



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*



OLTRE BAMBINI E PRODOTTI AGRICOLI D'ECCELLENZA

Il Progetto in sintesi

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional



Comune di Sassari



Comune di Genova



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Città di Lucca

II Progetto Oltrebampe'

“Oltre bambini e prodotti agricoli di eccellenza”

Descrizione del progetto

“OltreBampè” affronta il *tema* dello sviluppo sostenibile dei sistemi urbani, facendo leva sulle interrelazioni con le aree rurali ad essi afferenti e promuovendo la valorizzazione delle funzioni sociali, economiche e ambientali delle PMI agro-alimentari presenti nei territori dei comuni di Sassari, Genova, Lucca e dell'Alta Corsica. L'*obiettivo generale* del progetto è di contribuire al rafforzamento delle PMI agro-alimentari locali promuovendo lo sviluppo dei sistemi di filiera corta di qualità e l'innovazione dei modelli di gestione della ristorazione scolastica.

I *destinatari finali* dell'intervento saranno gli attori chiave della filiera della ristorazione scolastica, quali principali protagonisti e beneficiari, al tempo stesso, delle azioni di sviluppo e innovazione del settore: produttori locali, docenti, famiglie degli alunni, cuochi e operatori delle mense. Muovendo verso la capitalizzazione dei risultati ottenuti dal progetto Bampè, saranno realizzati *interventi* di recupero e di valorizzazione di infrastrutture scolastiche, ovvero di spazi dedicati alla preparazione, alla somministrazione e al consumo dei pasti, al fine di ottimizzare il livello di consumo (giuste quantità) e di apprezzamento dei pasti (gradimento sensoriale) nelle mense delle scuole pilota.


Sono previste, inoltre, azioni di formazione e comunicazione volte a: (a) radicare la conoscenza e a stimolare il consumo delle produzioni locali e di qualità, quelle a “km 0” e legate alle tradizioni culturali dei territori; (b) promuovere il rafforzamento e la

competitività dei sistemi di filiera corta di alta qualità orientati al mercato della ristorazione collettiva.

Muovendo dall'analisi dei risultati del progetto originario e tenuto conto delle indicazioni emerse nei vari momenti di incontro/confronto con i principali attori della filiera della ristorazione scolastica (dirigenti scolastici, insegnanti, genitori, piccoli e medi produttori agro-alimentari, gestori servizio mensa, referenti Enti Locali, ecc.), il progetto OltreBampè si svilupperà su due principali linee d'intervento integrate sinergicamente: a) investimenti di natura materiale: ristrutturazione/adeguamento degli spazi dedicati alla preparazione, alla somministrazione e al consumo dei pasti in scuole pilota, al fine di ottimizzare la qualità e l'efficienza del servizio mensa; b) investimenti di natura immateriale, inerenti la promozione di reti di piccoli/medi produttori locali e percorsi di formazione e animazione territoriale, per contribuire al rafforzamento della competitività dei sistemi di filiera corta di alta qualità e alla diffusione della conoscenza dei prodotti locali d'eccellenza.

L'insieme di tali interventi consentirà di coniugare le tematiche educative della corretta alimentazione a quelle dello sviluppo delle piccole/medie aziende locali, e di capitalizzare pienamente le linee guida transfrontaliere per l'innovazione delle politiche sulla ristorazione scolastica elaborate nel progetto originario.

Obiettivi del Progetto

-  Consolidare il ruolo del "ristorante scolastico" quale momento di educazione al consumo consapevole e di qualità, al recupero del "gusto al cibo", alla convivialità e alla socialità.

- ✚ Radicare la conoscenza e rafforzare il consumo delle produzioni locali e di qualità, quelle a km 0 e legate alle tradizioni culturali del territorio.
- ✚ Rafforzare l'associativismo ed il coordinamento dei piccoli/medi produttori e promuovere i sistemi di filiera corta di qualità orientati al mercato della ristorazione collettiva.
- ✚ Aumentare il livello di gradimento e di consumo dei pasti nelle mense scolastiche, ottimizzando le proprietà organolettiche e nutrizionali dei cibi con l'innovazione dei sistemi di preparazione/somministrazione e garantendo, altresì, le adeguate condizioni ambientali per il loro consumo (limitazione della rumorosità, suddivisione ottimale degli spazi, arredi, ecc.).
- ✚ Costituire una rete immateriale tra i produttori locali e gli altri stakeholders della ristorazione scolastica.

Destinatari del Progetto

Il progetto è diretto agli stakeholders della ristorazione scolastica: produttori locali, docenti, alunni e famiglie, cuochi e operatori delle mense. OltreBampè produrrà benefici indiretti per tutte le comunità del territorio in cui sono localizzati gli interventi, in particolare operatori del settore agri-turistico e della filiera agro-alimentare locale.

Attività previste

- ❖ Restauro/ammodernamento, secondo i principi della "progettazione sistemica", degli spazi dedicati alla preparazione, alla somministrazione e al consumo dei pasti nelle infrastrutture delle scuole pilota.

- ❖ Attività didattiche teoriche e pratiche, volte ad ampliare le conoscenze in ambito alimentare, a favorire la riscoperta delle tradizioni locali ed a promuovere il consumo critico e responsabile degli alunni delle scuole pilota.
- ❖ Incontri di aggiornamento, informazione, laboratori rivolti agli stakeholders della ristorazione ed al territorio
- ❖ Informazione e sensibilizzazione della comunità e dei giovani sulle tematiche legate alla sana alimentazione, al consumo responsabile e alla valorizzazione delle produzioni locali, attraverso l'organizzazione di laboratori didattici, seminari e incontri informativi.
- ❖ Incontri, focus group, work shop, progettazione partecipata, studi e ricerche, facilitazione procedure di costituzione di associazioni di produttori locali.
- ❖ Elaborazione e implementazione di un progetto pilota per il recupero degli scarti.
- ❖ Elaborazione e applicazione di un Piano di Comunicazione transfrontaliero e sua declinazione su base locale, finalizzato alla diffusione di Campagne educative e di sensibilizzazione sui temi del Progetto.
- ❖ Realizzazione di una piattaforma informatica per la promozione e coordinamento dell'offerta dei prodotti locali.
- ❖ *Educational tour* rivolto agli *stakeholders* del partenariato per la conoscenza e la diffusione di buone prassi nella ristorazione scolastica riferite alla costituzione di reti di partenariato locale, all'associazionismo fra produttori ed alla filiera corta.

Servizio ristorazione scolastica

Centro culturale Agorà Piazza dei Servi Lucca

Tel 0583 445714 -22-23-24 fax 0583 466048

Mensascolastica@comune.lucca.it

