



Snack
e bevande
nelle scuole
Per un vending
di qualità



Sommario

Un contributo alla salute dei giovani

pag. 3

Sofia Cei

Provincia di Bologna, Ufficio Promozione, valorizzazione del territorio e Coordinamento multifunzionalità

Per non lavorare solo in emergenza

pag. 5

Prof. Nicoletta Marotti

Ufficio Scolastico Regionale IX – Ambito territoriale per la Provincia di Bologna

Consumatori, giustizia sociale e mercato mondiale

pag. 8

A cura di Alessandra Ridolfi

ACU, Associazione Consumatori Utenti

L'etichetta ci guida

pag. 10

Chiara Rizzoli

Azienda USL Bologna – Dipartimento di Sanità Pubblica, UOC Igiene alimenti e Nutrizione

Il BIO entra in scuole e ospedali

pag. 16

Daniele Ara

PROBER, Associazione Produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna

L'accordo con la ditta di vending

pag. 18

Sofia Cei

Provincia di Bologna, Ufficio Promozione, valorizzazione del territorio e Coordinamento multifunzionalità

Riferimenti normativi

pag. 23

Un contributo alla salute dei giovani

Il presente vademecum fa parte delle iniziative di educazione alimentare e orientamento dei consumi promosse dalla Provincia di Bologna grazie alle risorse messe a disposizione dalla Legge Regionale n. 29 del 2002, "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva".

La norma regionale da una parte tende a riqualificare i servizi di ristorazione collettiva con l'introduzione di alimenti biologici e di qualità regolamentata e dall'altra definisce le competenze delle Province nell'ambito dell'educazione alimentare.

Partendo dal presupposto che la salvaguardia della salute passa anche attraverso un'alimentazione sana e consapevole, la Legge delinea obiettivi e priorità che tutti i soggetti che operano nella filiera alimentare, dall'agricoltura alla preparazione dei cibi, sono tenuti a considerare.

Grazie alla Legge 29/02 sono stati finanziati progetti per divulgare una corretta informazione sul rapporto tra agricoltura e ambiente, alimentazione e salute, e per favorire la modifica di abitudini alimentari errate e promuovere un cambiamento concreto nell'alimentazione dei giovani consumatori e delle loro famiglie.

Il ruolo delle istituzioni pubbliche viene riconosciuto fondamentale nel formare e informare in particolare i ragazzi, per metterli in condizione di effettuare scelte alimentari consapevoli.

Per lo svolgimento delle funzioni concernenti l'attuazione degli interventi di educazione alimentare e orientamento dei consumi, la Provincia di Bologna ha cercato il coordinamento con il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Asl, con i Comuni e con le Associazioni di consumatori accreditate. A tale scopo nel 2008 è stato creato il "Gruppo tecnico interistituzionale per il coordinamento delle azioni a livello territoriale", che si riunisce periodicamente e che attua progetti e interventi condivisi.

Orientare verso scelte alimentari corrette

Nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte nel 2010, il Ministero della salute indica che "qualora si ritenga necessario posizionare dei distributori automatici di alimenti nelle scuole, limitando l'installazione alle sole scuole superiori, è opportuno condizionare tale inserimento al soddisfacimento di specifici requisiti definiti anche attraverso un apposito capitolato. La scelta va indirizzata verso prodotti salutari quali, ad esempio, alimenti e bevande a bassa densità energetica come frutta, yogurt, succhi di frutta senza zucchero aggiunto".

Frutta e ortaggi sono alimenti indispensabili per la conservazione della salute e la prevenzione di numerose malattie. Tuttavia in Italia il loro consumo è in diminuzione e ben lontano dalle 5 porzioni giornaliere raccomandate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. In particolare tra i giovani è in aumento l'obesità, dovuta prevalentemente a una cattiva alimentazione (troppo cibo, troppi grassi, poca ortofrutta) e allo scarso movimento. I giovani, infatti, sempre più spesso prediligono alimenti industriali confezionati, ricchi di zuccheri e grassi e ben promossi da sofisticate strategie pubblicitarie a discapito di una corretta

alimentazione.

Costituisce una priorità, pertanto, orientare i ragazzi in età adolescenziale verso scelte alimentari più sane e offrire strumenti di conoscenza agli insegnanti relativamente agli alimenti "fuori pasto".

Finalità del vademecum è la salvaguardia della salute dei giovani attraverso:

- l'informazione agli adulti che si occupano di educazione e formazione, per favorire un consumo alimentare critico e consapevole, anche con la scelta di alimenti di qualità nella fornitura dei distributori automatici di snack e bevande presenti nelle scuole;
- l'educazione alla salute attraverso una corretta alimentazione e comportamenti più critici nei confronti delle sofisticate strategie pubblicitarie;
- lo sviluppo della capacità di scegliere consapevolmente un alimento tra la pluralità di prodotti suggeriti dai mass-media.

FRUTTA SNACK

Questa guida nasce dall'esperienza maturata attraverso il progetto "Frutta Snack", ideato nel 2007 da Alimos (Cesena) come iniziativa pilota interministeriale e successivamente adottato dalla Provincia di Bologna. Il progetto si è svolto nell'ambito del Gruppo tecnico interistituzionale per il coordinamento delle azioni a livello territoriale, con la partecipazione diretta dell'Ufficio Scolastico Regionale - Ambito territoriale della Provincia di Bologna, dell'Azienda USL di Bologna e delle associazioni di consumatori CODICI e ACU. "Frutta Snack" ha previsto l'inserimento nei distributori automatici presenti in 15 scuole superiori di prodotti a base di frutta fresca e snack privi di aromi o coloranti artificiali, edulcoranti, esaltatori di sapidità, oli e grassi idrogenati, olio di palma o di cocco e bevande senza zuccheri aggiunti.

Parallelamente si sono realizzate azioni formative nei confronti di docenti - sui temi del consumo consapevole, della qualità del prodotto alimentare, della promozione del benessere - e la formazione di 23 studenti con il metodo innovativo della "educazione fra pari" (*peer education*), che hanno successivamente coinvolto tutti gli studenti delle rispettive 20 classi.



Per non lavorare solo in emergenza

Si parla spesso di un possibile ruolo della scuola in ordine ai temi dell'educazione alimentare, ma non di rado il discorso scivola immediatamente su questioni di natura patologica, come – ad esempio – i disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia), o sui problemi fisici che possono derivare da una cattiva alimentazione (obesità). Talvolta ci si sofferma su alcune forme di dipendenza o di abuso (come quello di sostanze alcoliche), anche per gli effetti negativi che tali abusi possono avere sui comportamenti sociali o addirittura rappresentare una forma di illegalità (si pensi, ad esempio, alla guida in stato di ebbrezza).

Si tende, dunque, a partire dai problemi, dalle “emergenze”, per poi individuare degli interventi educativi che dovrebbero avere una funzione “terapeutica” o “preventiva”. Un approccio di questo genere è certamente comprensibile sul piano della domanda sociale di educazione, ma risulta debole dal punto di vista pedagogico. Sul piano educativo, infatti, non è bene partire dal momento “negativo”, ma è necessario far leva sugli aspetti “positivi”, che possano adeguatamente motivare le persone ad assumere comportamenti e stili di vita basati su convinzioni autenticamente interiorizzate.

A partire dalla prima infanzia

Il vero problema è dunque quello di impostare una sorta di “curricolo verticale” di educazione alimentare, non tanto o non solo dal punto di vista delle conoscenze da acquisire, ma soprattutto dal punto di vista degli atteggiamenti da interiorizzare. Si può cominciare dalla scuola dell'infanzia, attraverso esperienze di tipo ludico che abbiano il cibo come oggetto, trattato con simpatia, rispetto, sottolineando la necessità di conoscerlo per apprezzare tutti i “doni” che il cibo ci può portare. Anche il fatto di condividere alcuni momenti in cui si fa merenda insieme, o si pranza, diviene un contesto educativo preziosissimo, in cui – oltre ad interiorizzare le elementari regole igieniche che sono collegate ai pasti – si può dare “testimonianza” di un'attenzione ai cibi sani privilegiandoli e valorizzandone la portata sul piano della consapevolezza.

Lo stesso tipo di esperienza si può mettere in atto nella scuola primaria, soprattutto negli istituti scolastici che prevedono il servizio mensa, ma anche attraverso delle uscite, a contatto con la natura, per conoscere i luoghi in cui si coltivano gli ortaggi, le verdure, la frutta. In tal modo si potrà ottenere il duplice risultato di migliorare le conoscenze degli allievi e di incentivare il consumo di questi prodotti, di alcuni dei quali si potrebbe anche tentare la coltivazione in proprio. Non poche scuole dell'infanzia e primarie hanno realizzato – come laboratorio didattico – l'esperienza di fare un orto, più o meno ricco.



Un ulteriore contributo può essere legato ad altre esperienze o iniziative, come ad esempio quella denominata “Frutta snack”, che ha comportato l’installazione – nelle scuole che hanno aderito al progetto – di macchine distributrici di “snack” alla frutta (o yogurt) in sostituzione delle classiche “merendine” generalmente caratterizzate da valori nutrizionali non adeguati alle esigenze di crescita dei bambini e dei ragazzi. Esperienze come quella citata possono essere utili e importanti, come “esperienze pilota”, anche se non sembra semplice portarle “a regime” in modo stabile, perché entrano in gioco fattori difficilmente controllabili, come ad esempio il problema del “ritorno economico” per coloro che eventualmente investissero nella direzione di rendere disponibili alimenti sani e dagli adeguati valori nutrizionali. Al di là del caso specifico si possono immaginare ed inventare molte altre esperienze, che già sono state sperimentate sul territorio grazie ad autonome iniziative delle scuole: sarebbe interessante cercare di intercettare le “migliori prassi” in tal senso e verificare la possibilità di portarle a sistema.

Laboratori per la scuola secondaria

Pensando in termini più specifici ai ragazzi delle scuole secondarie, di primo e secondo grado, si possono immaginare anche altre tipologie di attività laboratoriali, come ad esempio quelle che permettono di “toccare con mano” gli effetti dell’assunzione di sostanze alcoliche, eventualmente connesse alla possibilità di mettersi poi alla guida di una bicicletta, di un ciclomotore o di un’automobile. Nella provincia di Bologna vi sono esperienze di questo tipo realizzate nell’ambito del “Laboratorio europeo delle sicurezze”, che lasciano in genere un’impressione molto profonda nei ragazzi che vengono coinvolti. Si possono collocare sulla stessa linea anche altre tipologie di esperienze laboratoriali, legate – per esempio – alla preparazione del cibo (laddove le scuole siano attrezzate di strutture adatte, e a norma, per la cucina). Visite guidate ai luoghi di produzione degli alimenti (si pensi ad esempio alle industrie casearie) o in luoghi a particolare vocazione gastronomica possono rappresentare utili complementi dei percorsi teorici miranti a creare una buona consapevolezza alimentare, collegata a sani stili di vita. Le stesse nozioni fondamentali di dietologia, che possono essere presentate in modi consoni all’età dei ragazzi, dovrebbero essere intercettate non tanto come “regole prescrittive” che si impongono dall’esterno, quanto piuttosto come modalità per divenire consapevoli del proprio rapporto con il cibo, che in qualche misura si collega al rapporto di ciascuno con se stesso.

Un ulteriore elemento, che è importante a tutte le età, riguarda la dimensione conviviale che è legata al momento dei pasti. Il fatto di mangiare “insieme”, anche condividendo ciò che ciascuno può avere preparato o portato, rappresenta un altro elemento significativo sul piano educativo: il cibo rappresenta un momento di comunione e condivisione, di scambio culturale e di solidarietà. Non è facile costruire delle situazioni educative in cui tale messaggio possa venire facilmente interiorizzato, ma è importante proporselo quanto meno come finalità, anche perché tutti i disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia, abuso di alcool) tendono a verificarsi “in solitudine”, sia in quanto effetto di qualche forma di deprivazione relazionale, sia in quanto la persona che agisce il comportamento disordinato tende a farlo quando si trova sola.

Uno spazio istituzionale dedicato

Concludiamo la nostra riflessione interrogandoci sugli spazi istituzionali e progettuali in cui può svolgersi, nella scuola, una significativa educazione alimentare. Dopo l'approvazione della Legge 53/2003, i primi decreti attuativi (D.Lgs. 59/2004 e D.Lgs. 226/2005) prevedevano una "Educazione alla convivenza civile", articolata in sei ambiti educativi: educazione alla salute, alimentare, stradale, alla cittadinanza, all'ambiente, alla sessualità e affettività. Vi era dunque un ambito specifico dedicato all'educazione alimentare, per il quale era stato scritto un vero e proprio "curricolo verticale", indicando gli Obiettivi specifici di apprendimento (distinti in conoscenze e abilità) per tutti gli ordini e gradi di scuola. I nuovi decreti e regolamenti hanno cessato di dedicare un'attenzione specifica all'educazione alla convivenza civile e – a maggior ragione – di dedicare uno spazio precipuo per l'educazione alimentare, che è dunque tornata nell'alveo delle attenzioni "trasversali" che le scuole possono decidere di mettere al centro della loro progettualità educativa ... oppure no. In questo scenario è pertanto essenziale individuare alcuni progetti specifici di educazione alimentare, che possano consentire di aprire gli spazi laboratoriali di cui si è parlato e che riteniamo comunque auspicabili. Assieme all'attenzione trasversale e alle singole iniziative progettuali è comunque importante cercare di trovare una "chiave di volta" per unificare le differenti suggestioni che si realizzano nell'ambito delle "educazioni" e crediamo che tale chiave si possa oggi ritrovare nell'insegnamento di "Cittadinanza e costituzione", specialmente laddove le istituzioni scolastiche lo abbiano organizzato con uno spazio autonomo ed un proprio orario dedicato (non vi è un obbligo in tal senso ... ma nemmeno un divieto di realizzarlo in questi termini). Per portare a sistema le migliori prassi messe in atto dalle scuole è importante che le scuole stesse si sforzino di dar loro un assetto sistemico e sistematico, attivando un processo di analisi riflessiva delle esperienze messe in atto e collegandole tra di loro in un quadro pedagogico unitario. In questo senso il contributo di "Cittadinanza e Costituzione" può risultare davvero prezioso.

Consumatori, giustizia sociale e mercato mondiale

Tratto dalla Dichiarazione in occasione del 16° Congresso Mondiale di Consumers International.

Il movimento consumerista entra nel presente millennio con un impegno crescente verso i principi fondamentali che lo hanno finora ispirato: i diritti e la tutela del consumatore possono essere ottenuti soltanto come parte di uno sforzo globale per ottenere giustizia per tutti.

I modelli di consumo e di produzione hanno un impatto sull'ambiente e sui diritti e le necessità di altri popoli come sui consumatori ora e in futuro. Essere consapevoli di questo ci dovrebbe portare a stabilire politiche che tendano a favorire modelli di consumo e di produzione che siano sostenibili ed etici.

Il punto di partenza essenziale sono gli otto diritti fondamentali dei consumatori: alla soddisfazione delle necessità fondamentali, alla sicurezza, ad essere informati, alla scelta, a essere ascoltati, al risarcimento, all'educazione del consumatore, a un ambiente sano.

Educazione del consumatore

L'educazione del consumatore non riguarda solo i problemi del singolo consumatore ma riguarda anche il consumo sostenibile, la giustizia sociale, i diritti umani, i valori etici e l'eliminazione della povertà. L'educazione del consumatore contribuisce alla formazione di una cittadinanza ad alta partecipazione, critica e competente.

Consumo sostenibile

Il consumo sostenibile, definito come la riduzione del consumo degli sprechi e la promozione di prodotti e servizi a minor impatto ambientale, è stato riconosciuto come una strategia di vitale importanza nello sforzo di costruire un'economia mondiale più sostenibile negli otto anni trascorsi dall'adozione dell'Agenda 21.

La continuazione dello sviluppo economico è essenziale per soddisfare le esigenze dell'uomo. Tuttavia, è necessario trovare delle strategie per migliorare la qualità della vita dei consumatori, e nello stesso tempo proteggere l'ambiente naturale e assicurare un'equa distribuzione delle risorse mondiali.

Garanzia e sicurezza degli alimenti

Tutti i consumatori hanno il diritto di avere cibo sufficiente e sicuro. Per tutelare questo diritto, i governi e le agenzie internazionali devono:

- promuovere la garanzia alimentare e migliorare l'accesso al cibo;
- dare priorità alla produzione di cibo di prima necessità per il consumo domestico, ove necessario assicurando che le politiche agricole vengano formulate in modo da andare incontro alle esigenze dei piccoli agricoltori (dai quali dipende la gran parte dei bisogni alimentari dei nuclei familiari dei paesi in via di sviluppo) e dei consumatori a basso reddito;
- vietare l'uso di brevetti su forme di vita che impediscano l'accesso degli agricoltori e dei consumatori e che favoriscono la dipendenza delle economie in via di sviluppo;
- cercare di minimizzare gli sprechi nella produzione e nella distribuzione di cibo;
- favorire lo sviluppo di sistemi di controllo alimentare a livello nazionale che siano conformi alle norme internazionali, nell'interesse dei consumatori locali e per facilitare la partecipazione ai mercati alimentari internazionali;
- favorire pratiche e politiche di agricoltura sostenibile;
- assicurare che il cibo sia sicuro e veridicamente rappresentato;
- incoraggiare e rendere possibile la partecipazione dei consumatori nella redazione delle normative alimentari nazionali e internazionali.

Commercio ed economia

La vita quotidiana dei consumatori in tutto il mondo è direttamente influenzata dalle azioni intraprese dai governi e dalle istituzioni internazionali per regolamentare e liberalizzare il commercio, gli investimenti e le pratiche imprenditoriali internazionali. I flussi finanziari speculativi, la liberalizzazione del commercio a livello regionale e multilaterale e le fusioni e acquisizioni aziendali sono di particolare rilevanza.

ACU – Associazione Consumatori Utenti

È un'organizzazione senza scopo di lucro, costituita a Roma con atto pubblico nel febbraio 1984 con la denominazione Agrisalus. Ha sviluppato fin dall'inizio le proprie attività a tutela di diritti dei consumatori prevalentemente nel settore agro-alimentare. Dal 1993 ha una struttura associativa di tipo federale ed è presente in tutto il territorio nazionale. Già dal 1986 ha relazioni con C.I. Consumers International.

L'etichetta ci guida

La normativa sull'etichettatura è piuttosto articolata e prevede un elenco di voci da riportare obbligatoriamente sulla confezione, in lingua italiana, e un'etichettatura nutrizionale facoltativa.

Informazioni obbligatorie in etichetta

1. Nome dell'alimento
2. Elenco degli ingredienti
3. Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento
4. Quantità di taluni ingredienti o categorie di alimenti
5. Quantità netta dell'alimento
6. Termine minimo di conservazione o data di scadenza
7. Condizioni particolari di conservazione
8. Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare
9. Paese d'origine o luogo di provenienza
10. Istruzioni per l'uso nei casi in cui sarebbe difficile altrimenti un uso adeguato

Come leggere le informazioni

Fra le informazioni obbligatorie, l'**elenco degli ingredienti** rappresenta la lista, in ordine di peso decrescente, di tutte le sostanze usate nella preparazione e presenti nel prodotto finito.

Gli additivi sono considerati ingredienti, ma si distinguono dalle altre materie prime perché sull'etichetta viene indicata la loro categoria di appartenenza: coloranti, conservanti, antiossidanti, antiagglomeranti, emulsionanti, addensanti, agenti gelificanti, stabilizzanti, esaltatori di sapidità, acidi regolatori di acidità, amidi modificati, edulcoranti, agenti lievitanti, agenti schiumogeni, agenti di rivestimento, sali di fusione, agenti di trattamento delle farine, agenti rassodanti, agenti umidificanti, agenti di carica, gas propulsori.

Sull'etichetta il nome dell'additivo può essere indicato anche attraverso il numero di riferimento assegnato dalla legge. Per esempio "Emulsionante: Lecitina di soia" oppure "Emulsionante: E322".

L'acqua viene inclusa nella lista solo quando è presente in misura superiore al 5%.

Riguardo agli aromi, quando sulla confezione si trova la dizione "aroma naturale" significa che è stato estratto da sostanze naturali, mentre la scritta "aromi" senza altri specificazione indica gli aromi sintetici.

Vi sono alcuni prodotti per i quali non è obbligatorio indicare la lista degli ingredienti ossia:

- prodotti costituiti da un solo ingrediente (zucchero, sale, riso...);
- ortofruttili freschi, quando non sono tagliati, sbucciati o sottoposti ad altri trattamenti;

- latte e creme fermentate, come il formaggio o il burro, purché non ci siano ingredienti diversi da latte, sale, enzimi o caglio;
- acque minerali;
- acqueviti, distillati, mosti e vini, birre con grado alcolico superiore a 1,2% in volume;
- aceto ottenuto da una sola materia prima e senza aggiunte.

Il titolo alcolometrico è obbligatorio sulle bevande alcoliche (birra, liquori, vini, superalcolici) ed è espresso in percentuale (parti di alcool per 100 parti di prodotto).

Sulla base del Decreto Legislativo 114/2006, gli ingredienti la cui presenza va obbligatoriamente indicata in etichetta in quanto possono provocare **reazioni allergiche** sono, insieme ai loro derivati: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Il **peso netto** è espresso in volume per gli alimenti liquidi e in peso per quelli solidi. Per gli alimenti immersi in un “liquido di governo” è obbligatorio indicare la quantità di prodotto sgocciolato. La legge considera liquidi di governo solo i seguenti: acqua, soluzioni acquose di sale, acidi, aceto, zucchero e altri edulcoranti, succhi di frutta e di ortaggi (solo per le conserve di frutta e di ortaggi).

Per quanto riguarda la glassatura, termine tecnico riferito allo strato di ghiaccio che ricopre interamente i pesci surgelati o congelati, la legge prevede che sulla confezione venga indicato il peso del pesce sia con glassatura sia senza, avendo però l'accortezza di usare quest'ultimo riferimento per il calcolo del prezzo al chilo.

Il **termine minimo di conservazione** è la data entro cui il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione e la **data di scadenza** è la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato.

La data di scadenza è indicata con la dicitura “da consumarsi entro” su prodotti freschi e altamente deperibili (latte e latticini, pasta fresca all'uovo, ecc.) e va rigorosamente rispettata.

Il termine di conservazione è indicato come “da consumarsi preferibilmente entro” su confezioni di alimenti non freschi (prodotti in scatola, pasta di semola, ecc.) che se consumati dopo la scadenza non rappresentano un rischio per la salute, ma da un punto di vista nutrizionale possono mostrare una perdita del contenuto vitaminico e un cambiamento del colore e della fragranza.

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il numero di lotto è riferimento importantissimo quando ci sono fondati sospetti sulla commestibilità di un alimento perché le autorità sanitarie invitano i gestori dei

negozi a ritirare le partite incriminate attraverso il numero del lotto. Per esempio nella dicitura “L: A-40” L sta per il lotto, A indica l’anno di confezionamento, mentre 40 è il giorno di produzione.

Sull’etichetta sono indicati il **nome** o la ragione sociale o il marchio depositato e la **sede** del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell’Unione europea.

Il **luogo di origine** dei prodotti alimentari (che coincide con il luogo di loro trasformazione) è un’indicazione facoltativa, fatti salvi i seguenti casi:

- requisiti di etichettatura stabiliti per determinati prodotti o loro categorie da specifiche disposizioni Ue (per esempio carni bovine, prodotti ortofrutticoli freschi, prodotti ittici freschi, miele, olio vergine ed extra vergine di oliva);
- regole previste nella legislazione relativa a Denominazioni d’origine protetta (Dop), Indicazioni geografiche protette (Igp), Specialità tradizionali garantite (Stg);
- quando “l’omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d’origine o al luogo di provenienza reali dell’alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l’alimento o sono contenute nell’etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l’alimento abbia un differente paese d’origine o luogo di provenienza”.

Qualora l’origine o la provenienza del prodotto venga indicata ed essa sia diversa da quella dell’ingrediente primario, inteso come prevalente (>50%) e caratterizzante, l’etichetta dovrà riportare anche quest’ultima o precisare la sua non coincidenza con l’origine del prodotto.

Le **modalità di conservazione e le istruzioni per l’uso** sono fornite per spiegare dove conservare e come utilizzare il prodotto in modo corretto (per esempio: conservare a 0-4 °C).

La tabella nutrizionale

La tabella con le indicazioni nutrizionali è facoltativa, ma diventa obbligatoria quando sulla confezione o nella presentazione pubblicitaria del prodotto si fa riferimento a un’informazione nutrizionale. Ad esempio quando il produttore scrive sulla confezione “senza zucchero” oppure “con vitamine”, per dimostrare la validità delle affermazioni egli è tenuto a presentare l’etichetta nutrizionale.

I modelli da adottare possono essere due: nella versione semplificata bisogna riportare il valore energetico per 100 g o ml di prodotto, seguito dal contenuto di proteine, carboidrati e grassi; nella versione completa si deve aggiungere il contenuto di zuccheri, la presenza di acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi e anche di colesterolo, le fibre alimentari e il sodio.

Per le vitamine e i componenti minerali (calcio, fosforo, magnesio, zinco e iodio) la facoltà di menzione scatta quando le quantità superano il 15% dell’apporto nutritivo giornaliero. Se la pubblicità sottolinea in qualche

modo la presenza di vitamine, allora nell'etichetta nutrizionale occorre precisare, a fianco del contenuto, anche la percentuale rispetto alla razione giornaliera raccomandata.

I contenuti da controllare in modo particolare nell'etichetta nutrizionale sono:

- calorie;
- quantità e tipo di grassi, saturi, insaturi, idrogenati;
- sodio;
- presenza di margarine;
- dicitura "grassi/oli vegetali".

Quest'ultima indicazione, infatti, non è rassicurante in quanto oli di cocco, palma, colza sono oli vegetali di bassa qualità e ad alto contenuto di grassi saturi.

Esempio di etichetta nutrizionale di una barretta di cereali con cioccolato fondente

Componenti e apporto energetico	Per 100 grammi	Per porzione ⁽¹⁾
Proteine	9 g	2 g
Carboidrati	76 g	16 g
<i>di cui zuccheri</i>	33 g	7 g
Grassi	7 g	1,5 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	4 g	0,9 g
Fibra	1,5 g	0,3 g
Sodio	0,45 g	0,1 g
Valore energetico	401 kcal (1.694 kJ)	86 kcal (364 kJ)

⁽¹⁾ Peso di una confezione: 21,5 g

Nel distributore

Alimenti consigliati



- Prodotti alimentari freschi e locali, prodotti a Denominazione di origine protetta e a Indicazione geografica protetta,
- prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali.
- Prodotti per una fascia specifica di persone, ad esempio *gluten free* o per diabetici.
- Frutta e verdura, alimenti che vantano proprietà salutistiche legate al minore contenuto in grassi e densità energetica, maggior apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti.
- Alimenti con effetto protettivo sull'organismo come, ad esempio, lo yogurt con probiotici (fermenti lattici attivi).

Ingredienti da evitare



- Grassi saturi e un apporto di lipidi per confezione superiore a 9 grammi.
- Oli vegetali come palma e cocco.
- Zuccheri semplici aggiunti.
- Elevate quantità di sodio ossia superiori a 0,4-0,5 g /100g (sono preferibili quelli con apporto inferiore a 0,12 g/100 g.
- Additivi, come, ad esempio, nitrati e nitriti.

Esempi di prodotti utilizzabili nei distributori

	Tipo di prodotti	Peso confezione	kcal/confezione
	Acqua	500 ml	0
	Succo di frutta senza zucchero aggiunto	160 ml	61-75
	Yogurth da bere alla frutta con lattobacilli vivi	200 g	160
	Confezione monofrutto	80 g	30-45
	Frutta fresca e verdura in pezzi	80 g	30-45
	Macedonia di frutta	150 g	45-75
	Polpa di frutta	100 g	53-70
	Mele a fette essicate	25 g	85
	Frullato di frutta	200 ml	110-117
	Frutta secca	35 g	156
	Galette di mais bio	15 g	59
	Galette di riso bio con cioccolato	15 g	78
	Parmigiano Reggiano e crackers	45 g	78-112
	Crocanti bio di semi vari, con malto	20-30 g	94-184
	Panino al prosciutto crudo ⁽¹⁾	85 g	230-270
	Taralli ⁽²⁾	40 g	175

⁽¹⁾ Prosciutto crudo stagionato di coscia italiano (12 mesi, 12 kg) o cotto di coscia italiano di alta qualità, privi di polifosfati, caseinati, glutammato e nitriti o nitrati aggiunti; i formaggi, se inseriti nel panino, sono esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitando l'utilizzo di formaggi fusi.

⁽²⁾ Come grassi aggiunti, pur prediligendo l'olio extra vergine d'oliva, si può usare l'olio monoseme di arachide, mais, girasole.

Alimentarsi correttamente coi distributori automatici

Per favorire una corretta alimentazione, i prodotti distribuiti dovranno presentare un contenuto energetico per confezione minore di 200 kcal, in modo tale da non superare il 10% delle raccomandazioni energetiche per l'individuo sano.

Nel distributore dovranno quindi essere inseriti preferibilmente i generi alimentari descritti a fianco, mentre sono assolutamente sconsigliati i prodotti contenenti gli ingredienti indicati nel box.

Riguardo al **contenuto di sodio**, si consideri che l'assunzione giornaliera di sodio (Na) è considerata adeguata se pari a 1,1 g per ragazzi di 7-10 anni (2,75 g di sale da cucina) e pari a 1,5 g (3,75 g di sale da cucina) dagli 11 anni in su compresi gli adulti (1 grammo di sodio = 2,5 grammi di sale).

I nomi che indicano in etichetta la presenza di sale aggiunto sono: sodio (o Na), cloruro di sodio, fosfato monosodico, glutammato di sodio, benzoato di sodio, citrato di sodio.

Riguardo alle **quantità di zuccheri** presenti in snack e bevande, occorre tenere presente che la media del fabbisogno energetico giornaliero di bambini normopeso per classi d'età e nei due sessi, secondo LARN 1996, è pari a 1.800-2.000 kcal per la fascia d'età 6-11 anni, di 2.000-2.200 kcal per gli 11-14 anni e di 2.305-2.517 kcal dai 14 ai 18 anni. Di conseguenza, volendo considerare la percentuale di copertura della quantità giornaliera raccomandata per gli zuccheri semplici rispetto all'apporto giornaliero di 2.000 kcal, il 10% equivale a 200 kcal cioè a 50 grammi di zuccheri semplici al dì.

Pertanto, per calcolare quanto contribuisce un alimento al raggiungimento della quantità di zuccheri giornaliera raccomandata per bambini di 6-11 anni, basta dividere il suo contenuto di zuccheri per la dose giornaliera di 50 g e moltiplicare per 100. Si riportano qui sotto alcuni esempi di calcolo.



Assunzione di zuccheri semplici con alimenti diversi

Alimento	Contenuto di zuccheri	% dell'apporto giornaliero raccomandato
Crostatina (45 g)	20,9 g	41,8
Banana (150 g)	19,2 g	38,4
Arancia (150 g)	11,5 g	23,4
Zucchero da tavola (2 cucchiaini)	10 g	20
Brioche (41 g)	9,2 g	18,4

Il BIO entra in scuole e ospedali



Collocare prodotti biologici in macchine distributrici esclusive si inserisce nei processi di educazione al consumo alimentare e a un sano stile di vita.

Per il biologico la sfida della commercializzazione all'interno di un canale tipicamente veloce e poco atto alla riflessione durante il consumo non è semplice. Per i ragazzi delle scuole, ad esempio, la macchina automatica equivale a un *fast-food* della merenda, caratterizzato spesso da prodotti iper calorici e bibite gasate. Una cultura molto distante da quella del consumo consapevole di prodotti bio. Anche negli ospedali non è semplice fare valere una distintività sulla qualità, a causa sia della frugalità del consumo sia delle caratteristiche del luogo, che non è certo luogo di piacere e predispone a riflessioni diverse rispetto al consumo corretto di alimenti.

Ma la strada è segnata e il prodotto biologico prende spazio anche dentro questo canale di distribuzione, compatibilmente con la capacità di far ragionare il consumatore e con le dinamiche di acquisto di questi anni di crisi economica.

Il progetto di *bioventing*

Pro.B.E.R. l'Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna - grazie a un cofinanziamento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nell'ambito del Piano d'azione Nazionale per il Biologico - nel 2009-2010 ha messo in atto un progetto pilota di *bioventing* ovvero di distribuzione automatica di prodotti biologici certificati tramite filiera corta, sperimentando la collocazione di macchine distributrici in cinque strutture diverse fra scuole e ospedali.

Salute ed educazione alimentare, infatti, sono la base culturale dello sviluppo di questo fenomeno e inevitabilmente i luoghi più vocati sono le scuole (prevenzione e promozione di sani stili di vita alimentari) e gli ospedali (alimentazione sana per la prevenzione e la riduzione dei tempi di degenza).

I cinque distributori automatici con erogazione di snack a marchio biologico - certificato ai sensi del Regolamento (Ce) 834/2007 - sono stati situati presso l'azienda ospedaliera di Padova, l'ospedale Bufalini di Cesena, l'istituto d'istruzione superiore Don L. Milani di Montichiari (Bs), l'istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli di Reggio Emilia e lo stabilimento Glaxo di San Polo di Torrile (Pr). È stato utilizzato un distributore automatico classico con spirali lungo le file fisse e non regolabili, e con frigo, situato nella parte basale, capace di garantire la conservazione dei prodotti freschi posizionati nella parte basale del prodotto.

Le scuole garantiscono una presenza di consumatori elevata e costante, ma la difficoltà principale per gli studenti è la scarsa disponibilità di acquisto e quindi un problema di prezzo. All'interno dei plessi incide molto

il posizionamento, vi sono notevoli differenze di flussi di ragazzi tra i vari piani della scuola e l'ingresso principale. Gli ospedali garantiscono un elevato passaggio di persone, ma si possono riscontrare grosse differenze a seconda del reparto in cui si posiziona il distributore.

Indispensabile comunicare il valore del bio

Collocare distributori automatici di prodotti biologici al fianco di altri distributori automatici, con prodotti simili ma con prezzi inferiori, o nei pressi di un bar, ben più strutturato nell'offerta e nell'accoglienza innesca fenomeni di competizione che incidono sulle vendite dei prodotti biologici.

Occorre considerare che nel *vending* l'introduzione di una novità o la valorizzazione di un prodotto ad alto valore aggiunto qualitativo deve essere accompagnata da una campagna di comunicazione, informando i clienti della presenza di un prodotto particolare per il quale occorre operare un'attenta comparazione qualità/prezzo.

Il prezzo è un elemento di successo per ogni linea snack e attualmente occorre fare attenzione alla cosiddetta "soglia dell'euro", un limite psicologico per il consumatore. Ovviamente questo ragionamento può entrare in conflitto con il biologico che costa inevitabilmente di più del convenzionale. Occorre ragionare su formati e quantità tali da poter offrire un prodotto biologico senza intaccare la soglia di prezzo sopra citata.

Inoltre il *packaging* di un prodotto destinato al distributore automatico deve essere impattante, in modo da potersi distinguere dagli altri prodotti in vendita, deve essere chiaro e completo di informazioni affinché il consumatore percepisca facilmente il valore del prodotto.

Le referenze selezionate nell'esperimento - che ha registrato più di 10 mila transazioni - sono state individuate in funzione della loro compatibilità con il distributore automatico e con i requisiti richiesti da un prodotto snack: grammatura del prodotto tale da esser l'ideale per una pausa ricreativa, *packaging* attrattivo e ricco di informazioni, e, infine, *shelf-life* lunga per favorirne la gestione.

L'ospedale è risultata una sede più adatta rispetto alla scuola.

Le referenze più vendute nel corso del progetto sono risultate nell'ordine:

1. nettare di frutta di pera
2. tarallini all'olio d'oliva
3. tarallini al finocchietto
4. snack croccante al farro, arancio e cioccolato
5. snack croccante al sesamo e miele
6. stregchette
7. crackers olio d'oliva
8. barretta di Parmigiano Reggiano
9. crostatina ai frutti di bosco
10. plumcake

L'accordo con la ditta di vending



È sempre buona prassi dotarsi di un accordo scritto con la Ditta che gestisce i distributori automatici, perciò di seguito si riportano alcuni elementi utili per gli istituti scolastici che si accingono a installare o rinnovare l'installazione di distributori automatici di snack e bevande nella propria struttura.

1. Paramenti a tutela della qualità dei prodotti

Numerosi e vari sono i prodotti disponibili in commercio, pertanto per escludere quelli contenenti ingredienti dannosi per la salute, si possono elencare nell'accordo gli ingredienti che non dovranno essere presenti negli snack e nelle bevande distribuite. Ad esempio: negli snack aromi artificiali, edulcoranti, coloranti artificiali, esaltatori di sapidità, olio di palma, olio di cocco, oli/grassi idrogenati; nelle bevande gli zuccheri aggiunti.

2. Identificazione dei prodotti erogati

I prodotti potranno essere valutati e scelti tra quelli proposti dalla Ditta, sulla base delle considerazioni elencate precedentemente, in particolare attraverso la semplice lettura delle etichette, delle tabelle nutrizionali presenti sulle confezioni e del peso della confezione.

Importante è anche la gradevolezza degli snack e delle bevande proposte, che potrà essere testata tramite una valutazione organolettica: l'assaggio dei prodotti consente di determinarne il sapore, l'odore, la consistenza.

Altre considerazioni di cui tenere conto sono la provenienza dei prodotti da agricoltura biologica, da commercio equo solidale, da produttori locali.

Le informazioni relative ai prodotti valutati possono essere riepilogate in una tabella ove riportare le osservazioni che determinano la scelta o meno della referenza. Si riporta nella tabella a fianco un esempio di valutazione dei prodotti.

Importante stabilire in modo univoco i prodotti valutati idonei e che saranno erogati dal distributore automatico: nell'accordo possono essere indicati il nome commerciale, il produttore, i relativi prezzi e il peso della confezione.

È determinante che ogni variazione o adeguamento dei prodotti distribuiti, dei relativi prezzi di vendita e della frequenza minima di rifornimento, siano concordati con l'Istituzione scolastica. La tabella di pag. 20 indica, a titolo d'esempio, prezzi e tempi di rifornimento di alcuni prodotti.

3. "Personalizzare" le referenze

Sulla base delle specifiche esigenze e necessità dei singoli istituti scolastici si possono adattare i prodotti erogati. Ad esempio si può richiedere di inserire delle referenze di prodotti che non contengono glutine, indicate con apposita etichetta a lato.

Contemplare la possibilità di adattare le forniture anche in base al gradimento.

Esempio di valutazione dei prodotti nei distributori

Prodotto	Annotazioni	Esito valutazione
Crackers	Contiene grasso vegetale non identificato, aromi, latte in polvere	negativo
Biscotti	Contiene grasso e olio vegetale non identificati, aromi	negativo
Crakers di riso	Contiene esaltatore di sapidità, zucchero	negativo
Sesamini	Contiene sciroppo di glucosio, zucchero di canna, una percentuale inferiore di frutta secca rispetto a prodotti analoghi di altre marche, prodotto in Germania	negativo
Crocante ai semi di girasole	Sapore rancido	negativo
Snack cioccolato latte cajou	Contiene un elevata quantità di zucchero, aromi, lattosio, proteine del latte, prodotto equosolidale	negativo
Galette di riso ricoperte di cioccolato	Contiene ingredienti biologici, cioccolato puro al latte, moderato contenuto di zucchero	positivo
Panino al prosciutto	Contiene pane integrale e proscitto crudo a marchio DOP senza conservanti	positivo
Panino al prosciutto	Nel prosciutto crudo è presente nitrato di potassio, il pane contiene zucchero, strutto, mono e digliceridi degli acidi grassi, proteine del latte, conservante	negativo
Grissini con salame	Contiene olio di palma e grassi idrogenati	negativo
Frutta fresca	Contiene solo mela e carota a fette, sapore gradevole	positivo
Frutta fresca	Macedonia di frutta biologica (ananas, kiwi, mela), prezzo molto superiore rispetto agli altri snack	positivo
Polpa di frutta	Contiene solo mela e mirtillo	positivo
Mele croccanti	Contiene solo mela	positivo
Crocante ai semi di zucca	Sapore molto caratteristico	da provare
Tè verde alla pesca	Contiene elevata quantità di zucchero, da agricoltura biologica	negativo
Frullato	100% frutta fresca a cui sono aggiunti acini d'uva e alcune fette d'arancia, senza coloranti, conservanti, zucchero aggiunto, non contiene concentrati	positivo
Succo ananas	Solo succo ananas	positivo
Bevanda funzionale	Contiene edulcoranti, acidificanti, antiossidanti, coloranti, aromi	negativo
Succo frutta	Contiene zuccheri aggiunti (sciroppo di glucosio)	negativo
Yogurt alla frutta	Contiene preparazione alla frutta e zucchero in quantità limitata	positivo

Ipotesi di prezzo e frequenza minima di rifornimento

Prodotto	Prezzo (€)	Frequenza (giorni)
Bevande		
Acqua (50 cl)	0,40	6
Succo di frutta (160 ml)	1,00	6
Frutta e verdura IV gamma		
Ananas (80 g)	1,00	6
Frutta in sacchetti gusti: mela e carota, pomodoro e carota, in autunno mela e uva (80 g)	1,00	6
Macedonia in vaschetta, con frutta di stagione (150 g)	1,50	6
Mele croccanti (25 g)	0,90	6
Frutta secca mista: mandorle, nocciole, uva passa (35 g)	0,70	6
Frullato mela, banana e pera (200 ml)	2,00	6
Purea di frutta: mela mirtillo (100 g)	0,80	6
Snack		
Snack croccanti , gusti: mandorle con sesamo, nocciole, farro soffiato (30 g)	0,80	6
Snack al mais (15 g)	0,50	6
Galette di riso ricoperte di cioccolato puro al latte (15 g)	0,60	6
Panino prosciutto crudo con pane integrale (85 g)	1,60	6
Yogurt gusti: bianco, miele, pera, caffè, frutti di bosco, banane, fragola (200 ml)	1,00	6
Pane e formaggio stagionato (45 g)	1,00	6

4. Durata temporale

Occorre definire un termine di scadenza dell'accordo, eventualmente rinnovabile.

5. Certificazioni di qualità

Considerare eventuali certificazioni di qualità - anche ambientale - della Ditta, che possono garantire una maggiore attenzione e cura nella realizzazione e nell'erogazione del servizio.

6. Raccolta differenziata

Prevedere la collaborazione della Ditta nella predisposizione di contenitori per i rifiuti derivati dai distributori, secondo i principi della raccolta differenziata (disponibilità di raccoglitori per plastica, carta, vetro se utilizzato), nelle scuole o strutture che la effettuano.

7. Verifiche

Prevedere opportune verifiche sul rispetto degli impegni assunti con la sottoscrizione dell'accordo e la possibilità di interrompere il servizio di distribuzione qualora i controlli effettuati abbiano esito negativo.

8. Criticità nei distributori

Il progetto pilota Frutta snack aveva evidenziato diverse criticità dovute principalmente a malfunzionamenti dei distributori (mancate erogazioni del prodotto, sottrazione del denaro o inceppamenti della macchina, impossibilità di utilizzo della stessa), che generano sfiducia e determinano poi uno scarso utilizzo del distributore. Inoltre le informazioni sulle procedure da seguire per ottenere il rimborso monetario per la mancata erogazione di prodotto spesso non sono chiare. Altre criticità importanti hanno riguardato ritardi nel rifornimento dei prodotti, risultando il distributore sfornito dei prodotti desiderati.

Queste criticità possono essere superate stabilendo a priori nell'accordo il rispetto di determinati parametri e modalità generali:

- la frequenza minima di rifornimento dei prodotti in funzione del numero di vendite realizzate dal distributore, garantendo almeno un passaggio ogni tanti giorni;
- i tempi di intervento in caso di guasto o malfunzionamento;
- la modalità di rimborso in caso di mancata erogazione di prodotto;
- i tempi di intervento per riassortimento in caso di rottura di stock;
- le modalità di rispetto della catena del freddo nel caso di prodotti che richiedono di essere conservati in ambiente refrigerato (come da prescrizioni di legge e manuale HACCP);
- le modalità di controllo della qualità, che devono seguire la legislazione vigente in materia e il conseguente manuale HACCP redatto dalla Ditta.

Infine da non trascurare la definizione di modalità per monitorare e valutare la soddisfazione del cliente, importante per poter risolvere eventuali criticità riscontrate o per ottimizzare il servizio di erogazione.

Nella pagina successiva si riporta a titolo di esempio una bozza di accordo.

Premesso che

- La scuola/Istituzione scolastica -----, intende fare fronte a esigenze finalizzate a promuovere un'alimentazione corretta, orientando i ragazzi in età adolescenziale verso scelte alimentari più sane, relativamente cosiddetti "fuori pasto", ricchi di zuccheri e grassi;
 - le macchine distributrici di snack e bevande installate/da installare presso la sede scolastica ----- sono di proprietà della Ditta -----
- Il sottoscritto -----, nato a ----- in qualità di legale rappresentante della ditta -----

si impegna a:

1) installare/mantenere sino alla data del -----, i distributori automatici presso la sede scolastica, rispettando le indicazioni sulla disposizione degli stessi che verranno fornite dai responsabili dei diversi luoghi;

2) garantire la qualità degli alimenti distribuiti rispettando i seguenti parametri\modalità:

2.a) aspetti generali:

tempi di intervento in caso di guasto/malfunzionamento	4-6 ore lavorative dalla segnalazione
tempi di intervento per riassortimento in caso di rottura di stock	4-6 ore lavorative dalla segnalazione
modalità di rispetto della catena del freddo	come da prescrizioni di Legge e Manuale HACCP
modalità di controllo della qualità	come da prescrizioni di Legge e Manuale HACCP
modalità di monitoraggio della soddisfazione del cliente	su tutte le postazioni, con cadenza almeno mensile

2.b) lista dei prodotti (denominazione commerciale e produttore), dei relativi prezzi e della frequenza di rifornimento:

Prodotto	Prezzo (€)	Frequenza minima rifornimento in funzione del numero di vendite realizzate dal singolo distributore. Viene garantito almeno un passaggio ogni(n. giorni)
Bevande		
Frutta fresca		
Frutta e verdura IV gamma		
Snack		

2.c) non inserire tra le referenze erogate dai distributori automatici prodotti contenenti: aromi artificiali, edulcoranti, coloranti artificiali, esaltatori di sapidità, olio di palma, olio di cocco, oli/grassi idrogenati; nelle bevande: zuccheri aggiunti;

3) concordare ogni variazione o adeguamento dei prodotti distribuiti, dei relativi prezzi di vendita e della frequenza minima di rifornimento con l'Istituzione scolastica;

4) collaborare all'installazione di contenitori per i rifiuti, derivati dai distributori, secondo i principi della raccolta differenziata (disponibilità di raccoglitori per plastica, carta, vetro se utilizzato);

5) sottoporsi agli opportuni controlli e verifiche che l'istituzione scolastica si riserva di effettuare sul rispetto degli impegni assunti con la presente dichiarazione e interrompere la distribuzione e ritirare le macchine dalle sedi presso le quali sono collocate nel caso in cui i controlli effettuati abbiano esito negativo.

Luogo, data e firme



Riferimenti normativi

Regolamento (Ce) n. 1169/2011 sull'etichettatura

Regolamento (Ce) n. 178/2003 sulla tracciabilità

Regolamento (Ce) n. 852/2004 su HACCP

“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, Ministero della salute, Conferenza Unificata, Provvedimento 29 aprile 2010, G.U. n. 134 del 11-6-2010.

“Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana”, Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca, pubblicate il 14/10/2011.

“Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”, Deliberazione di Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 418 del 2012.

“Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”, Legge Regione Emilia Romagna n. 29 del 2002.

Pubblicazione realizzata a cura del Servizio Agricoltura della Provincia di Bologna, Ufficio "Promozione, valorizzazione del territorio e coordinamento della multifunzionalità".

L'Ufficio si occupa di promozione e valorizzazione del territorio rurale; sicurezza, educazione alimentare ed orientamento dei consumi; multifunzionalità; coordinamento nella gestione delle leggi regionali in materia di alimentazione e di assistenza tecnica.

In particolare, rientrano tra le **attività di promozione e valorizzazione** le iniziative dirette alla scoperta della tradizione e del territorio bolognese, alla valorizzazione dei suoi prodotti tipici di qualità: Strade dei vini e dei sapori, marchio Degustibo, progetti tematici.

Le attività di **educazione alimentare** sono tese a sviluppare un consumo critico e consapevole, e prevedono la realizzazione di percorsi didattici per scuole e gruppi di interesse, attraverso momenti di incontro tra campagna e città: Fattorie Didattiche e Fattorie Aperte, Merenda in Festa, Un Giro al Mercato, Frutta Snack, Bussola Verde.

Rispetto al tema della **multifunzionalità** dell'azienda agricola, che consiste nella possibilità da parte dell'agricoltore di affiancare ai tradizionali compiti di coltivazione e allevamento un'ampia serie di servizi a favore dei cittadini e del territorio, si realizzano progetti e azioni di coordinamento e supporto: Sportello Agricoltura di Servizio, vendita diretta e mercati contadini, manutenzione del territorio, agricoltura sociale.

Per informazioni:

Franca Marulli - Responsabile dell'Ufficio

Telefono: 051 6598602

Sofia Cei

telefono: 051 6598564

Martino Guidorizzi

telefono: 051 6599052

Elena Scarcella

telefono: 051 6598549

Viale Silvani 6, 40122 Bologna

E.mail: promozione.agricoltura@provincia.bologna.it

Fax: 051 6598670



Progetto realizzato con le risorse previste dalla L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione della ristorazione collettiva"

