

Sviluppo sostenibile partecipato e

Progetto Mense Tipiche



Realizzato da So.Svi.Ma. SpA

Scelte alimentari e costi sociali ed ambientali

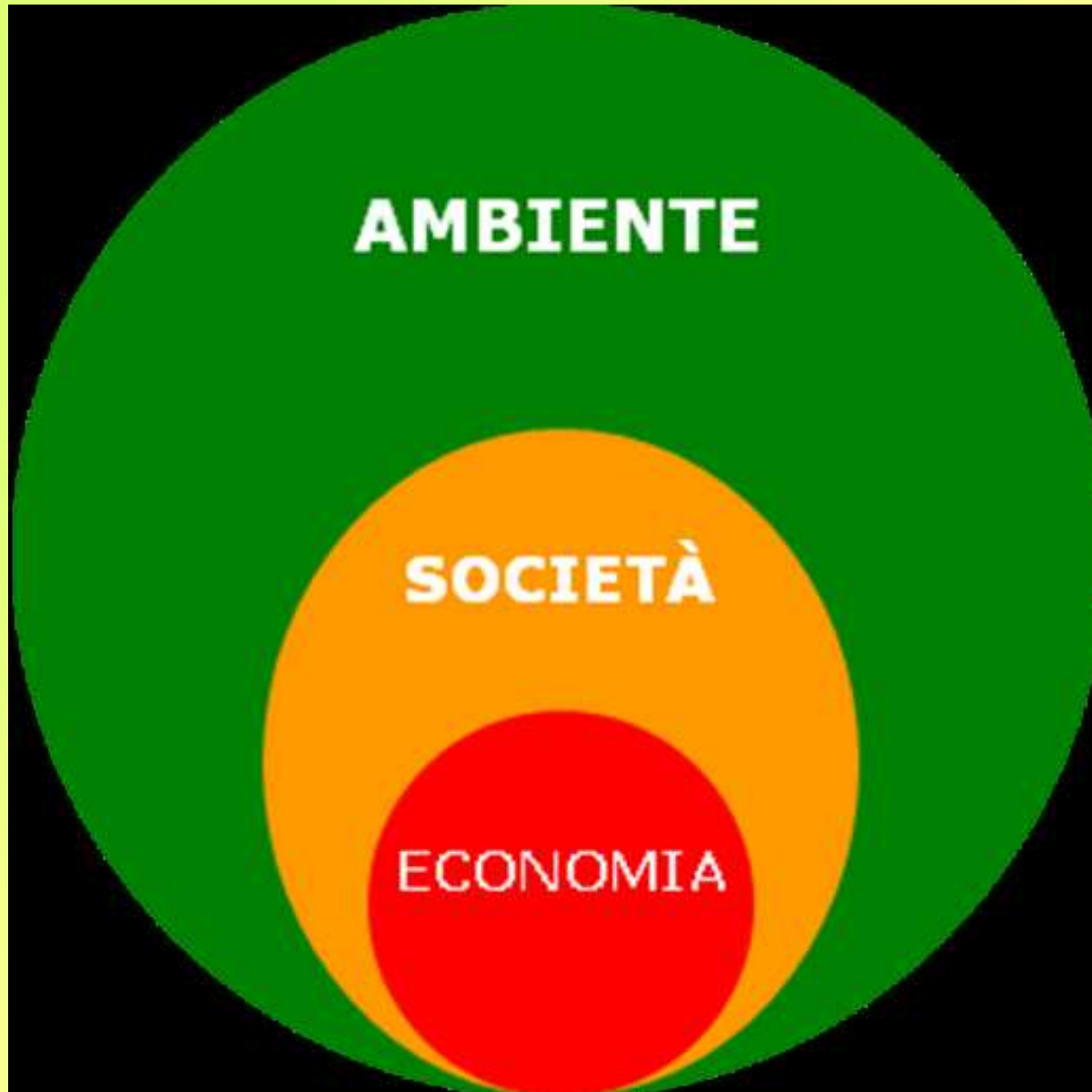
Modello socio – economico imperfetto
sintetizzato dal sistema dei prezzi
cui si affianca il concetto di

“esternalità”

ossia gli effetti della produzione
e del
consumo

Il Prezzo orienta la maggior parte delle scelte di consumo a livello individuale ma **generalmente non incorpora importanti informazioni sull'impatto che l'acquisto può avere** in senso ampio ossia sulla storia che il bene porta con sé dalla produzione all'acquisto

Da ciò l'imperfezione dell'attuale sistema dei prezzi da correggersi **privilegiando un'ottica volta a considerare Economia, Società e Ambiente a livello sistemico e congiunto**



Realizzato da So.Svi.Ma. SpA

Strumento

Filiera corta quindi da intendere

- come riavvicinamento non esclusivamente spaziale bensì anche sul piano culturale e sociale
- un sistema di innovazione che vede nella ricerca di sistemi alimentari maggiormente sostenibili il suo obiettivo

Filiera corta ovvero.....

.....Un altro modo di pensare e vivere la produzione ed il consumo

Infatti, perché il sistema sia cambiato occorre agire dal basso accrescendo la consapevolezza del consumatore il quale deve prendere coscienza che le sue scelte d'acquisto agiscono sul proprio benessere, su quello della comunità di appartenenza, sulle problematiche socio - economiche

Filiera corta e....Agricoltura

L'Agricoltura svolta con pratiche tradizionali produce derrate agricole di qualità ed al contempo beni pubblici in forma di esternalità positive (il controllo dell'erosione e dei deflussi idrici, la tutela della biodiversità, il mantenimento del paesaggio rurale etc.....)

L'Agricoltura intensiva, al contrario, causa sul sistema ambientale effetti negativi (inquinamento del suolo, acqua, aria, la perdita di biodiversità, l'erosione del territorio etc.....)

Filiera corta e.....Agricoltura

Alcuni numeri:

- all'agricoltura è legato il 70% dell'uso complessivo di acqua, il 38% dell'uso della terra ed il 19% delle emissioni di gas serra;
- l'allevamento è responsabile, da solo, del 18% delle emissioni di gas serra: il 37% di metano, il 9% di anidride carbonica ed il 65% dell'ossido di azoto

Altri numeri.....

- la metà dei raccolti planetari è destinata al nutrimento degli animali da allevamento intensivo (basti pensare che per produrre 1 kg di carne sono necessari 15 kg di cereali senza dimenticare che
- In Italia si buttano annualmente 20 milioni di cibo nella spazzatura

Progetto Mense Tipiche

Finalità:

- Inserire i prodotti tipici ed agroalimentari delle Madonie nelle mense delle scuole sostituendo i prodotti industriali
- Valorizzare i prodotti tipici ed agroalimentari delle Madonie favorendo la loro conoscenza e diffusione
- Promuovere le filiera corta *produttore/consumatore*
- Modificare i modelli di consumo dei bambini e delle famiglie ed educare ad una corretta e sana alimentazione

Soggetti coinvolti

Soggetti pubblici:

- *Comuni*
- *ASL*
- *Assessorato reg.le Risorse Agricole ed Alimentari (uffici periferici SOAT)*
- *Scuole (scuole dell'infanzia e scuole primarie)*

...continua

Soggetti privati

- *Aziende private aderenti all'iniziativa (50 unità)*
- *Alunni coinvolti direttamente (3.900 unità)*
- *Famiglie interessate nel processo (2.150 unità)*

N° pasti quotidiani (3.500 unità circa)

Step

- Incontri con i Sindaci, i Direttori didattici, i Consigli scolastici delle scuole delle Madonie e i Responsabili delle ASL
- Individuazione di una nuova dieta alimentare
- Incontri con le aziende con relativa attività di animazione
- Costituzione Banca dati comprensoriale delle aziende aderenti (in progress)
- Bandi (da parte dei singoli Comuni per la gestione delle mense scolastiche)
- Avvio progetti di educazione alimentare (rivolti a alunni, insegnanti e genitori)

Educazione alimentare

- Incontri con Agribus
- Incontri sull'identità gastronomica delle Madonie (genitori/alunni)
- Incontri su la piramide alimentare ed i valori nutrizionali dei singoli alimenti e sulle proprietà nutritive dei prodotti tipici delle Madonie, sulla loro storia ed il loro ruolo sociale (genitori/alunni)
- Progetti pilota di educazione al gusto (genitori/alunni)
- Orto a Scuola (coltivazione di erbe aromatiche e/o germogli e/o fragole per scoprire i segreti della natura)

.....continua

...segue

- Laboratori di cucina (con l'uso delle mense scolastiche e/o in famiglia)
- Laboratori didattici del gusto mediante visite presso fattorie didattiche, aziende agricole, agroalimentari delle Madonie (con illustrazione ciclo produttivo, possibilità di preparazione alimenti e degustazione)
- Attività di cooperative-learning (per l'allestimento - da parte di bambini e genitori - di cartelloni murali illustranti le fasi salienti della giornata di attività esterna.
- Realizzazione di una guida pratica (composta da schede sui singoli alimenti) da distribuire alle singole famiglie

Esternalità positive collettive

- Maggiore accessibilità per tutti ai cibi di qualità;
- Riduzione delle emissioni inquinanti
- Minor uso di fitofarmaci per la conservazione ed il trasporto
- Incremento della capacità dell'ambiente di ricostituire le proprie riserve
- Stimolo ad uno sviluppo locale sostenibile (che contempera la componente economica, sociale e culturale)

Alcuni numeri (acqua di rubinetto)

- Costa dalle 300 alle 1000 volte meno della “cugina” in bottiglia
 - Riduce le spese di smaltimento rifiuti
 - Riduce l'inquinamento
- in particolare, 1 kg di PET (25 bottiglie da 1,5 lt) consuma 2 kg di petrolio e 17,5 lt di acqua e rilascia poi nell'atmosfera
- ✓ 40 gr di idrocarburi;
 - ✓ 25 gr di ossidi di zolfo;
 - ✓ 20 gr di ossidi di azoto;
 - ✓ 18 gr di monossido di carbonio
 - ✓ 2,3 kg di anidride carbonica

Prossimi steps

Definizione

bozza disegno di legge regionale
su educazione alimentare
e ristorazione collettiva