

## lavori in corso



Fabrizio Binacchi  
GIORNALISTA RAI,  
GIÀ CONDUTTORE DI LINEA  
VERDE  
E TGR AGRICOLTURA

### **Educazione al cibo come stile di vita**

La sociologa bolognese Egeria Di Nallo è categorica: "Ormai non mangiamo più solo per il gusto o per la pancia ma per vivere una sensazione, una emozione". Il cibo come esperienza di sensi globali. Non a caso ci insegnano che se metti tanti prodotti colorati in tavola mangi pure meno. Si alimenta prima il cervello dello stomaco. Magia della sublimazione alimentare. Nella realtà l'educazione alimentare è un obiettivo molto serio che ogni struttura sociale, dalla famiglia alla scuola, dovrebbe porsi come categorico. Non basta qualche servizio, sui giornali o nei tigi, che denuncia la diffusione della obesità, anche tra i bambini, per ritenersi assolti. Il problema è pianificare una campagna di sensibilizzazione effettiva sui temi della nutrizione e del gusto non come attività sanitaria, e quindi connotata da tristezza e malinconia, ma come attività di divertimento sociale. Negli ultimi anni il concetto di cibo ha subito una netta trasformazione: oltre alle proprietà nutrizionali, agli alimenti si attribuisce un ruolo importante per il mantenimento dello stato della salute, del benessere psico-fisico e anche nella prevenzione di alcune malattie.

Tutto comincia da quel che si mangia, come ci ricordavano anche i nostri vecchi nelle campagne. L'ultima invenzione, chiamiamola così, in proposito, riguarda i cosiddetti cibi funzionali, ovvero quegli alimenti che per natura comportano benefici per una o più funzionalità dell'organismo, ad esempio alimenti ricchi di fibra solubile, vitamine, antiossidanti, proteine della soia e via dicendo. Alcune grandi catene di distribuzione stanno promuovendo questi nuovi angoli del cibo. Ma c'è modo e modo nell'approccio. In tanti anni di trasmissioni agricole, da Linea Verde a Tgr Agricoltura, ho potuto verificare che il concetto di salutare doveva accompagnarsi con quello di piacevole, altrimenti ogni suggerimento cadeva nell'equivoco della prescrizione medica. Per una corretta ed efficace campagna di educazione alimentare ci vuole dunque una vera alleanza tra produttori, distributori e consumatori, con una condivisione di codici di interpretazione. Questo fa bene, questo meno bene, questo è buono ma quello è ancora più buono. Codici, etichette, denominazioni, classificazioni da riordinare per consentire a tutti una educazione al cibo non come ricetta medica ma come stile di vita. Consapevole.

## PROGRAMMA PROVINCIALE DI ORIENTAMENTO AI CONSUMI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

### **Mangiare con cervello**

Idee e proposte per un'alimentazione più consapevole

Per produrre cambiamenti sostanziali, l'educazione alimentare non può limitarsi a singole campagne nutrizionali, rivolte a particolari istituzioni o utenti, né può essere circoscritta a un'età della vita; al contrario deve collocarsi con continuità in modo trasversale e interagente fra vari settori di governo: agricoltura, sanità, ambiente, formazione... Partendo dai risultati di diversi anni di esperienza, la Provincia pone le basi per strutturare la prossima programmazione pluriennale.

Quando parliamo di educazione alimentare ci riferiamo allo sviluppo di comportamenti per scelte di vita positive e consapevoli. Si tratta di creare occasioni che consentano di modificare abitudini socialmente costruite; per questo non è sufficiente trasmettere delle semplici informazioni, bensì occorre agire sul sistema dei valori individuali. Il concetto di qualità di un prodotto alimentare si è modificato nel tempo assumendo nuovi significati: dalle caratteristiche organolettiche agli effetti sulla salute e sull'aspetto fisico, all'impatto sull'ambiente naturale e sui meccanismi dei mercati globali. Perciò un approccio corretto nei confronti dell'alimentazione deve considerare nel suo insieme l'ampio spettro di riferimenti culturali che le sono propri.

La Provincia di Bologna ha previsto nel Programma di mandato 2004-09 obiettivi di sostegno al benessere sociale e alla salute dei cittadini perseguibili con adeguati interventi educativi/ formativi e con la promozione della qualità dei prodotti agroalimentari. Il ruolo della Provincia, così come previsto dalla normativa regionale di riferimento, è di coordinamento nei confronti del territorio e di intermediazione con l'attività regionale.

Da ciò l'esigenza di un vero e proprio Programma provinciale per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di imminente approvazione. Si possono orientare positivamente le scelte di acquisto e le modalità di consumo divulgando e affermando l'importanza dell'alimentazione e dei prodotti alimentari per la salute e la qualità della vita; l'approccio vuole e deve essere complementare a quello prettamente sanitario, integrando la più tradizionale educazione nutrizionale con le conoscenze degli aspetti produttivi, economici, sociali, psicologici, antropologici e culturali del cibo.

### **Metodi e strumenti d'intervento**

L'apprendimento implica un percorso educativo che oltre ad arricchire le conoscenze dell'individuo agendo sull'area cognitiva (sapere), è in grado di indurre nuovi atteggiamenti (saper essere), e di accrescere le competenze agendo sulla sfera affettivo/ sociale (saper fare).

tal fine risultano efficaci le situazioni di apprendimento condotte in più ambiti e calibrate sulla tipologia degli utenti (dai piccini delle scuole materne agli allievi delle Università per la terza età) con percorsi interdisciplinari realmente integrati con la realtà sociale, economica e culturale del territorio.

Le fattorie didattiche, in particolare, con i loro percorsi teorico-pratici sul campo permettono di osservare e interpretare l'avvicinarsi delle stagioni, la complessità del lavoro nei campi, il delicato equilibrio fra l'intervento Dell'uomo e l'ambiente e la trasformazione dei prodotti agricoli.

**La relazione.** La massima attenzione interesse si ottengono quando si sostituisce la lezione frontale con la didattica attiva, le attività pratiche, i laboratori del gusto e di cucina, le visite in fattoria didattica ed ai laboratori di trasformazione dei probiente dotti e quando è l'agricoltore che racconta in aula o, meglio ancora, in campagna il suo lavoro, facendo intuire la perizia necessaria per svolgerlo e la complessità del rapporto con gli elementi della natura.

**Il processo educativo.** Per le scuole si rivelano più efficaci i progetti articolati nell'arco di uno o più anni, interdisciplinari, seguiti da docenti adeguatamente formati, partecipi della progettazione e autonomi nella gestione didattica, che coinvolgono anche le famiglie e che prevedono strumenti di valutazione (focus group, questionari, osservazioni strutturate...).

Nel caso dei cittadini, i migliori risultati si ottengono con iniziative di medio termine, strutturate in più azioni e attività fra loro coerenti, che si realizzano sul territorio, vicino alla gente; eventi che diventano appuntamenti attesi. Progetti che nascono dalla sensibilità delle persone espressa dalla società civile organizzata ad esempio nell'associazionismo o coinvolta nei processi delle Agende 21 locali.

La Provincia concorre alla formazione e aggiornamento dei soggetti interessati all'educazione alimentare, in particolare insegnanti, cuochi, dietisti, economisti, personale delle mense, operatori di fattoria didattica didattica e di agriturismo, proponendo alla Regione e agli enti di formazione professionale tipologie di corsi con temi e contenuti specifici.

### ***I progetti in corso***

#### **Qualificazione della ristorazione.**

L'attenzione è focalizzata sulla ristorazione scolastica e ospedaliera e le azioni messe in campo coinvolgono contemporaneamente i fruitori, gli addetti alle mense e le famiglie. Allo scopo di favorire il consumo di prodotti locali, tipici e tradizionali, provenienti da coltivazioni biologiche o integrate, promuoviamo nuovi metodi di commercializzazione (mercati contadini, vendita diretta in azienda, qualificazione dei punti vendita tradizionali) che facilitino il reperimento dei prodotti, la trasparenza dei prezzi e il rapporto diretto fra produttore e consumatore affinché quest'ultimo sia positivamente coinvolto e, citando Carlo Petrini, "si senta di fatto co-produttore".

**L'educazione alimentare per la scuola.** Da un quinquennio proponiamo alle scuole di ogni grado un pacchetto di iniziative raccolte nella guida "In aula con gusto" che comprendono una serie di moduli didattici (Piatto Piange Piatto Ride) condotti da esperti animatori; i nostri esperti concordano preventivamente con i docenti la scansione temporale degli interventi in aula e l'evento conclusivo di comunicazione e condivisione dell'esperienza che vede insieme ragazzi, insegnanti, genitori e animatori.

La visita "Un giro al mercato" nasce dalla collaborazione con Caab Mercati, Acmo, Dipartimento di Sanità pubblica dell'Ausl di Bologna e permette ai giovani consumatori il contatto diretto con la produzione organizzata all'interno del Centro Agroalimentare Bolognesi, uno dei più importanti circuiti distributivi europei.

L'offerta comprende, inoltre, moduli sugli alimenti di origine animale curati dal Dipartimento di Sanità pubblica dell'Ausl di Bologna. Le scuole debbono costruire un progetto fortemente radicato sul territorio da inserire nel Piano dell'offerta formativa e che preveda almeno una visita in fattoria didattica. In questi anni abbiamo inoltre realizzato alcuni progetti pilota di concerto con la Regione Emilia-Romagna (Mangiare Insieme, A tutta frutta, l'Orto a scuola) con il duplice obiettivo di favorire il consumo a scuola e in famiglia di prodotti locali biologici e tipici, rispondenti ad un'alimentazione sana ed equilibrata, a base di frutta e ortaggi, yogurt e latticini, pane e cereali e di sperimentare nuovi metodi didattici che permettano il coinvolgimento attivo degli insegnanti e una stretta collaborazione tra Fattorie didattiche scuole.

#### **Fattorie didattiche e Fattorie aperte.**

Le fattorie didattiche bolognesi sono 64. Parliamo di aziende agricole investite di un ruolo estremamente importante – creare un legame tra mondo agricolo e il resto della società, in particolare la scuola. Gli agricoltori che vi si dedicano hanno frequentato un corso specifico di formazione e le loro aziende devono offrire prodotti tipici e tradizionali ottenuti con metodi rispettosi dell'ambiente e della salute.

Ciascuno sviluppa propri percorsi didattici centrati sull'interazione fra agricoltura, alimentazione e ambiente. Il motto della didattica in fattoria è "imparare facendo": attraverso il fare concreto si giunge a comprendere il ritmo della produzione del cibo in rapporto alle stagioni, alle tecniche agricole, al lavoro umano e a percepire l'ambiente rurale come un sistema di valori e saperi custodito dall'agricoltore. Sono previsti momenti formativi di approfondimento per rafforzare le competenze didattiche degli operatori, secondo tre orientamenti principali: pedagogia e didattica (in favore di adolescenti e adulti); offerte di inserimento sociale, per giovani e adulti diversamente abili e per anziani; arte e cultura in fattoria. Una Carta della Qualità sottoscritta dall'agricoltore garantisce un elevato standard qualitativo dell'offerta didattica e il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza. L'iniziativa Fattorie aperte si rivolge al vasto pubblico dei consumatori che, durante due domeniche del mese di maggio, possono recarsi nelle aziende per conoscere il percorso del cibo dal campo alla tavola.

**L'orientamento dei consumi.** Forte l'impegno per rafforzare il rapporto diretto fra consumatore e produttore con nuove strategie. L'esperienza del Mercato delle cose buone, con i suoi ottimi risultati, funge da traccia per realizzare anche nella città di Bologna un mercato dei produttori a cadenza mensile in collaborazione con l'associazione Slow Food ed il Comune di Bologna. Con il medesimo obiettivo vengono sostenute e incrementate le esperienze di vendita diretta e dei gruppi di acquisto.

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione FAO rappresenta un'importante occasione per far conoscere sensibilizzare l'opinione pubblica sulla natura e sulle dimensioni del problema alimentare nel mondo, sulle tematiche del consumo critico delle produzioni equo-solidali e a basso impatto ambientale. Finora è stata celebrata con importanti seminari e convegni dedicati prevalentemente agli operatori del settore ed agli insegnanti; quest'anno, in coerenza con la finalità che si è posta la Conferenza FAO nell'istituirli, abbiamo coinvolto i Comuni e la società civile organizzata, proponendo un ricco cartellone di iniziative dedicate alla scuola ed alla cittadinanza.

**DegustiBo.** È un programma di valorizzazione delle eccellenze alimentari bolognesi che fa parte del progetto "Territorio rurale e prodotti tipici agroalimentari", realizzato con la collaborazione della Fondazione Carisbo.

Il progetto ha preso avvio con la creazione del logo DegustiBo che garantirà la provenienza locale delle produzioni ed il rispetto della tradizione gastronomica felsinea. L'iniziativa è rivolta a ristoranti, agriturismi e punti vendita. Per potersi fregiare del logo è necessario possedere i requisiti previsti dagli specifici disciplinari, predisposti d'intesa con i portatori di interesse. Non solo: partendo da una selezione di prodotti di eccellenza, i "prodotti del paniere" che meglio rappresentano il territorio bolognese, sono stati realizzati un catalogo e una mostra, "Armonie del Gusto", quale ulteriore azione promozionale.

Oltre a valorizzare i prodotti tipici, i punti vendita, gli agriturismi e i ristoranti che propongono piatti tradizionali, ci proponiamo di innescare un circolo virtuoso che apporti vantaggi tangibili a tutti i soggetti della filiera enogastronomia, fornendo una garanzia di qualità ai consumatori attraverso il perseguimento di standard qualitativi elevati.

Per far diventare il marchio un punto di riferimento ed un criterio di scelta per l'acquisto di prodotti, sarà promosso presso il pubblico con operazioni di comunicazione mirate.

**Bussola verde.** È il Comitato per l'orientamento ai consumi dei prodotti ortofrutticoli, creato nel 2002 dagli enti pubblici bolognesi e rivolto ai consumatori "adulti", composto da tecnici operanti in vari settori (Provincia di Bologna, Comune di Bologna, Camera di Commercio di Bologna, Azienda Usl Città di Bologna, Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Ascom, Caab Mercati, Acmo, Ager Borsa merci, Coldiretti, Cia, Unione Agricoltori, Confesercenti, Federconsumatori, Adiconsum, Conad Nazionale, Coop Italia, Esselunga, Gruppo Pam, Carrefour e Conerpo). Si riunisce periodicamente per rilevare gli andamenti stagionali delle produzioni ortofrutticole, rilevare i prezzi al dettaglio, all'ingrosso e al produttore, e valutare i risultati dei controlli igienicosanitari effettuati al Centro Agroalimentare con l'obiettivo di indicare al consumatore la frutta e gli ortaggi che realizzano il miglior rapporto qualità/prezzo.

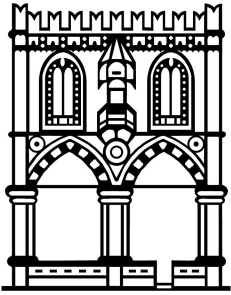
FRANCA MARULLI

#### LA PARTECIPAZIONE AI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELL'ANNO 2006

INIZIATIVE	CLASSI	STUDENTI	INSEGNANTI	ALTRI CITTADINI
Piatto Piange Piatto Ride	116	2.423	41	-
Giro al mercato	40	860	80	-
Fattorie didattiche	852	15.062	672	3.938
Fattorie aperte	-	-	-	7.000

#### Obiettivi del programma provinciale

- Comprendere la **relazione esistente tra sistemi produttivi, salute e ambiente** attraverso la conoscenza del percorso produttivo delle materie prime alimentari, della loro conservazione, trasformazione e consumo.
- Capire, decodificare e valutare l'**influenza dei mass media e dei messaggi pubblicitari** nella scelta degli alimenti.
- Accrescere la consapevolezza dei **benefici** e dei **rischi** legati al comportamento alimentare ed agli altri stili di vita, con particolare riferimento all'obesità e allo sport.
- **Orientare la scelta** dell'alimentazione non solo in funzione della salute ma anche della salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali.
- Sviluppare una coscienza critica che, partendo dalle relazioni esistenti tra le nostre abitudini alimentari e i sistemi produttivi mondiali, consenta di scegliere il cibo secondo principi di **equità e solidarietà** nei confronti delle popolazioni più deboli.
- Divulgare le diverse **peculiarità delle produzioni di qualità**: produzione integrata, biologica, prodotti tipici e marchi corrispondenti, sistemi di certificazione e controlli di garanzia, tracciabilità e rintracciabilità, origini storiche.
- **Allargare il concetto di qualità** all'intera filiera produttiva, alla stagionalità ed al legame con il territorio, la storia e le tradizioni.
- Far riflettere sulle **origini delle differenti culture alimentari**, sulle funzioni relazionali e simboliche del cibo (il cibo come segno di identità etnica e religiosa correlato agli altri aspetti della storia).
- Rendere consapevoli i fruitori, gli operatori e gli amministratori della **ristorazione collettiva** di quanto peso ha attualmente il pasto fuori casa sull'alimentazione quotidiana degli individui, in particolare quello consumato a scuola per la sua riconosciuta valenza educativa; si tratta di accrescere le conoscenze in merito alla salubrità dell'alimento, alla qualità certificata ed alla redazione degli appalti per la fornitura delle derrate alimentari.
- Rendere i **docenti delle scuole competenti e autonomi** nella progettazione e gestione di interventi educativi interdisciplinari sull'alimentazione.
- Modificare le abitudini alimentari scorrette agendo contemporaneamente **sulla scuola e sulla famiglia**.
- Rafforzare il **rapporto fra la scuola e il mondo agricolo** chiedendo agli istituti scolastici di inserire i percorsi in fattoria didattica e di educazione alimentare nei Piani dell'offerta formativa.
- Favorire la **collaborazione fra le fattorie didattiche** per la progettazione di percorsi didattici integrati.
- Migliorare le **competenze degli operatori agrituristici e dei ristoratori** sulle caratteristiche e peculiarità dei prodotti locali e della gastronomia tradizionale.
- Favorire il **rapporto diretto fra consumatore e produttore** sviluppando progetti integrati di orientamento dei consumi e valorizzazione delle produzioni locali di qualità.



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E  
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

*Camera dell'Economia*

Notizie dal mondo delle imprese

## Un invito a rimanere al passo coi tempi

### **Contributi camerali alle imprese agricole, di trasformazione e di servizio per migliorare l'efficienza aziendale e favorire lo sviluppo di tecnologie informatiche.**

IL 15 settembre 2007: una data che le aziende agricole, gli agriturismi e chi trasforma o commercializza prodotti agricoli devono segnarsi in agenda.

Per queste imprese infatti in tale data scadrà il termine entro il quale presentare domanda per ben tre tipologie di contributi messi a disposizione dalla Camera di Commercio di Bologna, per complessivi 290 mila euro. Si tratta di risorse a fondo perduto messe a disposizione per:

- migliorare l'efficienza delle strutture agricole;
- sviluppare tecnologie informatiche per l'accesso a banda larga da parte delle imprese agricole dell'area montana;
- sostenere le aziende che operano nel campo della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e che effettuano servizi di lavorazione agricola e forestale per conto terzi.

I contributi destinati al miglioramento dell'efficienza delle strutture agricole sono tesi ad aiutare gli agricoltori disposizione in tutti gli investimenti destinati a far crescere l'azienda e renderla più efficiente e competitiva.

Sono così coperte spese come l'acquisto di macchine e attrezzature, l'installazione di programmi informatici, la costruzione, l'acquisto o il miglioramento di fabbricati destinati all'attività aziendale (comprese le parcelle di architetti, ingegneri e consulenti). Sono coperti anche i costi di studi di fattibilità per migliorare l'attività o la commercializzazione dei prodotti.

Per richiedere il contributo basta compilare una domanda che può essere scaricata dal sito internet sottoindicato.

Con lo stesso modulo di domanda, le imprese agricole della montagna possono poi richiedere all'Ente camerale la copertura di altri costi. È infatti stata confermata anche per il 2007 una linea di intervento, sempre in conto capitale a fondo perduto, dedicata espressamente alle aziende agricole dell'Appennino che sostengono costi per lo sviluppo di tecnologie informatiche e in particolare per tutto quello che occorre per l'accesso ai collegamenti internet veloci.

Quindi, per esempio, sono ammesse a contributo le spese per collegamenti adsl, wireless, in fibra ottica o tramite satellite, o la realizzazione di siti internet aziendali, reti intranet, l'acquisto di computer o software, i corsi di formazione.

Ma le aziende che si occupano di trasformare i prodotti agricoli o che li commercializzano? Anche per loro il 15 settembre è il termine per presentare domanda per accedere alle risorse messe a disposizione da Piazza della Mercanzia. In particolare queste aziende possono chiedere contributi, sempre in conto capitale, per investimenti in macchinari e impianti e per la costruzione o la ristrutturazione di immobili dedicati all'attività d'impresa. Insomma tante opportunità da non perdere.

Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito [www.bo.camcom.it](http://www.bo.camcom.it). O telefonando allo 051.6093.477