'azienda rispetto alla realtà agricola territoriale; la "completezza" dell'azienda; grado di motivazione degli addetti ed elevata capacità comunicativa; la possibilità di ricezione dell'utenza; la frequenza obbligatoria allo specifico seminario di formazione suddetto, propedeutico all'esercizio dell'attività, avente per oggetto

l'accoglienza in fattoria e gli aspetti igienico-sanitari connessi. La Provincia di appartenenza potrà prevedere eventuali corsi di aggiornamento annuali. Potrà essere individuato un sistema più puntuale di verifica del possesso dei requisiti di idoneità, che consentono di aderire al progetto regionale e di valutazione dell'attività realizzata, in funzione di nuovi obiettivi regionali. Per valutare il successo dell'iniziativa, si effettuerà una verifica quali-quantitativa, basata sulla registrazione dei partecipanti ed eventualmente attraverso schede di gradimento.

Fattorie didattiche

Le visite delle scolaresche hanno un chiaro obiettivo didattico. Le Fattorie Didattiche propongono ad insegnanti e studenti itinerari alla riscoperta dell'agricoltura e delle tradizioni culturali, storiche, ambientali, gastronomiche, con un approccio originale e concreto all'alimentazione. Un'attività che nasce da un progetto educativo dell'azienda agricola in interazione con gli insegnanti, che richiede un costante presidio della qualità educativa da parte degli imprenditori agricoli coinvolti e un attento monitoraggio da parte degli Enti promotori.

E' perciò necessario verificare accuratamente il possesso ed il mantenimento nel tempo dei requisiti per l'accreditamento previsti dalla Carta della Qualità per assicurare la validità didattica delle proposte e l'omogeneità, sotto vari profili, delle caratteristiche delle strutture coinvolte. La valutazione degli aspetti didattici sarà effettuata verificando, attraverso le schede appositamente predisposte, la partecipazione delle scuole e l'indice di gradimento da parte degli insegnanti.

La formazione, sia degli imprenditori agricoli, sia degli insegnanti, è stata ed è fondamentale per garantire la qualità delle visite in fattoria e per qualificare la proposta formativa. La frequenza al corso di formazione di base, di almeno novanta ore, è il pre-requisito per svolgere attività didattica in fattoria nell'ambito del progetto regionale, oltre agli aggiornamenti obbligatori, di almeno ventiquattro ore, ai quali l'imprenditore agricolo deve partecipare almeno ogni due anni. Il programma sarà stabilito di comune accordo tra i referenti provinciali e le Fattorie Didattiche accreditate in funzione delle esigenze e dovrà prevedere almeno un modulo sulla sicurezza ed uno sugli aspetti igienico sanitari.

LA CARTA DELLA QUALITA'

Requisiti di base: possono presentare domanda di accreditamento gli imprenditori agricoli ai sensi dell'art. 2135 del Codice civile nei cui confronti non sussistano cause di divieto, decadenza o sospensione previste dall'art. 10 della legge 575/65 ed indicate nell'allegato 1 del D. Lgs. 490/94 e che non abbiano riportato condanne penali o nei cui confronti non sussistano carichi penali pendenti. Condizione necessaria per l'accreditamento è inoltre che la proposta educativa dell'azienda agricola sia incentrata prioritariamente su percorsi di educazione alimentare e di conoscenza e valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio.

Caratteristiche produttive: adozione di sistemi di produzione biologica o integrata o di produzioni tipiche di qualità regolamentata.

Formazione degli agricoltori: partecipazione al corso specifico di base e a successivi aggiornamenti.

Accoglienza: presenza di locali o ambienti coperti attrezzati con arredo indispensabile per la realizzazione delle attività didattiche in caso di maltempo e di almeno un servizio igienico riservato agli ospiti; adeguata pulizia dei luoghi prossimi al centro aziendale, che devono essere liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possano costituire ostacolo, pericolo o comunque effetto sgradevole; presenza di aree delimitate dove i bambini possano consumare la merenda e/o giocare in libertà e sicurezza; suggerire ai visitatori un abbigliamento comodo, adeguato alla stagione e all'attività all'aria aperta.

Didattica: accogliere un numero di bambini proporzionato al numero di operatori presenti in azienda; fornire alle classi il materiale didattico di supporto predisposto dalla Regione Emilia-Romagna e/o da altri Enti qualificati, oltre a quello specifico della fattoria didattica; concordare, prima della visita, con gli insegnanti, gli obiettivi educativi da raggiungere e il programma da realizzare con la classe; predisporre l'itinerario in funzione dell'età dei ragazzi e dei programmi dei cicli scolastici; prevedere un approccio interattivo: i soggetti dell'incontro sono agricoltori, insegnanti e ragazzi; predisporre schede di valutazione dell'esperienza in fattoria, prevedere modalità feed-back (di interazione) tra aziende e classi e tenere un registro delle classi in visita; sottoporsi al monitoraggio e ai controlli effettuati dalle Province.

Sicurezza: rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza, previste dalle norme di settore, con eventuale redazione di un documento programmatico sulla sicurezza ai sensi del D.lgs.626/94, se dovuto; prevedere un'assicurazione di responsabilità civile che includa i rischi di intossicazione alimentare; rendere inaccessibili ai visitatori le sostanze pericolose; segnalare opportunamente, anche in forma verbale all'insegnante o al referente di gruppo, le aree e le attrezzature a rischio; accertarsi con il corpo insegnante della presenza di bambini con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari; dotarsi di un piccolo pronto soccorso (scatola con contenuto di pronto intervento) ai sensi della legge 626/94.

CORSO DI BASE PER OPERATORI DI "FATTORIE DIDATTICHE"

PRIMO MODULO: SCUOLA IN FATTORIA

Risultati attesi: identificazione del ruolo dell'imprenditore agricolo in quanto propositore di modelli culturali e di comportamento innovativi rispetto alla tutela ed alla diffusione di valori afferenti l'ambiente rurale, i prodotti naturali, i prodotti tipici e la sostenibilità ambientale.

Argomenti: L'agricoltura multifunzionale e il rapporto con il territorio. Lo stato dell'arte del progetto regionale "Fattorie Didattiche". La carta della qualità delle fattorie didattiche. Aspetti normativi, assicurativi e fiscali per l'attività non agricola.

SECONDO MODULO: EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Risultati attesi: saper legare le risorse del territorio alle attività didattiche ed essere in grado di pianificare l'offerta all'interno dell'azienda agricola.

Argomenti:

1. L'alimentazione come insieme di modelli storico, sociali e culturali. Il cibo nella costruzione dell'identità. L'agricoltura sostenibile: l'agricoltura biologica ed integrata, la salvaguardia del paesaggio rurale, della biodiversità, delle risorse naturali. La globalizzazione dei consumi, salvaguardia della tipicità delle produzioni, tradizioni rurali;
2. La qualità totale: sicurezza igienico-sanitaria, qualità degli alimenti, tracciabilità;
3. La comunicazione, la relazione interpersonale e la pedagogia "del fare" in fattoria.
4. Fattoria Didattica e programmazione scolastica.

TERZO MODULO: DA AZIENDA AGRICOLA A FATTORIA DIDATTICA

Risultati attesi: La scuola e la fattoria quale luogo educante: metodi e strumenti di approccio con bambini/classe e altre utenze.

Argomenti:

1. Le risorse del territorio e i percorsi didattici specifici aziendali;
2. L'accoglienza didattica;
3. La sicurezza in azienda;
4. La costruzione di un percorso didattico: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità;
5. I laboratori del gusto e dei sensi delle principali filiere alimentari;
6. Rapporto e interazione fattorie didattiche/scuole/agenzie.

QUARTO MODULO: COMUNICAZIONE, PROMOZIONE, IMMAGINE

Risultati attesi: acquisizione e/o approfondimento delle competenze informatiche per la promozione delle fattorie didattiche.

Argomenti:

1. Uso del personal computer per la realizzazione di strumenti di supporto alla comunicazione didattica: e-mail, Internet, pagine Web, brochure;
2. Immagine aziendale: mezzi e metodi per la promozione dell'offerta;
3. Marketing territoriale e promozione turistica dei servizi e dei prodotti;
4. Metodi e tecniche di analisi di coerenza fra proposta e target di riferimento;
5. Visite a realtà significative del territorio regionale, nazionale ed europeo.

PROJECT WORK

Lavoro individuale: elaborato di definizione dei percorsi didattici della propria azienda alla luce delle conoscenze teorico-tecniche acquisite durante il corso.

CORSO PER FORMATORI E INSEGNANTI

Il corso di base ha durata minima di 30 ore. Ad esso potranno seguire eventuali corsi di aggiornamento su tematiche specifiche. Le aree tematiche da trattare sono:

- AREA PSICOLOGICA: Il cibo nella costruzione attiva dell'identità personale;
- AREA ANTROPOLOGICA: La dimensione antropologico-culturale del cibo (la storia, la cultura, le tradizioni, il rapporto con le culture diverse). La dimensione ambientale (la percezione dell'ambiente - gli spazi, il territorio, la campagna, la città, la socializzazione -, l'educazione alla salute come benessere);
- AREA EDUCATIVA: La scuola oggi, l'autonomia, il curricolo – nazionale e locale, le discipline, la costruzione del P.O.F. Le metodologie attive (apprendimento attivo, approccio sensoriale). La costruzione del percorso;
- AREA "AGRICOLTURA SOSTENIBILE": Le produzioni ecocompatibili e di qualità. La sicurezza alimentare;
- LA FATTORIA COME LABORATORIO DIDATTICO.

Aspetti organizzativi e verifiche

Ogni **Provincia** nel proprio territorio:

- raccoglie le richieste di accreditamento delle aziende agricole interessate ad aderire all'iniziativa "Fattorie didattiche";
- verifica la rispondenza ai requisiti definiti;

- stila un elenco delle fattorie didattiche accreditate, con validità biennale, da trasmettere alla Regione entro il 15 luglio dell'anno di accreditamento; nuove adesioni e/o recessi verificatisi nel corso del biennio dovranno essere comunicate tempestivamente alla Regione;
- cura la promozione delle attività e i rapporti con il mondo scolastico e i gruppi interessati;
- fornisce alle aziende agricole la scheda di verifica da distribuire agli insegnanti in visita, la scheda di registrazione delle classi, la scheda di rilevamento da compilare a fine anno scolastico;
- monitora le attività attraverso la valutazione delle schede di verifica compilate dagli insegnanti, interviste telefoniche ad un campione di insegnanti, controlli diretti a campione durante le visite delle classi;
- raccoglie le richieste di recesso da parte delle aziende agricole o revoca l'accreditamento, previa verifica, sia nel caso di gravi inadempienze riscontrate o segnalate per almeno due volte consecutive, sia nel caso in cui il periodo di inattività sia superiore a due anni, ovvero a seguito della perdita dei requisiti che avevano determinato l'accreditamento e in caso di violazione della normativa vigente.

La Regione Emilia-Romagna, sulla base degli elenchi provinciali, stila un elenco regionale delle fattorie didattiche accreditate. La Regione, inoltre, attraverso il supporto tecnico-organizzativo dell'Osservatorio Agroambientale e delle Province, ed in continuità con gli anni precedenti, provvede a:

- curare la promozione del progetto;
- effettuare il monitoraggio;
- organizzare eventi e manifestazioni collegate.

Le fattorie didattiche accreditate si impegnano a:

- rispettare i criteri definiti dalla Regione Emilia-Romagna, attraverso la sottoscrizione della "Carta della qualità";
- avere frequentato lo specifico corso di base della durata di 90-120 ore ed i successivi corsi di aggiornamento biennali di minimo 24 ore;
- inoltrare alla Provincia di appartenenza una richiesta di riconoscimento e di accreditamento;
- predisporre percorsi significativi differenziati in base alle fasce d'utenza cui l'azienda si rivolge;
- concordare con la scuola l'obiettivo didattico da raggiungere;

- utilizzare il logo identificativo regionale Fattorie Didattiche nelle loro comunicazioni;
- fornire agli insegnanti le schede di verifica;
- tenere un registro delle classi in visita da consegnare a fine anno scolastico alla Provincia;
- compilare a fine anno la scheda di rilevamento delle classi accolte;
- sottoporsi al monitoraggio da parte delle Province.

Alle scuole viene chiesto:

- di inserire i percorsi in fattoria nel programma scolastico in integrazione con il POF o il progetto di classe;
- di preparare gli studenti alla visita in fattoria utilizzando il materiale didattico messo a disposizione;
- di documentare l'esperienza vissuta e la ricaduta dell'iniziativa anche attraverso la scheda di verifica.

Sono inoltre auspicabili, tra fattorie didattiche e scuola:

- la costruzione condivisa del progetto, il coinvolgimento attivo degli insegnanti e una stretta collaborazione tra fattorie didattiche e scuole per garantire continuità nel tempo ed efficacia dell'intervento;
- l'elaborazione, da parte delle aziende agricole, di percorsi significativi con un chiaro obiettivo didattico da raggiungere;
- un approccio sistemico e interdisciplinare che vede coinvolti più ambiti: scienze, storia, geografia, letteratura, ecc.
- metodologie interattive e coinvolgenti basate sull'esperienza diretta, attraverso laboratori attivi, sensoriali, esperienze ludiche;
- la diversificazione delle proposte in funzione dei livelli di età, dei programmi scolastici e dei progetti delle classi dalle materne alle superiori;
- l'utilizzo di materiale didattico specifico per i vari percorsi;
- la documentazione dell'esperienza e la valutazione della ricaduta.

Al fine di offrire un'immagine unitaria e coordinata della rete delle "Fattorie Didattiche" dell'Emilia-Romagna è obbligatorio utilizzare il logo identificativo regionale in modo omogeneo ed uniforme in tutti i materiali divulgativi e promozionali del progetto. Tale logo potrà essere utilizzato solo dalle fattorie didattiche accreditate.

Per raggiungere gli obiettivi del progetto è necessario che vi sia la condivisione tra tutti gli Assessorati regionali interessati alla tematica, e anche con altre realtà ed esperienze nazionali ed europee, per attivare ulteriori supporti e risorse finanziarie. Istituzionalmente, il coordinamento del progetto è assegnato all'Assessorato regionale Agricoltura; le attività territoriali spettano alle Amministrazioni provinciali, mentre il supporto tecnico-organizzativo è affidato all'Osservatorio Agroambientale, che cura anche la comunicazione del progetto presso i cittadini e le scuole. E' fondamentale anche per il futuro la collaborazione dell'Assessorato regionale Scuola, Formazione professionale, Università, Lavoro e Pari Opportunità, che dal 2001 è partner del progetto ed ha consentito di realizzare adeguati interventi formativi rivolti sia agli agricoltori sia agli insegnanti, nonché la realizzazione dei sussidi informativi e didattici necessari alle attività programmate. Si auspica, a livello territoriale, la collaborazione con gli Assessorati competenti in materia di Istruzione e Formazione professionale ed altri Assessorati interessati.

Le risorse da destinare alla realizzazione del progetto andranno individuate, di anno in anno, nell'ambito dei capitoli di spesa del bilancio regionale destinati agli interventi di orientamento dei consumi ed educazione alimentare e nell'ambito dei finanziamenti previsti dai bandi regionali che si avvalgono delle risorse del Fondo Sociale Europeo (F.S.E.).

AVANZAMENTO DEL SISTEMA REGIONALE "FATTORIE APERTE E FATTORIE DIDATTICHE"

Il progetto "Fattorie Aperte e Fattorie Didattiche" ha una forte valenza socio-culturale; si propone, infatti, di creare un legame stabile tra aziende agricole e territorio, con particolare attenzione al mondo della scuola.

Le fattorie didattiche rispondono infatti ad un disegno culturale di interesse pubblico, che crea legami nel territorio tra sistemi produttivi sostenibili e giovani generazioni, che gratifica i produttori agricoli in quanto comunicatori di sé e del proprio ruolo e che permette ai ragazzi di acquisire conoscenze e di fare esperienze pratiche sul campo. La fattoria, quindi, come luogo emblematico dell'identità di un territorio e come strumento per l'educazione permanente.

Dal 2002 è attivo il progetto integrato "Fattorie didattiche", gestito da CSA (Centro Studi Aziendali), ente di formazione accreditato, cofinanziato dalla Regione (Assessorato Scuola, Formazione professionale, Università, Lavoro e Pari Opportunità) e dal Fondo Sociale Europeo. Tale progetto si colloca in parallelo al progetto regionale "Fattorie Aperte e fattorie didattiche", coordinato dall'Assessorato Agricoltura, per fornire supporti formativi e informativi alle aziende agricole ed agli altri utenti del progetto. L'Assessorato Agricoltura ha collaborato alla definizione degli obiettivi e delle azioni del progetto integrato, per promuovere lo sviluppo del sistema e la realizzazione di strumenti idonei a qualificare ulteriormente l'operato delle fattorie regionali che si riconoscono nella Carta della qualità.

Auspiciando che Formazione professionale e FSE possano garantire la continuità delle azioni avviate, si ipotizzano nuovi sviluppi del sistema, anche per consentire di ampliare l'utenza della fattoria, in un'ottica di multifunzionalità, secondo tre direttrici principali:

- **Pedagogia e didattica**, *in favore di adolescenti e adulti.*

Diverse aziende della rete regionale si stanno specializzando verso un'utenza adulta. Si collaborerà alla predisposizione di strumenti idonei alla comunicazione/educazione nei confronti delle scuole superiori e/o di gruppi di adulti.

- **Il sociale**. *Offerte di inserimento sociale, per giovani e adulti diversamente abili ed anziani.*

Alcune fattorie della rete regionale si stanno orientando verso percorsi formativi volti a sviluppare competenze nel campo del sociale per accogliere in azienda utenze nuove come gruppi di anziani, diversamente abili, turisti. Per gli anziani l'uscita in fattoria non è prettamente didattica ma è volta a migliorare la qualità della vita, specie di chi risiede in strutture protette, attraverso il recupero dei gusti, delle emozioni e dei ricordi.

- **Arte e cultura in fattoria**

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. Diverse aziende 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.

Pur esulando talvolta da finalità strettamente legate all'educazione alimentare, è necessario, dove ci sono le condizioni e a seconda dei bisogni, articolare i percorsi e sostenere tali orientamenti in quanto consentono l'accesso nelle aziende a fruitori diversi dalle scuole, come gruppi d'adulti organizzati, riconoscendo al contempo l'integrazione al reddito agricolo con la diversificazione dell'attività, valorizzando il ruolo sociale e culturale dell'agricoltore.

4.6 Le risorse

Le risorse complessive da destinare agli interventi di livello regionale 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.

5. GLI INTERVENTI DI DIMENSIONE PROVINCIALE

5.1 Attività di competenza delle Province

L'art. 5 della legge regionale 29/2002 conferma la scelta operata dalla legge regionale 30 maggio 1997, n. 15 di attribuire alle Province la competenza per l'attuazione degli interventi in materia di orientamento dei consumi e di educazione alimentare.

La Provincia si colloca, dunque, in modo trasversale ed integrante, con funzione di coordinamento con le istituzioni, svolgendo un ruolo cerniera tra il governo regionale e le singole realtà locali.

Le Province, nell'ambito dei propri progetti e programmi di livello locale, individuano al proprio interno un Referente per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare, il cui ruolo fondamentale sarà curare l'attività realizzata direttamente dalla Provincia, coordinare gli interventi realizzati in collaborazione con istituzioni ed enti a livello locale, attivare una comunicazione efficace, con attenzione marcata alla produzione dei contenuti, allo scopo di rendere più comprensibile e vicina al consumatore la filosofia dell'educazione alimentare a livello provinciale, informare puntualmente la Regione sulle attività realizzate, per consentirne il monitoraggio.

La Provincia, attraverso il proprio Referente, nell'ambito dei progetti e degli interventi di livello locale:

- individua, analizza e mette in evidenza i bisogni dei sottosistemi locali per permettere una comunicazione bidirezionale;
- coordina i vari progetti finanziati sul territorio valutandone le finalità, i tempi, i contenuti, la ricaduta;
- promuove l'informazione e la sensibilizzazione di tutti i possibili soggetti in ambito provinciale;
- realizza materiale divulgativo e didattico specifico per il territorio;
- attiva percorsi formativi in collaborazione con i competenti enti e istituzioni;
- attiva iniziative per accrescere la cultura alimentare, in collegamento con le produzioni locali e il territorio;
- promuove e sostiene occasioni di consumo a scuola, negli ambienti di lavoro e in spazi organizzati, utilizzando anche distributori automatici ad hoc, per proporre, anche in collaborazione con gli agricoltori del territorio, merende alternative, snack o fuori pasto a base di prodotti a base di

prodotti a basso contenuto calorico ed alto contenuto in nutrienti come la frutta e la verdura;

- cura l'attuazione del progetto "Fattorie aperte e Fattorie didattiche" e di eventuali altri progetti di educazione alimentare coordinati dalla Regione;
- promuove le attività che si ritengono opportune con i Comuni, le ASL, i Centri di formazione professionale, nel rispetto delle reciproche competenze;
- attua ogni altra azione che si ritenga opportuna per il buon andamento dell'attività, nel rispetto delle finalità previste dal presente programma.

5.2. Le tematiche

Le tematiche su cui incentrare i progetti di livello provinciale, saranno individuate dalla Provincia, pur nel rispetto delle indicazioni fornite dalle Regione Emilia-Romagna. Sarebbe, tuttavia, auspicabile una "specializzazione" delle Province in riferimento alle produzioni territoriali, con percorsi di valorizzazione delle D.O.P. e I.G.P. locali e dei prodotti tradizionali, sui quali potrebbero essere costruiti percorsi di conoscenza "tipo", anche esportabili e riproducibili in occasione di manifestazioni ed eventi.

5.3. I target da privilegiare

I destinatari degli interventi di educazione alimentare sono, prioritariamente, gli studenti, gli insegnanti ed i genitori. In funzione delle esigenze locali potranno essere realizzati interventi rivolti ad altri target.

5.4. I criteri per la ripartizione delle risorse alle Province

Le risorse regionali complessive da destinare alle Province verranno individuate di anno in anno sulla base delle risorse disponibili sul bilancio regionale.

L'assegnazione delle risorse alle Province viene effettuata ogni anno, successivamente all'approvazione del bilancio regionale, 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.

5.5. I criteri per la verifica dell'attività svolta e la presentazione della relazione conclusiva

A conclusione dell'attività e comunque entro e non oltre 24 mesi dalla data di assegnazione delle risorse, le Province presentano alla Regione una relazione conclusiva sull'attività svolta, nella quale dovranno 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 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.

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.

La relazione conclusiva dovrà 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">>.

6. COMMISSIONE REGIONALE DI COORDINAMENTO

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 da 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 suo delegato, partecipa in funzione di supporto tecnico, così come, in relazione agli argomenti trattati, i dirigenti regionali competenti in materia di sanità e di istruzione e formazione professionale o loro delegati. La Commissione si riunisce su convocazione 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.

7. COMMISSIONE TECNICA REGIONALE

E' prevista la costituzione di una Commissione Tecnica, costituita dai referenti provinciali e regionali per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare per favorire lo scambio e il confronto di idee ed esperienze sui progetti realizzati in ogni realtà provinciale ed il monitoraggio dell'attività e con funzione di proposta nei confronti della Commissione regionale di coordinamento.

8. LA VALUTAZIONE DEGLI INTERVENTI

La valutazione è un'operazione intellettuale influenzata da diversi fattori che si presenta complessa e di grande impegno. Essa si rapporta sempre agli obiettivi o ai traguardi previsti. Dovrebbe essere intesa come un'attività presente in maniera continuativa in tutti i progetti di educazione alimentare. Si presenta come un processo fondato su cinque fasi:

- che cosa valutare
- come valutare
- come interpretare i dati raccolti
- quale giudizio esprimere
- come utilizzare la valutazione

Anche i progetti di educazione alimentare, sia a livello regionale che a livello provinciale, dovrebbero confrontarsi con una valutazione qualitativa poiché si collocano in un contesto sociale, politico ed organizzativo che attribuisce sempre maggior peso alle prove di efficacia degli interventi istituzionali.

Se si assume la prospettiva che in educazione alimentare un progetto di qualità è caratterizzato da una molteplicità di aspetti che vanno dall'eticità al coinvolgimento dei soggetti cui si regge, dalla soddisfazione all'efficacia delle azioni intraprese, la valutazione è legata al processo intesa come corretta esecuzione dell'itinerario educativo e agli effetti, ossia ai risultati anche se per l'educazione alimentare il raggiungimento degli obiettivi è stimabile in termini assolutamente particolari, perché gli effetti si verificano a distanza di tempo e perché molti fattori esterni influiscono in senso sia favorevole che ostacolante.

Quando si mettono in campo diverse esperienze contemporaneamente è indispensabile una valutazione condotta con strumenti omogenei e costante nel tempo che può consentire di ottenere quella certa quantità e qualità di informazioni utili a verificare gli effetti delle attività intraprese.

Per questo si raccomanda un sistema comune di valutazione (oggetti, criteri, modalità e strumenti), delineato già nella fase di programmazione.

In un programma debbono essere valutati:

- Il processo, ossia lo svolgersi del programma, per permettere in corso d'opera eventuali aggiustamenti e correzioni;
- L'impatto, inteso come capacità di raggiungimento degli obiettivi educativi per valutare i risultati prodotti dall'intervento su fattori educativi cioè sui comportamenti, gli atteggiamenti e le conoscenze dei destinatari.

Area di valutazione del processo

La valutazione di processo ha lo scopo di monitorare lo sviluppo dell'intervento cioè se l'intervento educativo si svolge come programmato, con i tempi e nei modi previsti e/o con quali interferenze, vincoli o difficoltà.

La valutazione di processo è quindi una attività soprattutto in itinere, da effettuare nel corso della realizzazione del programma per correggere eventuali inefficienze o errori di programmazione e per cercare strategie di superamento di ostacoli imprevisti.

Serve anche ovviamente, come verifica dell'efficienza del programma, per imparare dagli errori nella programmazione di ulteriori interventi.

Area di valutazione di impatto

Il modello della valutazione di efficacia di un intervento educativo si articola in una dimensione individuale (gli effetti diretti su destinatari) e in una “dimensione sociale” (effetti sulla rete in cui i destinatari sono inseriti).

La valutazione dei cambiamenti prodotti dal programma educativo si effettua di norma attraverso rilevazioni pre e post intervento degli elementi individuati come indicatori; la rilevazione prima dell'avvio del programma è parte integrante dell'analisi della situazione e serve anche ad orientare la definizione degli obiettivi specifici di quel programma.

Il criterio con cui si devono costruire gli indicatori riguarda:

- il cambiamento delle conoscenze pre-post intervento con standard e strumenti provenienti dall'attività didattica specifica, basti pensare alle prove cognitive: domande a risposte aperte brevi; quesiti a scelta multipla, quesiti intercorrelati, casi-problema;
- gli atteggiamenti, intesi prevalentemente come “accettazione” o “gradimento”, e i comportamenti alimentari, intesi come variazione positiva dei consumi pre-post o come avvicinamento agli standard educativo nutrizionali, come scelta degli alimenti. Possono essere valutati con osservazioni sistematiche, con interviste, con focus group, ecc.

Come utilizzare la valutazione?

La valutazione non è un processo fine a se stesso; essa serve a dimostrare l'utilità delle azioni intraprese ma anche ad orientare azioni future, sulla scorta dei punti di forza e debolezza valutati in precedenza.

In tal senso è importante che i risultati della valutazione siano elaborati e diffusi a coloro che hanno, a diverso titolo, interesse a conoscere gli esiti degli interventi educativi.

* * * *

o m i s s i s

LA PRESIDENTE : f.to Monica Donini

I SEGRETARI : f.to Enrico Aimi - Matteo Richetti

24 ottobre 2006

E' copia conforme all'originale.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(Maria Cristina Coliva)