



PROVINCIA DI SONDRIO

SETTORE AGRICOLTURA, AMBIENTE, CACCIA E PESCA

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE **ANNO 2014-2015**

Definizione obiettivi

- *Intervenire all'interno del progetto “Scuola di salute” per le scuole dell'infanzia attuato dall'ASL e rivolto agli istituti scolastici della “rete scuole che promuovono salute” già esistente in provincia di Sondrio, mediante corsi rivolti alle insegnanti che operano nelle 5 Comunità Montane della provincia. Tali corsi teorico/pratici, tenuti da personale dell'Associazione 2020, che può vantare una significativa esperienza in materia, serviranno per dare un'impostazione didattica univoca all'insegnamento dell'educazione al gusto attraverso laboratori sensoriali ed informazioni teoriche, affinché le insegnanti coinvolte possano poi riportare le competenze apprese ad un numero di alunni maggiore rispetto a quanto potrebbe avvenire intervenendo direttamente sulle classi.
A completamento dei corsi rivolti alle insegnanti si ritiene opportuno effettuare anche un intervento sulle famiglie per esporre il lavoro svolto in classe e, attraverso alcuni incontri, promuovere una continuità all'interno della famiglia stessa coinvolgendo anche i genitori.*
- *Intervenire presso l'Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Zappa di Bormio nell'ambito del progetto regionale “Verso Expo2015 – percorsi di educazione alimentare” con laboratori a tema.*
- *Realizzare un corso teorico/pratico di cucina rivolto alla popolazione, con particolare attenzione all'utilizzo dei prodotti a Km. zero e biologici.
Tale corso darà indicazioni circa l'opportunità di utilizzare prodotti a filiera corta e, ove possibile, biologici, per la realizzazione di piatti semplici.*

Forma di monitoraggio prevista

Per tutti gli interventi nelle scuole e in occasione dei corsi verranno distribuite delle schede di valutazione sia ai formatori che agli insegnanti. Attraverso i dati di “customer satisfaction” raccolti, l'ufficio elaborerà in fase di consuntivo una valutazione di efficacia degli interventi.

Risorse finanziarie

Il programma sarà attuato utilizzando la cifra di € 15.000 euro messa a disposizione della Provincia dai fondi AQST 2014 per attività di formazione e in particolare per dare continuità all'attività di educazione alimentare.

Dettagli operativi

1. Corso per insegnanti e genitori dei bambini che frequentano le scuole dell'infanzia, nell'ambito del progetto "Promozione della salute" e in linea con il progetto regionale "Verso Expo 2015 – percorsi di educazione alimentare"

Questo corso è rivolto agli insegnanti che operano nelle scuole dell'infanzia della provincia di Sondrio aderenti alla rete delle scuole materne di Sondrio e provincia e sarà propedeutico al lavoro degli insegnanti nelle classi, seguito da un corso più ristretto rivolto alle famiglie dei bambini coinvolti.

- Numero corsi: 5 per insegnanti e 5 per genitori
- Numero lezioni: 4 per insegnanti e 2 per genitori
- Località: 5 mandamenti della provincia di Sondrio
- Tipo di utenza: insegnanti e genitori dei bambini
- Tipo di attività: divulgativa e pratica
- Aspetti trattati: nuovi modelli formativi per insegnanti attraverso lo sviluppo della complessità e multidisciplinarietà dell'educazione alimentare dal punto di vista didattico. Informazione e rudimenti di didattica per i genitori
- Coordinamento: Funzionari Settore Agricoltura
- Collaborazioni: Associazione 2020 di Morbegno
Ufficio Scolastico Regionale e ASL di Sondrio
- Costo previsto: Euro 7.500,00

2. Interventi nelle scuole superiori, in linea con il progetto regionale "Verso Expo 2015 – percorsi di educazione alimentare", svolti sotto forma di laboratori interattivi

I contenuti dei laboratori elaborati dall'Associazione 2020 nel campo dell'educazione alimentare e dedicati a studenti dai 14 ai 19 anni, sono basati su una metodologia di tipo "hands-on" e hanno come obiettivo il coinvolgimento di tutti gli studenti in attività di tipo pratico.

Gli insegnanti potranno scegliere fra diversi argomenti che spaziano dalla conoscenza del cibo nell'arte iconografica, alla lavorazione casearia, alla conoscenza dei 5 sensi attraverso degustazioni guidate, allo studio della provenienza di alcuni cibi e l'approfondimento sugli aspetti etici del consumo di determinati alimenti.

- Numero interventi: 25 della durata di 2 ore ciascuno
- Località: Bormio
- Tipo di utenza: studenti appartenenti all'IPSSEOA "ZAPPA"
- Tipo di attività: laboratori
- Aspetti trattati: il cibo
- Coordinamento: Funzionari Settore Agricoltura
- Collaborazioni: Associazione 2020 di Morbegno
- Costo previsto: Euro 2.500,00

3. Corso teorico /pratico di cucina

Questo corso, rivolto alla cittadinanza, si propone di dare informazioni teorico pratiche di cucina, utilizzando materie prime di produzione locale sia coltivate che selvatiche e, ove possibile, biologiche. Tale corso nasce dall'esigenza di proporre una corretta alimentazione informando i partecipanti sul corretto utilizzo delle risorse disponibili a Km. 0.

- Numero corsi: 1
- Numero lezioni: 5
- Partecipanti ammessi: 30
- Località: Sondrio
- Tipo di utenza: popolazione interessata all'argomento
- Tipo di attività: divulgativa e pratica
- Aspetti trattati: l'agricoltura biologica e sostenibile, i prodotti locali e stagionali
- Coordinamento: Funzionari Settore Agricoltura
- Collaborazioni: Cuochi iscritti all'Associazione Cuochi o insegnanti presso Istituti alberghieri
- Costo previsto: Euro 3.000,00

4. Visita guidata per produttori vitivinicoli interessati a produzioni biologiche

In questi ultimi anni la ricerca e il miglioramento genetico in viticoltura hanno messo a disposizione una serie di varietà resistenti alle più diffuse malattie della vite, in particolare peronospora e oidio. L'utilizzo di tali varietà permette di condurre un vigneto facendo ricorso ad un numero sensibilmente inferiore di trattamenti fitosanitari rispetto alle varietà tradizionali, il che le rende particolarmente adatte ad un utilizzo in viticoltura biologica, in prossimità dei centri abitati o comunque in situazioni difficili dal punto di vista dell'accessibilità e della polverizzazione delle particelle vitate. Visto l'interesse manifestato da diversi produttori valtellinesi per tale argomento, si è preso contatto con il Dr. Marco Stefanini, ricercatore responsabile del progetto presso la Fondazione Mach di S. Michele all'Adige, e si è pensato di organizzare una visita guidata presso lo stesso Istituto, con il coordinamento del dr. Stefanini, che consenta di conoscere sia il lavoro di ricerca svolto sia il livello qualitativo dei vini ottenuti. Il programma prevede anche la visita ad un paio di aziende trentine che già hanno in commercio vini varietali o con uvaggi contenenti varietà resistenti. La Provincia garantisce l'organizzazione della visita e si fa carico del costo di trasporto (pullman).

- Durata: 1 giornata
- Numero partecipanti ammessi: 40
- Località: Fondazione Edmund Mach – S. Michele all'Adige (TN)
- Tipo di utenza: Viticoltori – Produttori di vino
- Tipo di attività: Visita guidata a Centro di ricerca e ad aziende vinicole
- Aspetti trattati: Varietà di vite resistenti alle più diffuse malattie.
Viticoltura biologica. Produzione di vino ecosostenibile
- Coordinamento: Funzionari Settore Agricoltura
- Collaborazioni: Ricercatori Fondaz. E. Mach – 2 Aziende vitivinicole
- Costo previsto: Euro 1.000,00 (pullman)

