



Il ruolo delle mense verdi per la diffusione di cibi buoni e sostenibili

Dott. Agr. Francesco Sanna

Agenzia Laore Sardegna
Responsabile Unità Organizzativa
Multifunzionalità e Sviluppo rurale
Area omogenea n°7 (Capoterra–Iglesiente-Linas-Sulcis)
Sportello Unico territoriale per l'area del Linas- Guspini

"SATU PO IMPARAI"

Progetto territoriale del Medio Campidano di Educazione
Alimentare, Ambientale, sulla cultura rurale e sulla
ristorazione scolastica di qualità a Km zero e sostenibile



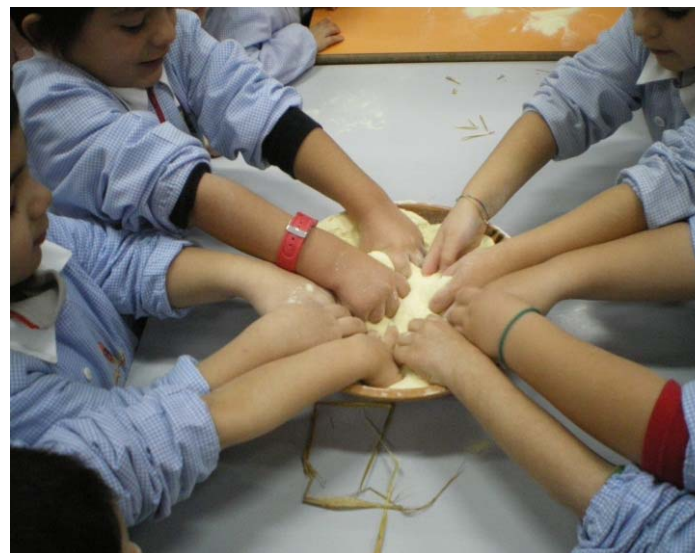
ELEMENTI CARDINE DEL PERCORSO

ATTIVITA' DIDATTICA

IMPARARE FACENDO

**PROGETTAZIONE
CONDIVISA**

**COFINANZIAMENTO
SCUOLA**



ELEMENTI CARDINE DEL PERCORSO

**COINVOLGIMENTO
DEI GENITORI**

**L'ALIMENTAZIONE E'
UN ASPETTO
CENTRALE DEI
PERCORSI
(merenda e pranzo)**



PERCORSI DIDATTICI



Presentazione del progetto

PERCORSI DIDATTICI

Progettazione

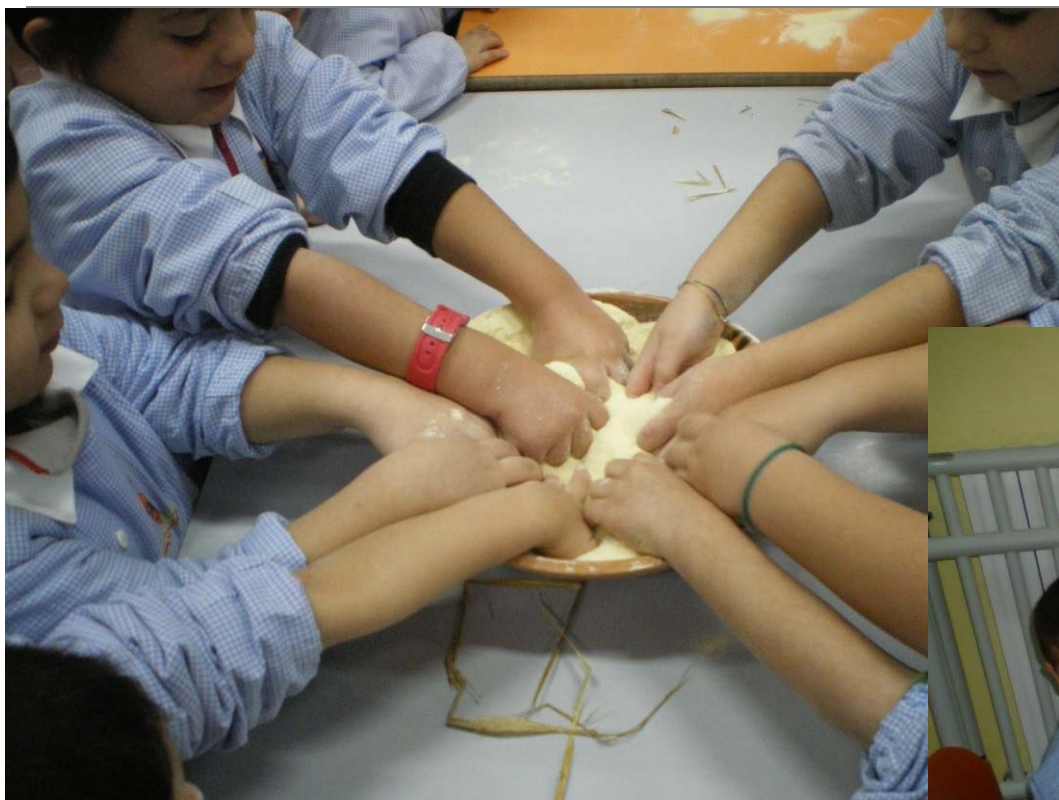


PERCORSI DIDATTICI



Presentazione ai genitori

PERCORSI DIDATTICI



La Fattoria va a scuola

PERCORSI DIDATTICI



La scuola va in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



La scuola va in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



La scuola va in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



La scuola va in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



La scuola va in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



La scuola va in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



MERENDA in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



PASTO in Fattoria

PERCORSI DIDATTICI



**IL PRODOTTO del proprio
lavoro in Fattoria**

PERCORSI DIDATTICI



Incontro finale con i genitori a scuola

PERCORSI DIDATTICI

ANNO	PROGETTO	N. PERCORSI	N. RAGAZZI	N. GENITORI	N. INCONTRI					
					TOT.	SCUOLA	FATTORIA	GENITORI	PROGETT.	FINALE
2007-2008	saperi in campagna	12	556	0	143	0	12	0	1	1
2009-2010	satu po imparai	24	1164	0	99	48	48	0	2	1
2010-2011	satu po imparai	20	875	1000	124	40	40	40	3	1
2011-2012	satu po imparai *	20	770	900	123	40	40	40	2	1
2012-2013	satu po imparai *	26	1126	1200	159	52	52	52	2	1
2013-2014	satu po imparai *	27	1071	1050	165	54	54	54	2	1
2014-2015	satu po imparai *	15	646	750	92	30	30	30	1	1
TOTALE		144	6208	4900	905	264	276	216	13	7

* Alcuni percorsi sono inseriti nei piani di educazione alimentare delle mense

LE FATTORIE DIDATTICHE DELLA RETE

N°	AZIENDA	COMUNE
1	APICOLTURA PUSCEDDU	ARBUS
2	L'OASI DEL CERVO	ARBUS
3	SA PERDA MARCADA	ARBUS
4	FUNTANAZZA	ARBUS
5	SA TANCA	ARBUS
6	L'AQUILA	ARBUS
7	SA STIDDIADROSCIA	GESTURI
8	ALBA	GUSPINI
9	TANCA DE SOLI	SAMASSI
10	VALBELLA - SU STAI	SANLURI STATO
11	SU MASSAIU	TURRI
12	LA VALLATA DI MONTE ZIPPIREDDU	VILLACIDRO
13	PERDA MASSA	VILLACIDRO

8/13
SONO
AGRITURISMI

1
AZIENDA E'
CERTIFICATA
BIOLOGICA

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Un'azione che nasce dai percorsi didattici per forte spinta della rete creatasi tra la scuola e le fattorie didattiche in cui da subito è emersa la contraddizione tra la qualità dei prodotti agroalimentari conosciuti e apprezzati dalla scuola durante i percorsi in fattoria e la scarsa qualità di quelli che venivano impiegati nelle mense scolastiche

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Con questa azione si è allargata la collaborazione al servizio SIAN della Asl di Sanluri che ha consentito di costituire un tavolo per affrontare le problematiche della ristorazione scolastica del Medio campidano a cui partecipano tutti i soggetti portatori di interesse (Comuni, Scuole, Gestori mense , ASL, Provincia, Laore, fattorie didattiche, organizzazioni categoria agricole e altri soggetti).

QUESTA AZIONE NON HA COMPORTATO ALCUN ONERE FINANZIARIO

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Il Lavoro del tavolo si è articolato nelle seguenti fasi:

- 1) Fotografia della situazione mense scolastiche nel Medio Campidano;
- 2) Analisi buone pratiche regionali e nazionali sulla ristorazione scolastica di qualità e sostenibile;
- 3) Realizzazione di un capitolato d'appalto tipo per il Medio Campidano sulla ristorazione scolastica di qualità e sostenibile;
- 4) Divulgazione e applicazione del capitolato d'appalto tipo nei comuni della provincia del Medio Campidano;

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

- 5) Monitoraggio applicazione del capitolato d'appalto tipo e dei risultati;
- 6) Aggiornamento del capitolato d'appalto tipo.

PROBLEMI RISCONTRATI ALL'INSEDIAMENTO DEL TAVOLO

- Rispetto leggi sugli appalti (D.Legs. 163/2006)
- I prodotti agroalimentari di qualità del territorio non sono disponibili
- I prodotti agroalimentari di qualità del territorio hanno costi elevati

IL CAPITOLATO TIPO

E' stato scritto a più mani con il contributo di competenze da parte di vari soggetti presenti al tavolo ed in particolare di funzionari dei comuni, della Provincia e dell'agenzia Laore, dei medici del servizio Sian della ASL di Sanluri, dei gestori delle mense.



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



CAPITOLATO TIPO SPECIALE D'APPALTO

*SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI
QUALITA' DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° DELLA
PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO*

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

*Progetto di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità
Satu Po imparai 2010-2011*

ELEMENTI DEL CAPITOLATO TIPO

Qualità alimenti

Almeno il 70% del numero di derrate alimentari impiegate deve essere costituita da prodotti di qualità certificata (biologici, DOP, IGP) tradizionali, locali e a filiera corta, di cui almeno il 30% Biologici

ELEMENTI DEL CAPITOLATO TIPO

- **Piano di Educazione alimentare della mensa**
- **Merenda di metà mattina con prodotti locali**
- **Acqua di rete**
- **Stoviglie lavabili e/o biodegradabili e compostabili**
- **Ripristino centri cottura**

APPLICAZIONE CAPITOLATO

I primi comuni che nel 2011 impiegano il capitolato d'appalto tipo preparato dal tavolo sulle mense scolastiche del Medio Campidano sono :

SAMASSI

PABILLONIS

VILLAMAR

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



[III edizione]

Il Comitato tecnico-scientifico ha il piacere di conferire a

COMUNE DI PABILLONIS

una Menzione per il Premio *MensaVerde*
per l'adozione decisa di un nuovo approccio nella definizione
delle caratteristiche del servizio

Segreteria scientifica



CompraVerde-BuyGreen
Forum Internazionale degli Acquisti Verdi
Fiera di Cremona • 6-7 ottobre 2011

Segreteria organizzativa



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



INSEDIAMENTO

Villacidro 2011



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



STESURA CAPITOLATO D'APPALTO TIPO Arbus 2011



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



PRESENTAZIONE AI GENITORI Nuovo Servizio Mensa Pabillonis 2011



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



PRESENTAZIONE AGLI INSEGNANTI Nuovo Servizio Mensa Villamar 2011



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



LA ASL INCONTRA I GENITORI 2011



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



**I GENITORI
DEGUSTANO
L'ACQUA DI RETE
DELLA MENSA**

Pabillonis 2011

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



Presentazione ai
GENITORI degli alimenti
impiegati in mensa

**Collinas
Samassi**



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Presentazione ai
GENITORI di alcuni
piatti realizzati in mensa

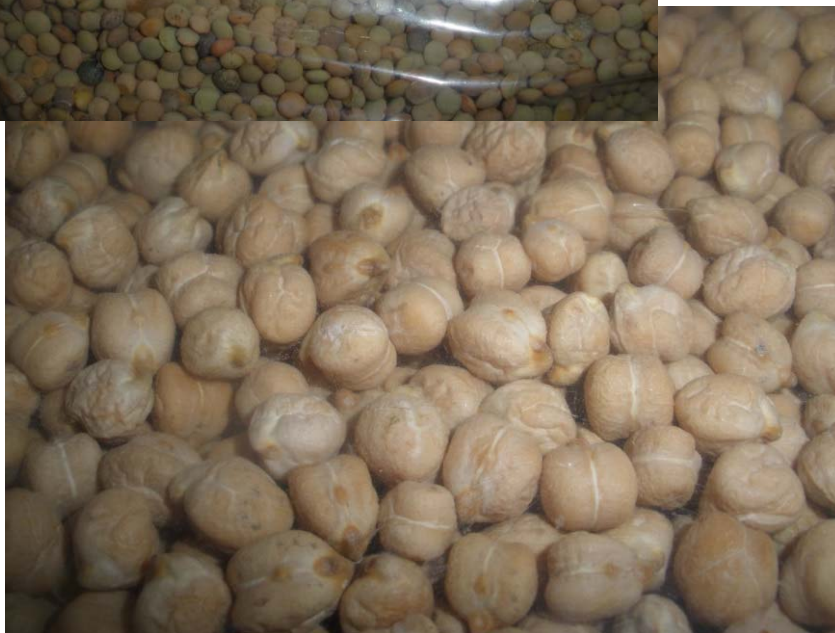
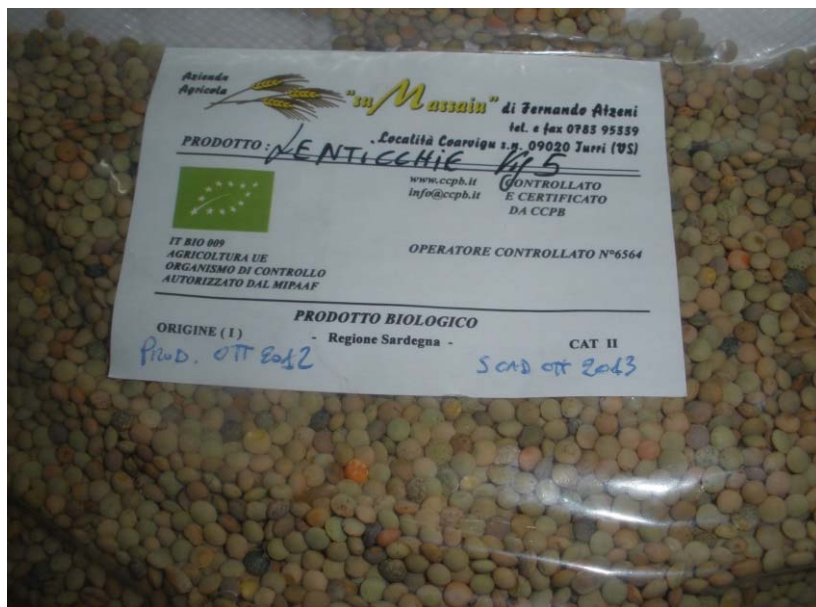
Samassi



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



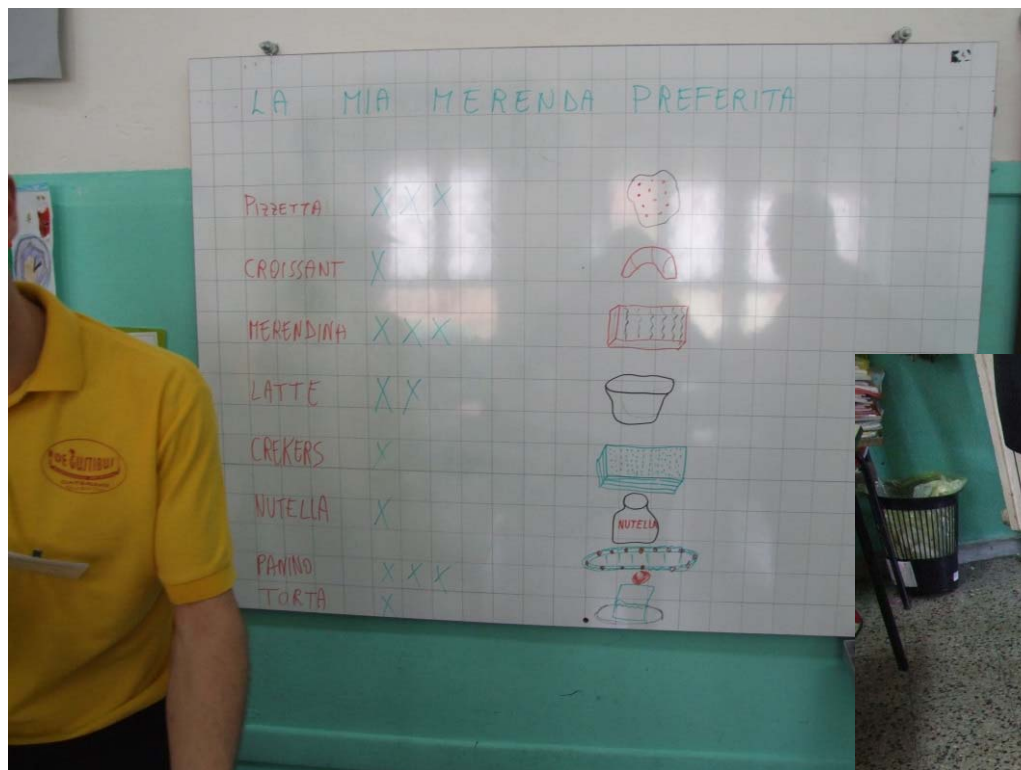
TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



LA MERENDA

Pane, ricotta e miele



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



LA MERENDA

Pane, ricotta e miele



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



MONITORAGGIO MENSE 2015

24 comuni su 28

dispongono di un servizio di ristorazione scolastica

22 Comuni su 24

Hanno utilizzato il capitolato d'appalto tipo elaborato
dal tavolo del Medio Campidano

Un comune (Guspini) ha ripristinato il centro di cottura.

DATI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIO CAMPIDANO

	N. derrate alimentari	%
ALIMENTI IMPIEGATI	53	100
RISPONDENTI CAPITOLATO <i>(DOP-IGP-BIOLOGICI-TRADIZIONALI-FILIERA CORTA-LOCALI)</i>	47	89

Dati - Tavolo mense Medio Campidano

DATI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIO CAMPIDANO

	Numero	%	Numero derrate	%
Fornitori	20	100		
Grossisti	4	20,0	20	38
Produttori regionali	16	80,0	33	62
Produttori Medio Campidano	10	50	17	31

Dalla tabella si evince che l'80% dei fornitori sono produttori agricoli e che il 62% delle derrate alimentari impiegate nella mensa sono a filiera corta arrivando senza passaggi intermedi direttamente dal produttore.

Altro dato significativo inserito in tabella è che il 50% di fornitori sono aziende agricole del Medio Campidano

Dati -Tavolo mense Medio Campidano

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Spesa alimenti (100 Ragazzi infanzia)	Valore Regionali	Valore Filiera corta	Valore Biologico TOTALE	Valore BIO REG./ Valore Bio TOT. %
Totale Euro anno	%	%	%	
21.732	75	53	19	76

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Tabella Dati mensa (100 bambini infanzia-170 gg- 17000 pasti anno-valore alimenti euro 21.732)

Derrata	Classificazione	Numero	Quantità	VALORE			% Valore derrata/Valore Tot. Derrate (21732 Iva esclusa)
				Parziale	%	Totale	
CARNE (Bovino-suino-Pollo) -UOVA	Regionali	4	603 Kg	4595	100	4883	22,5
			n. 1440 (uova)	288			
LATTIERO-CASEARI	Regionali-filiera corta	6		2700	73	3686	17,0
	Nazionali - DOP	2	78 Kg	986	27		
FRUTTA	Regionali- Filiera corta	3	878 Kg	878	35%	2852	13,1
	Regionali	1	120 Kg	108			
	Nazionali	2	690 Kg	906	65%		
	Internazionali	1	800 Kg	960			
PANE	Regionale-Filiera corta	1	1129 Kg		100	2418	11,1
ORTAGGI	Regionale-Filiera corta	6	900 Kg	1170	60	1955	9,0
	Biologici	5	715 Kg	785	40		
PESCI	Internazionali	2	340 Kg	1340		1340	6,2
OLIO	Regionale-Filiera corta-Biologici	1	120 lt	850	100	850	3,9
PASTA	Regionali-filiera corta	1	465 Kg	674	100	674	3,1
POMODORI PELATI	Regionale	1	675 Kg	517	100	517	2,4
RISO	Regionali-filiera corta	1	170 Kg	238	100	238	1,1
LEGUMI	Regionale-Filiera corta-Biologici	1	10 Kg	25	22	116	0,53
	Nazionali-Biologici	3	35 kg	91	78		
ZAFFERANO	Regionali-filiera corta-DOP	1	15 gr	120	100	120	0,55
MIELE	Regionali-filiera corta	1	10 Kg	60	100	60	0,28
		43				19.709	90,69

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

DERRATE	% Regionali	% Filiera Corta	% Biologico
Carne e uova	100	100*	0
Pane	100	100*	0
Ortaggi	100	100	40
Olio	100	100	100
Pasta	100	100	0
Pomodori Pelati	100	0	0
Riso	100	100	0
Zafferano	100	100	0
Miele	100	100	0
Lattiero caseari	73	73	0
Frutta	35	35	0
Legumi	22	22	78

Satu po imparai

Un progetto territoriale di educazione alimentare, ambientale,
sulla cultura rurale e sulla ristorazione scolastica di qualità a Km Zero e sostenibile





Il ruolo delle mense verdi per la diffusione di cibi buoni e sostenibili

Dott. Agr. Francesco Sanna

Agenzia Laore Sardegna
Responsabile Unità Organizzativa
Multifunzionalità e Sviluppo rurale
Area omogenea n°7 (Capoterra–Iglesiente-Linas-Sulcis)
Sportello Unico territoriale per l'area del Linas- Guspini