



# Dal campo alla tavola *il cibo buono e giusto*

**Dove nascono e come sono coltivati i prodotti che troviamo nei nostri piatti?** Dal Programma regionale sull'educazione alimentare iniziative per scuole, cittadini, fattorie didattiche

**ROSSANA MARI**  
Servizio  
Innovazione,  
Qualità, Ricerca  
e Internaziona-  
lizzazione  
del Sistema  
agroalimentare,  
Regione  
Emilia-Romagna

**S**ostenibilità, lavoro in rete e partecipazione sono le parole chiave del nuovo programma 2017-2019 sui consumi alimentari che ha avuto via libera dall'Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna. L'obiettivo è promuovere una cultura di consapevolezza intorno al cibo e al sistema agroalimentare regionale. Il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare, infatti, parte dal presupposto che la qualità del cibo non possa prescindere dalla sostenibilità del sistema che lo produce. È quindi importante che le attività indirizzate a favorire una maggiore consapevolezza della popolazione rispetto alla propria alimentazione siano accompagnate da un percorso di conoscenza delle tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari (dal campo alla tavola) e delle implicazioni ambientali, etiche e sociali insite nella produzione e nel consumo alimentare. Fare rete è fondamentale per valorizzare competenze e risorse, specie in questo settore in cui gli obiettivi sono di caratte-

re trasversale. Per la costruzione del Programma, la Regione ha avviato un percorso di partecipazione di cittadini e operatori. In che modo? Attraverso la piattaforma web Partecipa+ nella quale si sono incontrati per discutere del "cibo di domani" enti e istituzioni, *stakeholder*, agricoltori e cittadini.

Nella piazza virtuale è stato aperto il forum "Promuovere l'educazione al consumo consapevole", concluso a dicembre 2016, attraverso il quale si sono raccolti suggerimenti sul tema. I contributi della piazza sono stati integrati con quelli pervenuti tramite questionari inviati a testimoni come i referenti di fattorie didattiche ed esperti in tecnologie alimentari nei settori della formazione e dell'educazione alimentare. In appendice al programma sono stati raccolti i contributi della piazza virtuale, organizzati in base ai filoni di intervento più ricorrenti: nuove modalità e strumenti; iniziative per le scuole; iniziative per la cittadinanza; iniziative di coinvolgimento delle fattorie didattiche rivolte a scuole e cittadini.

## *Cibi sani, cultura rurale e sostenibilità al centro delle linee guida*

Le linee guida per il settore, messe a punto al termine del processo di partecipazione, seguono tre direttrici: promuovere la conoscenza e il consumo di alimenti provenienti da produzioni regolamentate e di alimenti promotori di salute; sviluppare la conoscenza dell'agricoltura, valorizzare il territorio, la cultura rurale e le tradizioni locali; favorire la cultura della sostenibilità. Rispetto al primo punto, gli interventi di orientamento dei consumi ed educazione alimentare porranno al centro l'agricoltura e i prodotti agro-alimentari del territorio, privilegiando quelli a qualità regolamentata, promuovendo la conoscenza dei valori della dieta mediterranea e l'importanza del consumo di alimenti promotori di salute, rispetto alle principali filiere produttive del nostro territorio, anche all'interno dei servizi di ristorazione collettiva pubblica.

Sul versante degli alimenti promotori di salute, si manterrà il supporto al Programma europeo "Frutta e latte nelle scuole" e si potranno attivare nuove iniziative sulla conoscenza delle differenti varietà, delle colture locali, delle produzioni a qualità regolamentata (produzioni integrate, biologiche, tipiche), della stagionalità dei prodotti e degli effetti positivi derivanti dal loro consumo. Saranno programmati interventi informativi ed educativi per valorizzare le risorse ittiche del territorio regionale, in un'ottica di sviluppo e consumo sostenibile. Si darà continuità alle iniziative condivise tra agricoltura e scuola per sostenere e valorizzare le tipicità e le

eccellenze regionali della filiera agroalimentare e della ristorazione attraverso iniziative formative ed educative realizzate in collaborazione con chef del territorio.

## *Fattorie didattiche e filiera corta*

Il Programma intende dare continuità all'attività della rete delle fattorie didattiche, presidi fondamentali per l'attività di educazione al consumo agroalimentare sul territorio e alle iniziative ormai consolidate di conoscenza del territorio rurale, come Fattorie Aperte e la Giornata dell'Alimentazione in fattoria. Si manterranno e svilupperanno, inoltre, le collaborazioni con altre realtà che operano in ambito educativo, come i musei del gusto, i musei del mondo rurale, i musei della scienza e dell'ambiente, che negli ultimi anni hanno aderito attivamente alle iniziative.

Infine, nel prossimo triennio il Programma andrà di pari passo con il Programma di informazione e di educazione alla sostenibilità (Infeas) della Regione Emilia-Romagna (sulla base della L.R. n. 27/2009) con iniziative comuni per orientare le scelte alimentari, gli stili di vita e i consumi in funzione della sostenibilità, nella consapevolezza dei costi ambientali di un certo modo di produrre o di determinate produzioni, sottolineando il ruolo attivo degli agricoltori a tutela e presidio dei territori. Per una maggiore diffusione delle tematiche di sostenibilità dei territori e dei consumi il Programma propone la valorizzazione di circuiti e reti di produttori e consumatori che promuovano la filiera corta e la conoscenza delle eccellenze alimentari del territorio. ■



*Le fattorie didattiche sono presidi territoriali fondamentali per l'educazione agroalimentare*