



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

# Percorsi di educazione alimentare

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo  
per lo Sviluppo Regionale



Programma cofinanziato per le Fonds Européen  
de Développement Régional



Comune di Sassari



Comune di Olbia



**Laore**

Agencia regionale  
per lo sviluppo rurale  
[www.agenciarurale.it](http://www.agenciarurale.it)



Città di Lucca

## **Il Progetto Oltrebampe'** ***"Oltre bambini e prodotti agricoli di eccellenza"***

Il progetto "OltreBampè" affrontando il *tema* dello sviluppo sostenibile intende promuovere la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari presenti nei territori interessati dal progetto: i Comuni di Sassari, Genova, Lucca e l'Alta Corsica.

L'*obiettivo generale* del progetto è contribuire al rafforzamento delle produzioni 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* dell'intervento sono 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, cuochi e operatori delle mense, ma soprattutto docenti, alunni e famiglie degli alunni.

*Oltrebampe'* è infatti un'opportunità per affrontare le tematiche collegate alla ristorazione scolastica al fine di ottimizzare il livello di consumo (giuste quantità) e di apprezzamento dei pasti (gradimento sensoriale) nelle mense delle scuole pilota. Sono previste azioni di formazione e comunicazione volte a radicare la conoscenza delle produzioni locali e di qualità, quelle a "km 0", legate alle tradizioni culturali dei territori, ed a stimolarne il consumo.

Saranno inoltre realizzati *interventi* di recupero e di valorizzazione degli spazi dedicati alla preparazione, alla somministrazione e al consumo dei pasti, in due scuole "pilota" al fine di ottimizzare la qualità e l'efficienza del servizio mensa.

L'insieme di questi interventi consentirà di coniugare le tematiche educative della corretta alimentazione con 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 Bampe'.

## **Obiettivi del Progetto:**

- ✚ consolidare il ruolo della ristorazione scolastica quale momento di educazione al consumo consapevole e di qualità, al recupero del “gusto al cibo”, alla convivialità e alla socialità.
- ✚ educare al gusto, stimolando i ragazzi ad ampliare le proprie conoscenze alimentari, riscoprendo piatti tipici del nostro territorio anche attraverso il recupero delle usanze e delle tradizioni familiari
- ✚ approfondire la conoscenza e la consapevolezza nei confronti delle produzioni locali e di qualità, quelle a “km 0”, legate alle tradizioni culturali del territorio, ed incrementarne il consumo.
- ✚ aumentare il livello di gradimento e di consumo dei pasti nelle mense scolastiche, ottimizzando le proprietà organolettiche e nutrizionali dei cibi garantendo altresì le adeguate condizioni ambientali per il loro consumo (limitazione della rumorosità, suddivisione ottimale degli spazi, arredi, ecc.).
- ✚ promuovere il consumo critico e consapevole e del recupero delle risorse, con la conseguente riduzione degli sprechi: il Progetto “Non tirare la pasta” prevede la redistribuzione del cibo non consumato ancora commestibile ed il reimpiego degli scarti alimentari che giornalmente vengono prodotti nella ristorazione scolastica.
- ✚ rafforzare il coordinamento dei piccoli/medi produttori e promuovere i sistemi di filiera corta di qualità orientati al mercato della ristorazione collettiva.

## **Attività previste:**

- ❖ Restauro/ammodernamento, secondo i principi della “progettazione sistemica”, degli spazi dedicati alla

preparazione, alla somministrazione e al consumo dei pasti nelle infrastrutture in due scuole "pilota".

- ❖ Attività didattiche teoriche e pratiche, (laboratori didattici, corsi di cucina, visite alle fattorie didattiche) 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 che hanno aderito al progetto e delle famiglie.
- ❖ Incontri di formazione, seminari rivolti agli stakeholders della ristorazione: operatori, insegnanti, alunni e genitori sulle tematiche legate alla sana alimentazione, al consumo responsabile e alla valorizzazione delle produzioni locali.
- ❖ Realizzazione di un progetto pilota per il recupero del cibo non consumato e degli scarti alimentari.
- ❖ *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.

### **Scuole che hanno aderito al "Progetto Oltrebanche" :**

- Scuola Primaria "G. Pascoli" centro storico
- Scuola Primaria S. Angelo – S. Donato
- Scuola Primaria Monte S. Quirico
- Scuola Primaria "G. Giusti" - S. Anna
- Scuola Primaria Saltocchio
- Scuola dell'Infanzia S. Vito
- Scuola Primaria "L. Donatelli" S. Vito

**Servizio ristorazione scolastica**  
Centro culturale Agorà Piazza dei Servi Lucca  
Tel 0583 445714 -22-23-24 fax 0583 466048  
[Mensascolastica@comune.lucca.it](mailto:Mensascolastica@comune.lucca.it)

