



Flapper

informa

L'educazione alimentare e la mensa biologica



Flapper è un simpatico spaventapasseri che ha accompagnato i bambini delle scuole primarie alla realizzazione degli **orti didattici** nell'ambito del progetto **BioOrti**, curato e progettato dall'**ARSAC**.



Flapper ha così insegnato ai bambini coinvolti, la bellezza e i benefici di un sano e corretto utilizzo dei **prodotti della terra**. Partendo da queste esperienze e dalle linee guida del **MIPAAF**, di concerto con la **Regione Calabria** che ha siglato un protocollo d'intesa con l'**Ufficio scolastico regionale**, l'**ARSAC** vuole **promuovere** l'istituzione di **mense scolastiche biologiche** sul proprio territorio.

ARSAC nelle scuole



Perché l'agricoltura biologica

L'agricoltura biologica rispetta l'ambiente e il benessere degli animali. I principi su cui si basa prevedono:

il **divieto** di prodotti chimici e la rotazione delle colture per preservare la fertilità del suolo;

l'**impiego** di letame, compost o altri concimi organici;

il **divieto** di impiego di organismi geneticamente modificati (OGM);

la **libertà** degli **animali** di muoversi all'interno e all'esterno delle stalle e di **alimentarsi** con foraggi e mangimi **biologici**;

l'utilizzo di **prodotti** omeopatici o fitoterapici **per le cure** veterinarie.

La produzione biologica è regolamentata da norme europee e certificata lungo tutto il percorso della catena produttiva.





Per i bambini

Un'alimentazione varia, sana ed equilibrata si realizza mediante azioni, quali:

la **divulgazione** dei principi di educazione alimentare;
la **trasmissione** di una cultura più rispettosa del cibo;
la **riduzione** degli sprechi alimentari;
l'**insegnamento** di un corretto stile di vita;
la **promozione** e l'utilizzo di prodotti biologici, di stagione, e del proprio territorio.

Tutto ciò al fine di ridurre i casi crescenti e pericolosi di obesità infantile e porre le condizioni per prevenire patologie cardiovascolari, diabete, ipertensione e altre malattie croniche dovute a cattive abitudini alimentari.

Per un'alimentazione varia, sana ed equilibrata è necessario:

assumere alimenti ricchi in fibre e cereali integrali;
scegliere prodotti di stagione, genuini, locali, biologici, a Denominazione d'Origine Protetta e a Indicazione Geografica Protetta;
consumare quotidianamente frutta e verdura fresca e di stagione;
rivalutare i legumi quali fagioli, ceci, lenticchie, fonte di proteine



vegetali che, abbinati ai cereali, diventano un piatto completo;
prevedere un consumo costante di pesce in particolare il pesce azzurro dei nostri mari: alici, sarde, saraghi e sgombri, ricchi di acidi grassi polinsaturi, amici del cuore;
limitare la quantità di grassi di origine animale;
preferire l'olio extravergine di oliva, di cui la Calabria è ricca.
Tutto ciò è alla base della **dieta mediterranea**, modello alimentare, sano sostenibile ed ecologico, nato in Calabria e conosciuto in tutto il mondo. Tale dieta ha ricevuto dall'UNESCO il riconoscimento come **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**, per la sua importanza culturale ed è stata definita "un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola".

Attivare e diffondere le mense scolastiche biologiche

L'attivazione delle mense biologiche nelle scuole è finalizzata alla diffusione dei principi di una **alimentazione sana ed equilibrata**. La ristorazione scolastica veicola quotidianamente un numero





imponente di pasti che, gestito in maniera razionale, potrebbe avere un impatto concreto sul sistema alimentare, diffondendo la cultura della convivialità, l'importanza del **cibo sano**, della riduzione dello spreco alimentare e delle coltivazioni dei **prodotti del territorio**. È quindi necessario ripensare la mensa nelle scuole anche in ottica ambientale, cercando di guardare alle buone pratiche necessarie ad attivare strategie di economia circolare, di gestione dello spreco e dello scarto e di educazione al consumo.

Il ruolo, del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e della Regione Calabria

Ogni anno, il **Ministero finanzia progetti** volti a sostenere le **mense scolastiche biologiche** in grado di offrire menù con percentuali elevate di prodotti biologici. I contributi hanno una duplice valenza: ridurre i costi dei pasti a carico delle famiglie e finanziare progetti di comunicazione ed educazione alimentare.



Questo può giocare un ruolo fondamentale nel **sostegno ai Comuni/scuole che promuovono il consumo di prodotti biologici**, e, attraverso la mensa, concorrono allo sviluppo sostenibile del territorio ed intervengono in maniera sistematica a supporto delle famiglie.

L'**ARSAC fornisce orientamento** alle amministrazioni comunali e agli istituti scolastici, relative ai requisiti degli alimenti bio, alle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, nonché alle specifiche tecniche necessarie **per qualificare il servizio di refezione scolastica come mensa biologica**.

L'**obiettivo** è quello di sensibilizzare i Comuni/scuole per la loro adesione alla scelta di alimenti bio e alla relativa **iscrizione nell'elenco delle stazioni appaltanti** e dei soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, istituito presso il **MIPAAF**.



Progetto

Mense scolastiche biologiche

Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca del **22 /02/2018, n. 2026** che definisce le modalità di ripartizione, tra le regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, del Fondo per le mense scolastiche biologiche; **Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali n. 463917 del 23/09/2021** di impegno del fondo mense scolastiche biologiche; **Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali n. 584694 del 09/11/2021** di Liquidazione del fondo mense scolastiche biologiche.

Deliberazione di Giunta Regionale n. 155 del 20/04/2022

"Approvazione Schema di "Protocollo d'intesa per il coordinamento delle azioni da intraprendere per la diffusione delle mense scolastiche biologiche";

Deliberazione ARSAC 49/DG del 06/05/2022

Strutture Coinvolte

Centri sperimentali dimostrativi ARSAC

Mirto Crosia, San Marco Argentano, Locri, Gioia Tauro, San Pietro Lametino.

Istituti scolastici

I.C. Giuseppe Moscato – *Gallina*, I.C. Nicotera Costabile - *Lamezia Terme*, I.C. Guidi - *Rossano Corigliano*, I.C. Leonetti – *Schiavonea di Rossano Corigliano*, I.C. Terranova da Sibari, I.C. De Amicis - *Vibo Valentia*, I.C. Zanfini - *Roggiano Gravina*, I.C. Alvaro - *Siderno*.

Sintesi delle attività:

Gli Assessori Princi e Gallo lanciano le mense biologiche



Incontro informativo 1



Incontro informativo 2



Incontro informativo 3



Conclusioni



L'opuscolo può essere scaricato dal sito
www.arsacweb.it