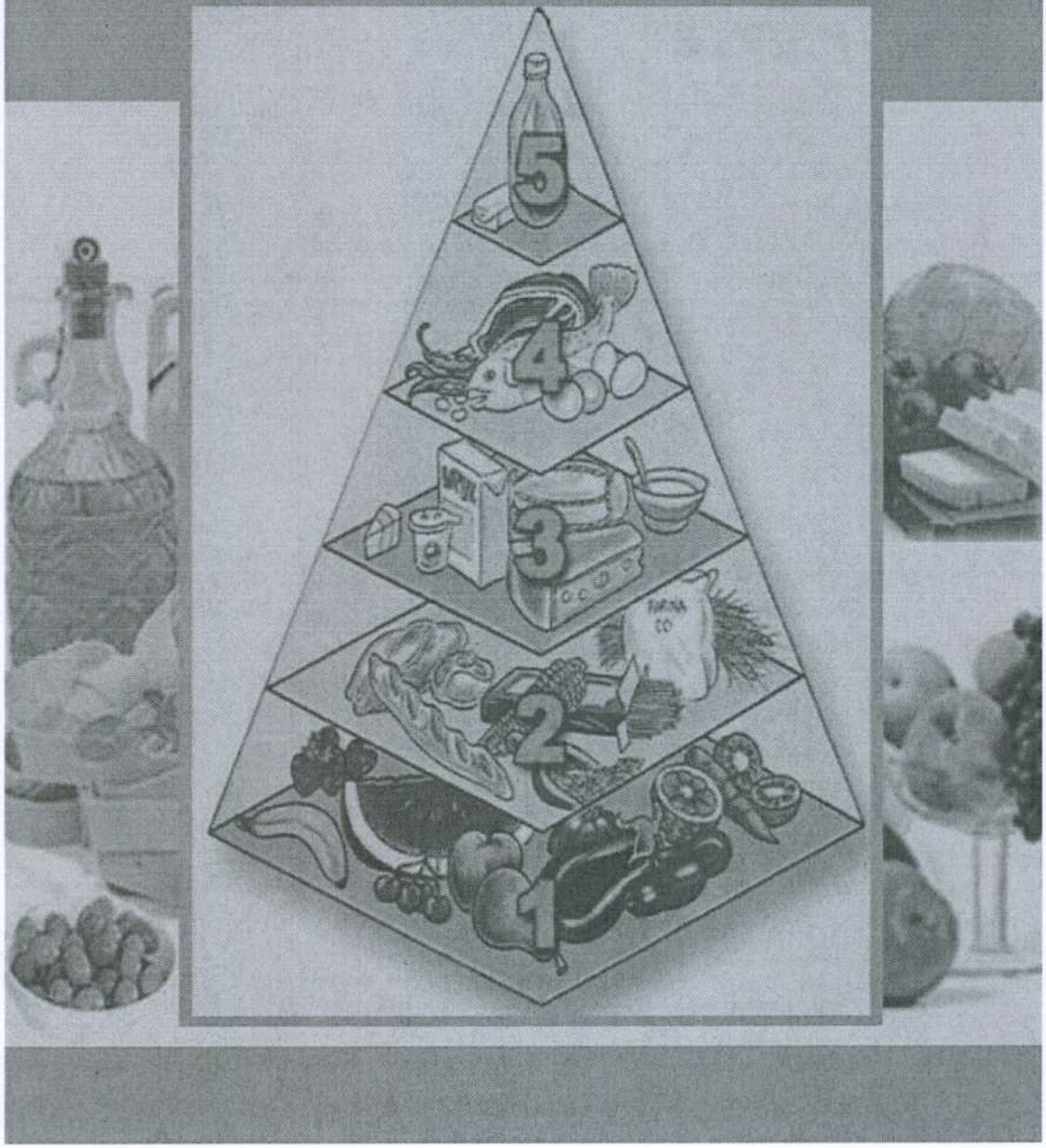
ALLEGATO A

Sano è Lucano



Progetto
"Sano è Lucano"

Azioni di Cittadinanza Scolastica - Anno Scolastico 2014-2015
PO FSE Basilicata 2007-2013 - Asse IV Capitale Umano

Intesa Interistituzionale 2011-2013
Regione Basilicata / Province di Potenza e di Matera
Sistema integrato istruzione, formazione e politiche del lavoro

Priorità QSN 2007-2013
Miglioramento e valorizzazione delle risorse umane

Obiettivo specifico "h":
Rafforzare, integrare e migliorare la qualità dei sistemi di istruzione, formazione e lavoro

Obiettivo operativo
Migliorare la qualità dell'offerta di istruzione-formazione i risultati dell'apprendimento e agevolare la riconoscibilità delle competenze acquisite.

Cat. spesa 72

INDICE

1. Descrizione sintetica del contenuto del Progetto 3
2. Destinatari del Progetto 6
3. Modalità di adesione e selezione dei partecipanti 6
4. Potenziali Partner del Progetto 7
5. Il contesto e i bisogni che motivano il Progetto 9
6. Finalità e obiettivi del Progetto 11
7. Macro-azioni ed attività del Progetto 13
8. Costo totale Progetto 14

1. Descrizione sintetica del contenuto del Progetto

"Sano è Lucano" è una iniziativa formativa promossa dalla Regione Basilicata, Dipartimento Politiche di Sviluppo, Lavoro, Formazione e Ricerca, realizzata dalle Province di Potenza e Matera attraverso le Agenzie in house Apof-il e Ageforma, in co-attuazione con tutti gli IPSSAR presenti in regione Basilicata, a favore della promozione della educazione alimentare nelle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado della Provincia di Potenza e Matera.

In considerazione della necessità di affrontare in modo sistemico l'Educazione Alimentare, il Progetto si struttura in varie tipologie di attività che coinvolgono non solo i giovani ma anche i genitori, in virtù del patto di corresponsabilità educativa, gli insegnanti e gli stakeholder operanti nel territorio.

Pertanto, le varie attività si sostanziano in:

- Percorsi didattici, che prevedono anche Unità formative laboratoriali, rivolti a:
  1. Genitori degli alunni di scuola primaria e secondaria di I grado
  2. Insegnanti di scuola primaria
  3. Insegnanti di scuola secondaria di I grado
  4. Alunni della scuola secondaria di I grado
  5. Alunni della scuola secondaria di II grado (frequentanti le classi III e IV)

- Visite di luoghi e strutture di produzione agro-alimentare: fattorie, frantoi, cantine, mulini, pastifici, caseifici;

- Percorso formativo da realizzare durante una navigazione velica da un porto nautico della Basilicata lungo le coste del Tirreno e/o Adriatico, con attracchi in diversi porti italiani per favorire azioni di gemellaggio con il MIUR ed altre scuole italiane, al fine di promuovere il progetto ed i prodotti tipici lucani afferenti alla dieta mediterranea. L'evento è collegato alle iniziative sostenute dalla Regione Basilicata per **l'EXPO 2015 a Milano**.

Le sedi dei percorsi saranno le Scuole statali presenti nelle Aree del Lagonegrese-Pollino, Basento-Bradano-Camastra, Val D'Agri, Marmo Platano Melandro, Vulture Alto Bradano, Metapontino Collina Materana, Bradano-Basento e delle Città Capoluogo Potenza e Matera.

Gli elementi che rendono il progetto innovativo, per i ragazzi e le famiglie, sono l'educazione sensoriale per un avvicinamento consapevole e critico all'alimentazione, le attività laboratoriali (attuate nei laboratori degli IPSSAR), all'interno dei Percorsi dedicati agli alunni ed infine l'idea di sostenibilità legata all'impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull'ambiente, alla qualità che "coinvolge oltre al benessere del singolo, quello della società in cui vive e quello dell'ambiente da cui ottiene le risorse".

Il MIUR, nelle Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana ha individuato specifici obiettivi, contenuti e metodologie dell'Educazione Alimentare e riconosce che "L'Educazione Alimentare ha come finalità ultima il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti e un efficiente utilizzo delle risorse alimentari", pertanto i Percorsi attivati, rispondenti alle linee ministeriali, si basano sui seguenti contenuti:

- La nutrizione e la salute
- La conoscenza degli alimenti
- L'igiene e la sicurezza alimentari
- L'approccio culturale al cibo

Le metodologie didattiche saranno idonee a motivare gli allievi rendendoli protagonisti consapevoli e responsabili del proprio processo di apprendimento.

In sintesi:

- Il percorso per Genitori avrà l' obiettivo di suscitare nei genitori una partecipazione collaborativa sui temi dell'Educazione Alimentare, sensibilizzandoli ad adottare modelli coerenti ai messaggi educativi che il/la proprio/a figlio/a riceve a scuola.
- Durante i percorsi per insegnanti di scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, essi potranno apprendere contenuti e metodologie idonei a guidare al gusto e a promuovere

negli alunni comportamenti alimentari corretti. Al termine del percorso agli insegnanti sarà rilasciato un Attestato di frequenza semplice a norma dell'art.4 dell'allegato A alla D.G.R. n.625 del 17 maggio 2012.

- Gli alunni delle scuole medie e gli studenti delle superiori (frequentanti le classi III e IV), dovranno pervenire, attraverso i percorsi di Educazione Alimentare attivati, allo sviluppo di atteggiamenti consapevoli e critici nei confronti delle numerose e differenziate offerte del mercato, alla valorizzazione delle tipicità e all'educazione del gusto.

Il Progetto si concluderà con la promozione del progetto e dei prodotti alimentari lucani che si identificano o fanno parte della più ampia gamma di prodotti afferenti la Dieta Mediterranea, attraverso un evento finale di carattere formativo, da attuare durante la navigazione velica da un porto nautico della Basilicata lungo le coste del Tirreno e/o Adriatico, con attracchi in diversi porti italiani per favorire azioni di gemellaggio con il MIUR ed altre scuole italiane. L'evento è collegato alle iniziative sostenute dalla Regione Basilicata per l'EXPO 2015 a Milano.

2. Destinatari del Progetto

I destinatari del Progetto sono Genitori degli alunni di scuola primaria e secondaria di I grado, insegnanti di scuola primaria, insegnanti di scuola secondaria di I grado, alunni scuola secondaria di I grado, alunni scuola secondaria di II grado frequentanti le classi III e IV.

Il numero di beneficiari, da individuarsi attraverso avviso di manifestazione di interesse rivolto alle Istituzioni scolastiche della Basilicata, è pari a:

- N. 330 Genitori degli alunni di scuola primaria e secondaria di I grado
- N. 220 insegnanti di scuola primaria
- N. 220 insegnanti di scuola secondaria di I grado
- N. 825 alunni scuola secondaria di I grado
- N. 825 alunni (frequentanti il III e IV anno) scuola secondaria di II grado

Per un TOTALE destinatari: N.2.420

3. Modalità di adesione e selezione dei partecipanti

Gli Istituti scolastici interessati possono aderire attraverso invio di una semplice manifestazione d'interesse in risposta ad un avviso pubblico da pubblicarsi da parte delle Agenzie in house, entro 10 giorni dall'autorizzazione del progetto da parte della Autorità di gestione del PO FSE Basilicata.
Nella manifestazione di interesse vanno indicati unicamente le informazioni relative al numero e tipologia fra studenti/genitori/docenti interessati al percorso didattico proposto.
Inoltre, gli istituti professionali IPSSAR (Istituti alberghieri) presenti in Regione Basilicata, dal momento che hanno competenze e percorsi specifici in materia, sono da coinvolgersi quali coattuatori protagonisti dell'iniziativa.

4. Potenziali Partner del Progetto

Soggetti coinvolti	Esperienza e professionalità
APOF-IL ed AGEFORMA	La Regione Basilicata stabilisce di avvalersi delle agenzie in house alle Province di Potenza e Matera, **APOF-IL** ed **AGEFORMA**, per attuare i Percorsi informativi e formativi
MIUR e Ufficio Scolastico Regionale e Istituti Scolastici della Basilicata	Il gemellaggio con il **MIUR** consente al progetto di entrare in relazione ed incontrare con incontri finali, durante l'evento finale di navigazione verso ESPO 2015, altre scuole italiane, dal MIUR Individuate. **L'Ufficio Scolastico Regionale,** per il suo ruolo di promozione presso le Istituzioni scolastiche, **nonché** Gli **Istituti Scolastici,** ossia Istituti Comprensivi e Scuole Secondarie di secondo grado
Fra gli Istituti scolatici, coattuatori sono gli IPSSAR	Il ruolo degli **IPSSAR**, Istituti Professionali di Stato per i servizi Alberghieri e della Ristorazione, quali coattuatori protagonisti dell'iniziativa, è di fondamentale importanza per la disponibilità delle professionalità e dei laboratori di cucina nelle attività afferenti ai percorsi dedicati gli studenti.
ASP Azienda Sanitaria di Potenza e ASM Azienda Sanitaria di Matera, oltre che l'Istituto Superiore di Sanità	Le Aziende Sanitarie di Potenza e di Matera per il loro ruolo di prevenzione e promozione della cultura della corretta alimentazione.
CCIAA Potenza e Matera Università degli Studi di Basilicata	Le **CCIAA** di Potenza e Matera, e l'Università degli Studi di Basilicata per la necessità del progetto di collegare il mondo dell'istruzione con le realtà imprenditoriali in materia di alimentazione e produzioni locali.

Descrizione del contenuto delle collaborazioni fornite

APOF-IL ed **AGEFORMA** soggetti proponenti il Progetto "Sano è Lucano" ed attuatori, rispettivamente, per la Provincia di Potenza e di Matera, svolgeranno funzioni di progettazione, coordinamento, amministrazione e controllo.

La collaborazione fornita dagli altri soggetti si basa sui seguenti contenuti:

Ufficio scolastico regionale

- collaborazione nella diffusione delle informazioni per la promozione del progetto presso gli Istituti Scolastici

Istituti Scolastici

- collaborazione negli aspetti organizzativi ed operativi connessi alla realizzazione dei percorsi di formazione.

IPSSAR:

- coattuazione nello svolgimento delle attività formative con la messa a disposizione dei laboratori e relativa strumentazione di cucina dei vari Istituti e con la partecipazione dell'Insegnante Tecnico-Pratico (IPT) di cucina

Istituto Superiore di Sanità:

- sperimentazione del proprio progetto "Sperimentare Salute" atto a misurare i risultati, in termini di impatto, sugli stili alimentari delle famiglie coinvolte

ASP e ASM

- partecipazione alle attività formative dei vari percorsi di personale medico qualificato nelle tematiche del progetto

CCIAA e Unibas

- collaborazione nella formazione per studenti del III e IV anno della scuola secondaria di II grado relativamente ai contenuti dei percorsi indicati

5. Il contesto e i bisogni che motivano il Progetto

Il modello alimentare mediterraneo, individuato dai nutrizionisti di tutto il mondo come il più indicato per il mantenimento di un buono stato di salute, per la prevenzione dell'obesità e di molte malattie cronico-degenerative e cardiovascolari, si basa sul consumo di olio d'oliva, cereali, verdura, frutta fresca e secca e, in modica quantità, pesce, latticini e carne preferibilmente bianca.
Nell'Expo Universale che si terrà a Milano nel 2015 è stato assegnato all'Italia il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", ponendo al centro la questione del cibo e dell'alimentazione delle future generazioni, "offre un'occasione imperdibile per dare centralità ai temi dell'educazione alimentare.
Il MIUR individua nella Scuola "l'istituto sociale che prima di ogni altro può assolvere il compito di guidare il processo radicale di riappropriazione e di esplorazione emotiva del patrimonio alimentare del nostro Paese". **La Scuola è "il luogo di elezione per fare una vera Educazione Alimentare** attraverso il suo radicamento territoriale, la sua ricchezza interculturale, il dialogo e l'osservazione quotidiana con i ragazzi, con il presidio costante e interdisciplinare del percorso formativo, con la possibilità di costruire connessioni cognitive mirate".
E' giunto quindi il tempo di procedere, su questo versante, ad una svolta profonda con la consapevolezza che, per poter ambire ad un cambiamento culturale, bisogna che si attivi una cabina di regia a livello regionale capace di trasmettere ai giovani ed alle loro famiglie un messaggio univoco, incisivo e condiviso veicolandolo nei contenuti, nei modi, nei tempi e nei luoghi deputati all'educazione delle nuove generazioni.
In Italia, **il 33,1% della popolazione è in sovrappeso (41% degli uomini e 25,7% delle donne) e il 9,7% è obesa. Le problematiche** dell'obesità infantile, **fattore predittivo di obesità nell'età adulta, non accennano a diminuire, secondo gli ultimi dati emerge che il** 37,3% dei bambini, tra i 6 e i 9 anni **risultano obesi o in soprappeso, cioè** 4 bambini su 10 hanno un peso superiore a quello che dovrebbero avere.
Riportando questi valori a tutta la popolazione di bambini di età compresa fra i 6 e gli 11 anni, si arriva a una stima di **più di un milione di piccoli italiani in sovrappeso o obesi**. Sebbene gli ultimi dati del progetto "Okkio alla Salute" dell'Istituto Superiore di Sanità siano lievemente incoraggianti, i livelli di sovrappeso e obesità in età infantile restano elevati. Il fenomeno è più

diffuso al Sud (in Abruzzo, Molise, Campania, Puglia e Basilicata riguarda più del 40% del campione), dove alcune abitudini alimentari e la scarsa percezione del fenomeno depongono a sfavore. La rilevazione, che è a carattere biennale, è alla terza edizione e coinvolge 46.492 bambini appartenenti a 2.623 classi di terza elementare. Dai dati 2012 risulta che il 22,1% dei bambini di 8-9 anni è in sovrappeso rispetto al 23,2% del 2008/09 (-1,1%) e il 10,2% in condizioni di obesità, rispetto al 12% del 2008/09 (- 1,8%).

L'educazione alimentare resta cruciale: risultano ancora troppo frequenti tra i bambini le abitudini che possono favorire l'aumento di peso. Il 9% di loro salta la prima colazione e il 31% fa una colazione non adeguata; il 67% fa una merenda di metà mattina troppo abbondante; mentre il 21% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura. Ben il 43% consuma abitualmente bevande zuccherate e/o gassate, nonostante siano noti i rischi correlati.

I bambini sono troppo sedentari: il 16% pratica sport solo un'ora a settimana o meno; il 42% ha la TV in camera (ma il dato segna un leggero calo: -6%); il 36% guarda la TV e/o gioca con i videogiochi per più di 2 ore al giorno (-11%) e solo un bambino su 4 va a scuola a piedi o in bicicletta. Il problema più grande di tutti è che i genitori non sempre sono consapevoli dei problemi relativi al peso dei propri figli. Tra le madri di bambini in sovrappeso o obesi, dice il Ministero, "il 38% non ritiene che il proprio figlio sia in eccesso di peso".

A rischio maggiore ci sono i figli di famiglie povere o di genitori single, ma non di immigrati, che in genere hanno un rischio inferiore del 20% di avere figli grassi. In questo contesto si inserisce il progetto "Sano è Lucano" con l'obiettivo di promuovere un'alimentazione sana e consapevole nella scuole della regione.

Il successo del progetto risulta essere di grandissima importanza nella **strategia sanitaria della Regione Basilicata,** perché interviene su un target di età nella quale è possibile,oltre che necessario, intervenire con maggiori probabilità di raggiungere l'obiettivo, sulle abitudini alimentari individuali. Più che pensare ai rimedi, dunque, è la prevenzione la strategia più efficace da mettere in campo. Su questo gli specialisti sono concordi: un adeguato percorso di educazione alimentare, soprattutto tra i più piccoli, e il rispetto di una dieta di tipo mediterraneo possono ridurre l'insorgenza di nuovi casi di obesità e di tutte le malattie a essa correlate.

6. Finalità e obiettivi del Progetto

Finalità

Il progetto "Sano è Lucano", attraverso la trasmissione di conoscenze, sapori, emozioni, immagini e profumi legati alla Dieta Mediterranea, ha la finalità di attivare, nei giovani lucani, un cambiamento culturale legato alla consapevolezza che lo stile di vita alimentare tradizionale oltre ad essere strumento di prevenzione primaria per varie patologie può generare un elemento culturale fortemente identitario: l'orgoglio di appartenere ad una cultura enogastronomica di grande valore che è lo Stile Mediterraneo.

La finalità sopra espressa sarà raggiunta attraverso i seguenti obiettivi relativi alle conoscenze, alle abilità ed agli atteggiamenti:

Obiettivi cognitivi

- Il riconoscimento dell'UNESCO della Dieta Mediterranea come patrimonio dell'umanità costituisce una grande opportunità per le aree a vocazione turistica del sud Italia
- Attraverso la conservazione e la trasmissione della "memoria gastronomica" si svolge una azione di tutela dei beni culturali edibili
- La Dieta Mediterranea è sostenibile perché utilizza risorse alternative sfruttando gli ecosistemi alimentari e le biodiversità locali, utilizza prodotti del territorio a vantaggio della qualità degli alimenti
- Un ottimo stato di salute dipende, anche e soprattutto, da un regime alimentare equilibrato
- La Dieta Mediterranea non è solo un modello alimentare ma uno stile di vita e di pratiche che sintetizzano il miglior modo di nutrirsi e di vivere
- La Dieta Mediterranea è un modello apprezzato in tutto il mondo perché portata ad esempio dalla moderna medicina nutrizionistica
- La Dieta Mediterranea valorizza le produzioni alimentari ed enogastronomiche puntando sulla qualità degli alimenti base delle pietanze e il loro legame con la terra di origine
- La Dieta Mediterranea può diventare, per le giovani generazioni lucane, un elemento di caratterizzazione identitaria
- La cucina semplice può essere fantasiosa e ricca di sapori

Obiettivi operativi

- Effettuare interventi di carattere formativo diretti agli alunni individuati dal progetto
- Attuare iniziative di informazione e formazione destinate a genitori e docenti
- Censire e promuovere le tipicità gastronomiche della regione
- Valutare l'impatto calorico e salutistico delle ricette tipiche lucane
- Valorizzare i processi produttivi e i luoghi di produzione ed utilizzo degli alimenti nell'ottica del km 0
- Far conoscere ai giovani i luoghi e i modi della produzione, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agroalimentari
- Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari di ragazzi provenienti da altri paesi
- Sperimentare il progetto dell'Istituto Superiore di Sanità "Sperimentare Salute" atto a misurare i risultati, in termini di impatto, sugli stili alimentari delle famiglie coinvolte
- Promuovere prodotti tipici lucani legati alla dieta mediterranea, attraverso l'evento conclusivo legato anche ad EXPO 2015

Atteggiamenti:

- Saper scegliere con consapevolezza il proprio stile di vita
- Essere aperti a nuove esperienze gastronomiche
- Considerare la Dieta Mediterranea come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte
- Promuovere un concetto di qualità complessiva del cibo che, partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali emergenti relativi a sostenibilità, etica, stagionalità, intercultura territorialità

7. Macro-azioni ed attività del Progetto

Per promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea come stile di vita sano e come fattore identitario e culturale dei giovani coinvolti, il Progetto "Sano è Lucano" realizzerà le seguenti azioni:

PREPARAZIONE/PROMOZIONE

L'azione prevede la realizzazione di attività di informazione, comunicazione e promozione del progetto e consiste in interventi informativi presso le Scuole (primarie e) secondarie di primo e secondo grado durante i quali sarà illustrato il Progetto ai Dirigenti e ai responsabili della programmazione del POF di Istituto.

ATTUAZIONE

Per la Scuola Primaria

- Interventi di sensibilizzazione rivolti ai genitori
- Interventi di formazione rivolti agli insegnanti sulle modalità didattiche idonee al coinvolgimento degli alunni

Per la Scuola secondaria di primo grado

- Interventi di sensibilizzazione rivolti ai genitori
- Interventi di formazione rivolti agli insegnanti sulle modalità didattiche idonee al coinvolgimento degli alunni

Per la Scuola secondaria di secondo grado

- Interventi di educazione nutrizionale rivolti agli studenti delle terze e quarte classi

PERCORSI ATTIVATI NELL'AMBITO DEL PROGETTO

Azione Titolo	I Sani e genitori	II Sani e insegnanti		III Sani e lucani		IV Sani e Mediterraneo
Percorso	1	2	3	4 *	5 *	6 Evento Finale
Destinatari	Genitori degli alunni di scuola primaria e secondaria di I grado	Insegnanti di scuola primaria	Insegnanti di scuola secondaria di I grado	Alunni scuola secondaria di I grado	Alunni (III e IV anno) scuola secondaria di II grado	Alunni e Insegnanti della scuola secondaria di II grado

** I percorsi contrassegnati dall'asterisco prevedono la partecipazione degli I.P.S.S.A.R. Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione*

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Ciascun progetto, inserito nel POF della Scuola a garanzia di una piena assunzione di responsabilità, condivisione e continuità, sarà costantemente monitorato e valutato dalle Agenzie (APOF-IL e AGEFORMA), dal Collegio dei docenti e dai partner individuati.

EVENTO FINALE

Collaborazione con i circoli velici della costiera ionica per "La traversata della Dieta Mediterranea da Policoro a Genova" (e comunque da un porto della Basilicata verso un porto del Tirreno e/o dell'Adriatico), realizzata in collaborazione con una rappresentanza di studenti, insegnanti e genitori aderenti al progetto, con lo scopo di dare visibilità nazionale all'iniziativa di educazione alimentare.

8. Costo totale Progetto

Euro 788.375,00 a valere sulla Intesa Interistituzionale Regione-Province 2011-2013, così ripartito per provincia:

Euro 525.583,00 – Provincia di Potenza, attraverso APOF-IL

Euro 262.792,00 - Provincia di Matera, attraverso AGEFORMA