



**REGIONE CAMPANIA  
SeSIRCA**

**PROGRAMMA INTERREGIONALE  
“COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE”**

**PROGETTO ESECUTIVO REGIONALE  
2002 - 2003**

**AZIONI PROMOZIONALI, DIVULGATIVE E FORMATIVE  
DA REALIZZARE IN CAMPANIA**

**Leggi n. 578/96, 135/97, 423/98 e 499/99**

## *Indice*

1. PREMESSA.....	<i>pag. 3</i>
2. FINALITÀ E CAMPO DI AZIONE.....	<i>pag. 4</i>
3. LE AZIONI GIÀ REALIZZATE A CARATTERE INTERREGIONALE.....	<i>pag. 8</i>
3.1 <i>Produzioni tradizionali</i> .....	<i>pag. 8</i>
3.2 <i>Produzioni multimediali</i> .....	<i>pag. 9</i>
4. LE AZIONI GIÀ REALIZZATE A CARATTERE REGIONALE.....	<i>pag. 12</i>
4.1 <i>Quadro di riferimento amministrativo finanziario 1998/01</i> .....	<i>pag. 12</i>
4.2 <i>Promozione e informazione</i> .....	<i>pag. 14</i>
4.3 <i>Formazione e aggiornamento</i> .....	<i>pag. 20</i>
4.4 <i>Supporti</i> .....	<i>pag. 25</i>
4.5 <i>Compartecipazioni tecniche e finanziarie ad iniziative assunte da terzi</i>	<i>pag. 26</i>
5. LE AZIONI REGIONALI DI NUOVA PROGRAMMAZIONE.....	<i>pag. 28</i>
5.1 <i>Premessa</i> .....	<i>pag. 28</i>
5.2. <i>Attività da realizzare attraverso gli STAPAL</i> .....	<i>pag. 30</i>
5.2. a <i>Iniziativa a favore del Sistema Scolastico</i> .....	<i>pag. 30</i>
5.2. b <i>Altre iniziative</i> .....	<i>pag. 32</i>
5.3 <i>Attività SeSIRCA da realizzare attraverso la “Fondazione Idis città della Scienza”</i>	<i>pag. 33</i>
5.4 <i>Compartecipazioni tecnico-finanziarie ad iniziative proposte da terzi...</i>	<i>pag. 42</i>
5.4. a <i>Compartecipazioni da attuare per il tramite degli STAPAL</i> .....	<i>pag. 43</i>
5.4. b <i>Compartecipazioni da attuare per il tramite del Settore SIRCA</i> .....	<i>pag. 53</i>
5.5 <i>Attività di Informazione e Promozione</i> .....	<i>pag. 59</i>
5.6 <i>Situazione finanziaria</i> .....	<i>pag. 72</i>
<b>Allegato A</b> <i> Appendice Tecnica-Finanziaria</i> .....	<i>pag. 74</i>
<b>Allegato B</b> <i> Atti negoziali da stipulare con i soggetti esterni coinvolti</i> .....	<i>pag. 121</i>

## **1. PREMESSA**

I Programmi Interregionali sono stati voluti dal Ministero per le Politiche Agricole e dalle Amministrazioni Regionali per cogestire un momento significativo dell'intervento pubblico in agricoltura che attiene principalmente al campo dei servizi in aree innovative.

Sul piano legislativo i Programmi Interregionali sono stati compresi tra gli "Interventi programmati in agricoltura" previsti con le Leggi n 578/96, 135/97 e 423/98 e infine con la Legge 449/99 che ha finanziato due ulteriori annualità prevedendo però per la quasi totalità dei Programmi un cofinanziamento regionale. Per quanto attiene alla prosecuzione, nello specifico, del Programma di Comunicazione ed Educazione Alimentare, trattandosi di un intervento caratterizzato da finalità pubbliche a forte valenza sociale e con una ricaduta diretta sulla salute dei cittadini è stato deciso di finanziarlo esclusivamente con fondi nazionali.

L'azione svolta finora ha consentito in particolare lo scambio di esperienze tra le Regioni e la possibilità di estendere a tutto il territorio nazionale iniziative, nel campo dei servizi di sviluppo agricolo, promosse con successo da alcune di esse. Infatti l'individuazione dei singoli programmi è avvenuta in maniera diversificata a seconda degli argomenti. La proposta del Programma è stata elaborata nell'ambito del Comitato dei Coordinatori degli Assessorati regionali all'Agricoltura istituito presso il Ministero, la valutazione delle proposte è stata fatta dal Comitato Tecnico Permanente, costituito dagli Assessori regionali all'agricoltura, l'approvazione dei singoli Programmi è avvenuta in seno alla Conferenza Stato Regioni. In linea generale per ogni Programma concordato in sede interregionale si è avuto un indirizzo di carattere nazionale, accompagnato da una ripartizione delle risorse disponibili, a cui hanno fatto seguito i Progetti elaborati dalle singole Regioni, ratificati per le prime tre annualità da specifici Comitati di Progetto istituiti presso il Ministero. Per le ulteriori annualità da programmare, l'orientamento è quello di fornire linee d'indirizzo a livello nazionale lasciando alle Regioni piena autonomia nella progettazione esecutiva. Per il Programma di Comunicazione ed Educazione Alimentare l'orientamento è quello di implementare le azioni di formazione rivolte al target group composto da un target primario costituito dai consumatori, dai responsabili acquisto delle famiglie e dagli opinion maker quali ASL, Associazioni, Media, e da un target intermedio privilegiato costituito dal mondo della scuola.

Il presente documento fornisce informazioni essenziali sullo stato di attuazione del Programma di Comunicazione ed Educazione Alimentare e definisce le opzioni di base per la sua prosecuzione, tenuto conto dell'ordinamento amministrativo vigente in base al quale la Giunta Regionale definisce gli indirizzi programmatici e le Aree e i Settori provvedono direttamente agli adempimenti gestionali degli interventi previsti. Alle iniziative di nuova

programmazione, ciascuna definita con un grado di dettaglio tecnico finanziario diverso, si provvederà a dare attuazione tramite decreti regionali dirigenziali con cui verranno approvati, se la scheda cui si riferiscono è un progetto di massima, il progetto esecutivo, l'impegno delle risorse finanziarie e l'eventuale trasferimento delle stesse a terzi.

Allo stato attuale, con riferimento alle risorse che sono state messe a disposizione dell'Amministrazione Regionale, alle esperienze operative acquisite con la realizzazione delle prime annualità, e alle risultanze delle analisi compiute, emerge l'esigenza di rimodulare organicamente tutti gli interventi previsti.

## **2. FINALITÀ E CAMPO DI AZIONE**

L'interesse intorno all'educazione alimentare ha avuto un'impennata vera e propria nell'ultimo periodo, per una accresciuta consapevolezza nell'opinione pubblica dello stretto legame esistente tra alimentazione e salute, ma soprattutto per le recenti vicende legate alla pericolosità di taluni alimenti e preparazioni alimentari (prosciutti, polli e pesci alla diossina, carne bovina per la BSE).

Con la pubblicazione del Libro bianco sulla sicurezza alimentare, voluto proprio come risposta a queste recenti vicende, l'Unione Europea ha di fatto avviato la promozione di un sistema organico, composto da strumenti organizzativi e normativi, in grado di garantire tale diritto in tutto il territorio comunitario; il Libro Bianco prevede al centro del sistema "per una sicurezza dai campi alle tavole" l'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare con il compito, tra l'altro, di interfacciarsi e realizzare reti con le Agenzie nazionali e gli organismi scientifici anche per utilizzare, nella comunicazione con i consumatori, i riscontri provenienti dai sistemi di controllo nazionali. Importanza determinante e centrale viene attribuita all'implementazione del sistema per la rintracciabilità di qualsiasi alimento e mangime lungo tutta la catena alimentare, anche per una chiara identificazione e attribuzione delle responsabilità dei diversi soggetti lungo la filiera, innanzi tutto del produttore agricolo. Uno dei punti di partenza validi, per la costruzione di un sistema europeo di massima garanzia per la sicurezza alimentare, è rappresentato sicuramente dalle forme di certificazione della qualità dell'agroalimentare già esistenti quali i prodotti con marchio collettivo e i prodotti biologici che già comportano l'adozione di strumenti di tracciabilità del prodotto.

Com'è noto il sistema agricolo e agroindustriale campano si presenta fortemente differenziato e caratterizzato da processi di trasformazione, ammodernamento e adeguamento strutturale che procedono con lentezza; le strutture produttive campane, caratterizzate per lo più da frammentarietà e piccole dimensioni, sono tali che una loro razionalizzazione sotto la spinta solo di obiettivi produttivistici per competere sui mercati allargati con i prodotti tradizionali,

oltre ad avere scarso successo in una prospettiva di breve periodo, porterebbe inevitabilmente ad ulteriore fuoriuscita di addetti dal settore.

L'opzione qualità, intesa anche come sinonimo di salubrità e di sicurezza alimentare, come insieme di caratteristiche intrinseche certificate apprezzate dal consumatore e non avulsa dalla qualità dell'ambiente, risulta pertanto una scelta obbligata per le produzioni campane e ne comporta altre tre ad essa strettamente correlate quali la valorizzazione di tutte le tipicità produttive che esprime il territorio, l'attivazione di rigorosi sistemi di controllo e certificazione, la realizzazione di azioni mirate di formazione/informazione sul consumatore in genere, per promuovere un consumo alimentare consapevole e ragionato.

Di fatto l'agricoltura rappresenta il settore che più degli altri ha già promosso processi di riconversione che rispondono a specifiche esigenze di qualità e sicurezza alimentare, ma nell'attuale contesto, in cui il consumatore è disorientato e corre il rischio di vedere pericoli e truffe dietro ogni cibo, perdendo il piacere dello stare a tavola, appare necessario procedere ad una rapida riconversione delle tecniche di produzione verso sistemi meno intensivi e quindi verso forme di agricoltura ecosostenibile, in grado di assicurare il consumatore sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, ponendo realmente a base di tutte le scelte il concetto della sostenibilità e il rispetto del principio della precauzione. Quel principio di precauzione, già presente nel diritto comunitario in materia di tutela ambientale, sancito dopo Maastricht e reinserto di forza, dopo l'esplosione della crisi della sicurezza alimentare e delle conseguenti proteste sociali, nell'agenda europea del recente vertice comunitario di Nizza.

La politica agricola comunitaria, nazionale e regionale ha intrapreso comunque la strada dell'ecosostenibilità e, utilizzando in modo diffuso e coordinato gli strumenti dell'agricoltura biologica, dell'agricoltura integrata, dei marchi collettivi e dell'etichettatura delle carni, è possibile già in tempi ragionevoli garantire una tracciabilità diffusa dei prodotti agricoli di qualità e un controllo sistematico sull'impiego della chimica in agricoltura.

Ma, perché ciò avvenga in tempi accettabili, è anche necessaria una crescita culturale del consumatore che lo induca ad emanciparsi dal mero consumismo a tutto beneficio di uno stile di vita che privilegi la salvaguardia degli equilibri ambientali, che lo spinga, non tanto alla ricerca della qualità merceologica (il bello), quanto alla comprensione della qualità intrinseca (il buono), che lo affranchi dalle suggestioni della propaganda commerciale e lo guidi alla ricerca della qualità certificata.

L'ultimo rapporto "Agricoltura e Alimentazione in Italia – La sfida della qualità" della People SWG, realizzato partendo da uno studio svolto per conto del MiPAF su un campione di 800 consumatori e 400 operatori agricoli, testati una prima volta nel dicembre 2000 e una seconda

volta nell'ottobre 2001, evidenzia proprio questo trend e assegna alle Istituzioni un ruolo forte e determinante nel promuovere processi di conoscenza e di emancipazione del consumatore. Questo rapporto evidenzia come si sia avviato, anche sull'onda dell'impatto emotivo della vicenda BSE, un processo di progressiva sensibilizzazione sui temi della sicurezza alimentare e dell'alimentazione di qualità, con effetti non trascurabili nel medio periodo sullo stile di vita e sui consumi degli italiani e di conseguenza sulla produzione. E' maturata una crescente attenzione verso la qualità della vita, che si accompagna ad una pressante richiesta di "informazione" per una più consapevole gestione dei consumi, ad un rinnovato interesse per la salute personale e familiare, ad una esigenza di controllo e verifica dei cicli produttivi e tale attenzione non è più prerogativa solo di un ristretto cerchio di cultori o di chi si caratterizza per un elevato reddito. Una tensione di questa natura si esprime, e prevedibilmente si esprimerà con forza crescente, in un'insistita domanda di qualità, dove la "variabile economica prima", il prezzo del prodotto, rimane uno soltanto e non il più importante dei criteri di orientamento del consumatore. Quella che emerge dallo studio è una nazione dalle aspettative crescenti, che assegna all'agroalimentare un ruolo determinante per lo sviluppo del Paese e per gli interessi individuali (di cibo, del resto, si vive!), che vuole dalle Istituzioni un'azione forte di promozione e sostegno della conoscenza (essere meglio informati per essere davvero liberi di scegliere!), che ama e cerca la qualità nell'agroalimentare, la tutela dei sapori tradizionali, la conservazione e il rilancio di un patrimonio, quello agroalimentare italiano, unico nella sua varietà per contrastare l'omologazione dei cibi. Tutti fattori che, se opportunamente declinati ed oculatamente compresi, possono contribuire ad un clima di inedito favore per la produzione tipica e di qualità. E' ragionevole supporre che i prossimi anni saranno destinati a riqualificare le strutture produttive, le regole e gli indirizzi del settore agroalimentare secondo una discriminante precisa rappresentata proprio dalla qualità. Nozione imprescindibile che, rispetto ai consumatori, rappresenta un valore e una premessa di consumi consapevoli, di tutela della salute, di garanzia della genuinità e della riconoscibilità dei cibi. Rispetto ai produttori, la qualità diventa presupposto doveroso per una politica di commercializzazione efficace e competitiva, tenuto conto che la principale richiesta del campione di operatori agricoli analizzato attiene ad un forte impegno delle Istituzioni per promuovere le produzioni di qualità soprattutto presso i consumatori italiani.

Il Programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare" tratta questa importante tematica a tutto campo, tenuto conto delle precedenti esperienze che identificavano l'educazione alimentare essenzialmente con l'educazione al nutrimento.

Il rapporto tra la scuola e la cultura del cibo non è mai stato idilliaco. I programmi ministeriali delle scuole di ogni ordine riservano finora all'educazione alimentare poco più che accenni di

impronta nutrizionistica all'interno delle indicazioni per le discipline scientifiche. Gli insegnanti hanno, fino a oggi, potuto contare su strumenti e materiali didattici, più o meno strutturati e articolati, con proposte, sussidi, audiovisivi, schede ecc., ma ripetitivi e privi di creatività, spesso messi a punto con dubbia coerenza didattica e con poco rispetto per i processi psicologici dei bambini e dei ragazzi che ne erano i destinatari. La ricerca di una corretta (e indispensabile) informazione nutrizionale, ha portato a una rigida strutturazione deduttiva della materia (la verità del nutrizionismo contro le cattive abitudini alimentari dei ragazzi), rafforzando una tendenza intimamente proibizionista e punitiva. L'educazione alimentare nella Scuola ha di fatto escluso, in generale, il fattore più importante tra quelli che legano l'uomo al suo nutrimento, il principio del piacere: il piacere derivato dall'uso dei sensi, ma anche il piacere della scoperta, il piacere di manipolare materie prime per creare alimenti, il piacere del gioco e il piacere della compagnia che, a tavola, diventa convivialità. È indispensabile, inoltre, tenere conto che il gusto di un cibo non è dato soltanto dal suo sapore o dal suo profumo, ma soprattutto dalle modalità con cui viene letto e interpretato. Il gusto di un cibo ha qualcosa in comune con il gusto di un'epoca o di un territorio, di una comunità: è, insomma, il gusto di una cultura, che non può essere ridotto o condensato negli equilibri quantitativi delle tabelle nutrizionali.

La conoscenza del cibo, a partire dal patrimonio gastronomico di cui è depositario il territorio, e delle sue complesse interazioni possono aiutare le giovani generazioni a superare abitudini alimentari spesso standardizzate, mediate quasi esclusivamente dai pregiudizi della famiglia e della società di riferimento o dall'opportunismo dei mezzi di comunicazione di massa (che si tengono in piedi con la pubblicità, di cui gli industriali dell'alimentazione corrispondono una delle quote più alte).

Il Programma di “Comunicazione ed Educazione Alimentare” è tutto questo, perché educazione alimentare significa non solo promuovere uno stile di vita sano, recuperando tra l'altro modelli alimentari tradizionali e promotori di salute, ma anche recuperare e rafforzare il legame con i sensi e la convivialità, il territorio, la sua storia, la sua cultura e i suoi prodotti. Le finalità del Programma pertanto mirano tendenzialmente a coinvolgere il maggior numero di categorie di destinatari, al fine di:

- informare correttamente sui contesti territoriali e socio - culturali locali, valorizzando le produzioni tipiche regionali e divulgando le forme di certificazione della qualità nell'agroalimentare;
- migliorare il comportamento alimentare, stimolando i fruitori delle mense scolastiche, il personale di cucina, gli amministratori della ristorazione collettiva, responsabilizzandoli verso acquisti oculati, promuovendo informazioni corrette, accrescendo conoscenze specifiche che

vanno dalla salubrità dell'alimento al valore commerciale, dall'igiene dell'alimento alla modalità di cottura e conservazione;

- promuovere una presa di coscienza ed incoraggiare comportamenti critici e consapevoli del consumatore in campo alimentare;
- promuovere, grazie soprattutto al coinvolgimento della scuola, i principi di una sana alimentazione, intesa come stile di vita e valore condiviso per la tutela della propria salute, dell'ambiente e del proprio territorio, e contribuire a consolidare una cultura alimentare nelle istituzioni formative tradizionali.

In Campania, in linea generale, l'Assessorato regionale all'agricoltura ha promosso e favorito una forte integrazione con il sistema scolastico e il sistema sanitario, che a livello provinciale si è perfettamente realizzata con la partecipazione diretta delle ASL locali alla definizione e alla realizzazione delle iniziative, e ha puntato ad un diretto coinvolgimento di quei soggetti della ricerca che in Campania operano nel campo degli alimenti.

### **3. LE AZIONI GIÀ REALIZZATE A CARATTERE INTERREGIONALE**

A livello nazionale le Regioni ed il Ministero per le Politiche Agricole hanno affidato all'Istituto per Studi, Ricerche, Informazioni sul Mercato Agricolo (ISMEA) il ruolo di sostenere e integrare l'attività delle Regioni con azioni a carattere trasversale tramite la produzione di supporti formativi – informativi su tematiche di interesse generale.

#### **3.1 Produzioni tradizionali**

La prima iniziativa è stata quella di creare un logomarchio dove la ricchezza delle produzioni agricole italiane si compone a rappresentare lo stivale e che è declinato su tutte le iniziative di comunicazione e su tutti i materiali informativi. E' in corso di ristampa la III edizione aggiornata del Kit didattico per insegnanti, particolarmente apprezzato, riguardanti tre aree didattiche, in ognuna delle quali è stato approfondito un aspetto caratterizzante dell'alimentazione. I tre volumi che compongono il kit sono stati preceduti da un fascicolo di presentazione dell'intera opera e ogni volume è stato suddiviso in due sezioni, una che riguarda il contenuto (contributi sull'alimentazione), l'altra il metodo (tracce di percorsi metodologici per insegnanti). A tale produzione è stata affiancata la realizzazione di quaderni di aggiornamento monotematici, tra cui il V quaderno di aggiornamento sulla Ristorazione Scolastica contenente gli atti del Convegno Nazionale tenutosi a Napoli nel marzo 2001, di un quaderno ludico per alunni del I ciclo della scuola elementare dal titolo "La Terra delle cose buone", di un libro gioco per gli alunni del II ciclo delle Elementari "La Fiera delle cose



buone”, mentre sono in fase di realizzazione un kit ludico per gli alunni delle Medie Inferiori sul rapporto Agricoltura – Territorio – Ambiente e Prodotti di qualità, e ulteriori quaderni di aggiornamento.

L’Assessorato ha provveduto a consegnare il materiale didattico in occasione delle attività di aggiornamento degli insegnanti, dei convegni, delle visite guidate alla Mostra GNAM sull’educazione alimentare allocata presso il Museo Vivo di Città della Scienza. Nella tabella 1 sono riportati i sussidi destinati alla Campania, le finalità e il target destinatario.

Sono stati altresì realizzati, tra il 1999 e il 2001, quattro Convegni Nazionali (Bologna, Firenze, Roma e Napoli) per socializzare il programma e riflettere su alcune tematiche specifiche. In particolare, nel corso del 2001 ha assunto specifico rilievo la realizzazione del II Convegno nazionale sulla ristorazione scolastica (Napoli - marzo 2001). Nel corso dei lavori che hanno visto la partecipazione di oltre 400 addetti (insegnanti, dirigenti scolastici, operatori delle mense, responsabili delle amministrazioni comunali, referenti delle ASL, ecc.) è stata dibattuta la scarsa qualità in genere della ristorazione scolastica e la necessità di definire specifiche norme che evitino l’aggiudicazione al ribasso e guidino nella predisposizione dei capitolati d’appalto. Il III appuntamento, conclusivo, sulla ristorazione scolastica è programmato per il mese di ottobre p.v., a Milano. Nel corso dei lavori si intende presentare un disegno di legge per modificare la normativa sugli appalti, con specifico riferimento alla ristorazione pubblica.

Sin dalla II annualità era prevista la realizzazione di un Concorso Nazionale per le Scuole Elementari, destinato a singole scolaresche, per spronare gli alunni ad approfondire tematiche quali le tradizioni rurali della propria zona, il rapporto agricoltura-alimentazione, i processi produttivi, come “fare la spesa” utilizzando prodotti di qualità e genuini, ecc. Finalmente il Concorso verrà avviato ad ottobre 2002, attraverso una specifica campagna di stampa e comunicazioni dirette ai singoli istituti, anche tramite inserti e coupons da inserire e inviare mediante riviste scolastiche specializzate; lo stesso si concluderà con una manifestazione nazionale, tra aprile e maggio 2003, a cui seguiranno eventuali incontri ed eventi regionali. Altre iniziative di supporto programmate a livello nazionale attengono all’allestimento di un portale nazionale sull’educazione alimentare e alla realizzazione di giornate di studio e di socializzazione delle iniziative intraprese tra i funzionari delle Regioni coinvolte.

### **3.2 Produzioni multimediali**

Dopo aver realizzato rubriche ed inserti televisivi a livello nazionale e locale (Linea Verde, Uno Mattina, Italia Agricoltura, Sereno Variabile, La Banda dello Zecchino, ecc.) per veicolare al grande pubblico informazioni sull’alimentazione e sui prodotti tipici

dell'agricoltura nazionale, si sta ipotizzando la possibilità di attivare programmi cogestiti con emittenti nazionali (RAI, Mediaset, ecc.) per realizzare percorsi didattici sulla educazione e sicurezza alimentare. Le trasmissioni televisive sono state analizzate con la metodologia del focus group qualitativo e dalle discussioni seguite alla somministrazione delle trasmissioni campionate sono emerse utili osservazioni, riguardanti contenuto, format e analisi costo/benefici che hanno portato a valutare l'opportunità di promuovere soprattutto interventi a carattere formativo, dato che anche a livello televisivo, per la maggiore sensibilità sui temi dell'alimentazione e della sicurezza alimentare, si è focalizzata l'attenzione dei media su queste tematiche. Nelle trasmissioni realizzate la Campania ha presentato diversi prodotti tra cui gli Oli extra vergine a Denominazione di Origine Protetta (DOP) della Penisola Sorrentina, del Cilento e delle Colline Salernitane, la mozzarella di bufala campana DOP, i limoni DOP Costa D'Amalfi e Sorrento, le produzioni biologiche campane, le castagne DOP e in corso di riconoscimento. Nella tabella 2 sono riportate le trasmissioni televisive che hanno previsto inserti sull'educazione alimentare realizzate nelle tre passate annualità.

Reso disponibile in 3000 copie, si sta provvedendo alla distribuzione agli insegnanti che partecipano agli approfondimenti della Mostra Gnam, dell'audiovisivo "Prendeteci gusto", rivolto agli alunni della scuola media, che affronta soprattutto gli aspetti culturali e antropologici dell'alimentazione, costituito da 12 servizi di 15 minuti cadauno.

Alla distribuzione del kit didattico per insegnanti è stato affiancato un Cd rom multimediale "Cultura che nutre" (n°2980 copie), rivolto sia all'insegnante che al ragazzo di scuola media arricchito di giochi e di percorsi interattivi.

**Tab. 1 - Sussidi didattici prodotti a livello nazionale e distribuiti in Campania**

<b>Sussidio</b>	<b>N. copie</b>	<b>Finalità del sussidio</b>	<b>Target destinatari</b>
Kit didattico Cultura che nutre	5966	Trattare l'Educazione Alimentare a tutto campo	Insegnanti delle scuole Materne/elementari, medie, superiori
I° Quaderno "Sistema Agroalimentare"	5966	Approfondire gli aspetti produttivi e commerciali dell'agroalimentare	Insegnanti delle scuole Materne/elementari, medie, superiori
II° Quaderno "Produzione e Ambiente"	5966	Trattare il rapporto agricoltura-ambiente	Insegnanti delle scuole Materne/elementari, medie, superiori
III° Quaderno "Produzioni di qualità"	5966	Approfondire la tematica dei prodotti tipici e certificati	Insegnanti delle scuole Materne/elementari, medie, superiori
IV° Quaderno "Dieta Mediterranea"	5966	Affrontare in maniera rigorosa e divulgativa gli aspetti fondamentali della dieta mediterranea	Insegnanti delle scuole Materne/elementari, medie, superiori
V° Quaderno "La Ristorazione Scolastica"	2983	Contiene gli atti del Convegno di Napoli, del marzo 2001.	Insegnanti, Dirigenti Scolastici, Esperti della Ristorazione, funzionari delle Amministrazioni Comunali, ecc.
Kit ludico "La terra delle cose buone"	60.000	Libro gioco per avvicinare i ragazzi ai prodotti alimentari e all'agricoltura	Alunni dell'ultimo anno della Scuola Materna e del I Ciclo delle Scuole Elementari
Kit ludico "La Fiera delle cose buone"	60.000	Libro gioco per avvicinare i ragazzi al legame tra agricoltura e prodotti alimentari	Alunni del II Ciclo delle Scuole Elementari

**Tab.2 – Trasmissioni televisive a carattere nazionale con inserti e rubriche sull'educazione alimentare**

<b>Programma</b>	<b>Anno</b>	<b>Tipologia e durata</b>	<b>Numero di interventi</b>
Linea Verde-RAI UNO	1999	15 minuti sui prodotti tipici presentati da studenti	15
Italia Agricoltura RAI TRE	2000	5 minuti di servizio giornalistici sui prodotti tipici regionali e 10 minuti a carattere nazionale	12
La Banda dello zecchino-RAI UNO	2000-2001	6 minuti sui prodotti tipici con linguaggio fiabesco	15
Sereno Variabile	2000-2001	10 minuti di servizio giornalistico su agricoltura-territorio-prodotti di pregio	15
Uno Mattina	2000-2001	5 minuti di presentazione di prodotti tipici	2

## **4. LE AZIONI GIÀ REALIZZATE A CARATTERE REGIONALE**

### **4.1 Quadro di riferimento amministrativo finanziario 1998/01**

Con DGR nn. 5055/98, 8477/99, DGR n. 5147 del 20.10.2000 e con DRD n. 125/2001 sono stati approvati i progetti esecutivi relativi alle prime tre annualità del Programma e sono state ripartite le risorse finanziarie tra gli STAPAL provinciali, competenti ratione materia, ed il Settore SIRCA. Con DGR nn. 6147/2001 è stata approvata una campagna di comunicazione “La vetrina dell’educazione alimentare” da realizzare in collaborazione con la Fondazione Idis Città della Scienza onlus che ha previsto, tra l’altro, la realizzazione di una Mostra permanente presso il Museo Vivo di Città della Scienza a Bagnoli, con relative azioni divulgative, didattiche e promozionali rivolte soprattutto al mondo scolastico. Contestualmente è stato sottoscritto un atto tra le parti, Fondazione Idis onlus e Assessorato all’agricoltura, di carattere triennale per regolamentare le iniziative da svolgere in collaborazione. Con DGR n° 6646/2001 è stato autorizzato il rinnovo delle sezioni temporanee della Mostra Gnam e dei servizi connessi. Nello specifico paragrafo del presente documento sono invece indicate le iniziative di nuova realizzazione da allocare presso il Museo Vivo. Nella tabella 3 è riportato il riepilogo delle assegnazioni ricevute dal MiPAF.

Con DGR n° 5055/98 è stato altresì approvato un accordo di programma di durata triennale, sottoscritto il 7 aprile 1998 tra l’Assessore all’agricoltura e i Provveditori agli Studi della Campania che prevedeva la promozione nelle scuole di un organico progetto di comunicazione ed educazione alimentare tramite la formazione degli insegnanti, due per ogni struttura scolastica, l’aggiornamento dei programmi didattici, la produzione di supporti divulgativi e didattici, il monitoraggio dell’intervento e della ricaduta dell’informazione e la realizzazione di un concorso a premi per le scuole dell’obbligo della Campania. Attualmente, operando in regime di autonomia scolastica, non si è riusciti a rinnovare l’accordo con l’attuale Direzione Regionale Scolastica ma il rapporto, in alcune province, prosegue con le Direzioni provinciali.

In fase di avvio del Programma erano stati costituiti in Campania un Comitato regionale di coordinamento per assicurare un collegamento funzionale tra i soggetti istituzionali coinvolti a vario titolo e un Comitato scientifico regionale costituito da rappresentanti delle Istituzioni scientifiche ed esperti impegnati direttamente e indirettamente sull’alimentazione sia che per assicurare il collegamento con il mondo della ricerca e raccogliere pareri e proposte sui contenuti delle iniziative che si andavano a realizzare. Con specifico provvedimento si provvederà a nominare un nuovo Comitato di Coordinamento, integrandone la composizione e prevedendo la rappresentanza delle altre categorie di destinatari a cui il progetto si rivolge.

**Tab. 3 - Riepilogo delle assegnazioni finanziarie MiPAF e delle ripartizioni alle strutture competenti (ripartizione Fondi in migliaia di lire)**

<b>Settore</b>	<b>Importo assegnato</b>	<b>Importo utilizzato al 31.03.2002</b>	<b>Economie/residui</b>
<i>DGR. n°5055/98- I Annualità - assegnazione £. 280.000.000 (perenzione al 31.12.00)</i>			
STAPAI AV	30.000	30.000	
STAPAI BN	30.000	27.137,4	2.862,6
STAPAI CE	30.000	23.230,85	6.769,15
STAPAI NA	50.000	50.000	
STAPAI SA	40.000	8.279	31.721
SeSIRCA	100.000	15.000 funzionamento comitati 85.000 trasportati sulla III annualità	
<b>TOTALE</b>	<b>280.000</b>	<b>238.647,250</b>	<b>41.352,75</b>
<i>DGR. n°8477/99- II Annualità- assegnazione £. 1.023.250.000 (perenzione al 31.12.01)</i>			
STAPAI AV	129.000	129.000	
STAPAI BN	65.250	65.220	29,4
STAPAI CE	117.500	115.968,5	1.531,5
STAPAI NA	478.000	449.057,125	28.942,8
STAPAI SA	233.500	123.996	109.504
<b>TOTALE</b>	<b>1.023.250</b>	<b>883.242,225</b>	<b>140.007,7</b>
<i>DRD 125/01 e 268/01 - III Annualità – disponibilità £ 1.022.000.000 (assegnazione 787 ml + 85 ml I annualità + 149 ml residuo di precedente Programma + 150 ml a carico cap. informazione - in corso d'utilizzazione</i>			
STAPAI AV	78.000	36.535	41.465
STAPAI BN	65.000	15.600	49.400
STAPAI CE	74.000		74.000
STAPAI NA	202.000	39.996	162.004
STAPAI SA	89.000	20.000	69.000
SeSIRCA	514.000	IDIS 399.023 114.977 trasportati alla IV annualità	
<b>TOTALE</b>	<b>1.022.000</b>	<b>511.154</b>	<b>395.869</b>

#### **4.2. Promozione e informazione**

Anche in Campania è stato prodotto un logo regionale che viene declinato su tutte le iniziative comunicazionali afferenti al progetto.

Tra il 1998 e il 2002 sono stati realizzati complessivamente 17 convegni a carattere regionale o provinciale che hanno visto complessivamente la partecipazione di circa 6000 operatori; nella tabella 4 sono riportati per ciascun evento la sede dell'iniziativa, il periodo di realizzazione, la tipologia degli utenti, il numero di partecipanti, gli argomenti trattati.

Si tratta di uno strumento particolarmente utilizzato dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, che ha consentito di socializzare, soprattutto con il sistema scolastico, i contenuti del progetto regionale o di affrontare, di volta in volta, tematiche specifiche quali la sicurezza alimentare, la valorizzazione del tipico campano di qualità, le problematiche della ristorazione scolastica, gli aspetti nutrizionali del vino di qualità, i diritti del consumatore in campo alimentare, ecc, sia attraverso la organizzazione e la gestione diretta da parte dell'Assessorato e delle sue strutture periferiche che attraverso la compartecipazione tecnica e finanziaria ad iniziative promosse da terzi. In quest'ultimo caso la collaborazione dell'Assessorato si esplica non solo attraverso il sostegno finanziario ma soprattutto attraverso l'indirizzo e l'orientamento in sede di programmazione dell'iniziativa e l'apporto tecnico in sede di realizzazione della stessa, nel pieno rispetto dei vincoli definiti dalla deliberazione n° 7764 del 21.12.1992 con cui la Giunta Regionale ha fissato i criteri per la eventuale compartecipazione tecnica e finanziaria dell'Assessorato all'Agricoltura a manifestazioni organizzate da terzi, che non prevedono, tra l'altro, la compartecipazione finanziaria per spese di ospitalità, vitto e alloggio ed eventi spettacolari e/o musicali.

Nell'anno scolastico 2000/2001 è stata realizzata la 1ª edizione del Concorso regionale sul tema "La nostra terra e il nostro cibo quotidiano", articolato a livello provinciale e destinato alla platea scolastica della scuola dell'obbligo (elementari e medie inferiori). Gli elaborati, presentati da oltre 260 Istituti (di cui il 55% appartenenti alle Scuole Elementari), hanno riguardato la valorizzazione di prodotti tipici locali, la riscoperta della cultura e delle ricette tipiche contadine, gli aspetti storici, culturali o tecnologici legati a particolari prodotti o processi produttivi o produzione di trasformati. La finalità è stata soprattutto quella di promuovere la conoscenza del proprio territorio attraverso la storia dell'agricoltura e la cultura alimentare e di definire una campagna comunicazionale, in cui i giovani "parlano" ai giovani, per spiegare temi come la sicurezza alimentare, l'etichettatura degli alimenti, la certificazione di qualità nell'agroalimentare, i consumi sostenibili. A tutti gli Istituti scolastici che hanno partecipato sono state date pergamene attestanti la partecipazione, a ciascuno degli Istituti vincitori è stata assegnata una targa oltre il premio di L. 5.000.000, agli alunni delle

scolaesche premiate un gadget di ricordo. Nella tabella 5 sono riportati per ciascuna provincia il numero di istituti che hanno partecipato e quelli che sono stati premiati.

Sono in piena fase di realizzazione le visite studio guidate per scolaesche presso Aziende Agrituristiche, Biologiche, Didattiche. Date le richieste viene data priorità agli Istituti i cui docenti abbiano partecipato alle iniziative di aggiornamento o al Concorso Regionale, in quanto la visita ad un'azienda significativa contribuisce ad arricchire il percorso didattico già intrapreso sull'educazione alimentare. Si tratta di iniziative volte a valorizzare l'identità territoriale, le economie locali, le produzioni tipiche ed a far conoscere il percorso dei cibi "dal campo alla tavola". Nel caso specifico, gli STAPAL provvedono al coordinamento e alla programmazione delle visite, d'intesa con gli Istituti richiedenti, proponendo (a seconda dell'età degli studenti, della tipologia scolastica, ecc.) l'Azienda didatticamente più idonea per l'effettuazione della visita, a cui può eventualmente abbinarsi una degustazione guidata di prodotti tipici locali. Tale attività viene opportunamente divulgata da parte dei singoli STAPAL, attraverso l'invio di una scheda di adesione direttamente agli Istituti scolastici e/o agli insegnanti che hanno partecipato alle precedenti iniziative regionali.

Mediante tali schede di adesione, gli Istituti interessati indicano: il numero di partecipanti, l'età degli alunni, gli eventuali particolari interessi conoscitivi, la eventuale partecipazione a precedenti iniziative regionali in tema di educazione alimentare, il periodo di effettuazione della visita. Ciò, per consentire ai Settori provinciali competenti di poter programmare al meglio la visita guidata che prevede l'accompagnamento di un funzionario dell'Assessorato che realizza, nell'ambito della visita, momenti di approfondimento in relazione al contesto (tipicità dei prodotti, processi di trasformazione, tecniche dell'agricoltura integrata e dell'agricoltura biologica, ecc.). Per tali attività il progetto esecutivo della III Annualità prevedeva una spesa massima di 1 milione (L. 20.000/partecipante) derivante dal rimborso forfettario alle aziende per la visita e la realizzazione di processi e tecniche di produzione e la successiva degustazione guidata con eventuale compartecipazione alle spese di noleggio autobus. Nella tabella 6 sono riportate le visite realizzate nel periodo 2001 – marzo 2002 per un totale di 674 alunni e 46 docenti accompagnatori.

Presso il Museo vivo di Città della Scienza è stata allocata la Mostra permanente "Gnam", che occupa circa 400 mq. La mostra è articolata in quattro isole strutturate in base a 4 aree macrotematiche individuate per una trattazione a tutto campo dell'educazione alimentare:

- **Mangia bene per stare meglio** (Fisiologia della nutrizione ed alcune patologie connesse),
- **Alimentazione è identità** (Modelli alimentari e linee guida per un modello alimentare mediterraneo),

- **E' l'agricoltura che vogliamo** (Agricoltura sostenibile e certificazione di qualità),
- **Cultura che nutre** (Ambiente, cultura, alimentazione).

Oltre le 4 isole sono presenti:

- un tavolo di sperimentazione dove in ogni giorno di apertura del Museo Vivo, ad orari definiti, una guida scientifica realizza esperienze pratiche sulla fisiologia della nutrizione e sulla sofisticazione degli alimenti. Durante la domenica mattina vengono organizzati eventi in cui esperti, finora quelli delle Associazioni di assaggiatori olio, propongono laboratori del gusto illustrando con prove comparative le caratteristiche organolettiche dei prodotti campani di qualità.
- un tavolo di consultazione cartacea e multimediale in cui il visitatore, singolarmente o indirizzato dalla guida scientifica, può approfondire le tematiche in base alle proprie curiosità. Il percorso si struttura con una sua consequenzialità che non diventa mai obbligata per la comprensione delle diverse sezioni della mostra. Il visitatore, accompagnato da guide scientifiche, viene introdotto in un ambiente in cui il piacere e il divertimento sono i principali motori per esplorare il mondo dell'educazione alimentare. Il percorso è stato concepito per essere fruito in modo interattivo. Vengono offerti ai visitatori elementi espositivi interattivi sia di tipo multimediale che di tipo meccanico, che diventano strumenti per attività di gruppo o individuali e strumenti per un maggiore approfondimento dei contenuti della mostra. In ciascuna isola sono presenti exhibit interattivi e pannelli informativi. Da febbraio 2002 sono iniziate le visite guidate per classi elementari e medie: si tratta di un'azione promozionale che prevede la compartecipazione dell'Assessorato all'acquisto del biglietto d'ingresso, che diventa 2,5 € al posto di 4,5, per quelle classi che scelgono la visita guidata con funzionari dell'Assessorato all'Agricoltura che dura circa un'ora e mezzo e che si conclude con la distribuzione di materiale didattico (di cui alla tab.1). E' un potentissimo mezzo per avvicinare direttamente i bambini e i ragazzi, che ha consentito finora di coinvolgere circa 4.000 studenti e circa 250 docenti in specifiche attività.



**Tab. 4 – Convegni realizzati nel periodo 1998/2002**

<b>Sede iniziativa/periodo</b>	<b>Tipologia/durata</b>	<b>Tipologia utenti/ N° partecipanti</b>	<b>Argomenti trattati</b>
Avellino aprile 98	Convegno provinciale/1gg	800 operatori scolastici	contenuti programma nazionale e progetto regionale
Benevento maggio 98	Convegno provinciale/1gg	250 operatori scolastici	contenuti programma nazionale e progetto regionale
Caserta aprile 98	Convegno provinciale/1gg	360 operatori scolastici	contenuti programma nazionale e progetto regionale
Napoli maggio 98	Convegno provinciale/1gg	270 operatori scolastici	contenuti programma nazionale e progetto regionale
Salerno maggio 98	Convegno provinciale/1gg	250 operatori scolastici	contenuti programma nazionale e progetto regionale
Napoli aprile 2000	Convegno regionale/2gg *	Oltre 1000 operatori scolastici	Sicurezza alimentare, prodotti certificati, metodologia dell'educazione alimentare
Avellino maggio 2001	Evento premiazione concorso regionale “la nostra terra e il nostro cibo quotidiano”	Alunni e docenti partecipanti al concorso/590	Aspetti relazionali e antropologici del Progetto/motivazione delle singole premiazioni
Benevento maggio 2001	Evento premiazione concorso regionale “la nostra terra e il nostro cibo quotidiano”	Alunni e docenti premiati /160	Aspetti relazionali e antropologici del Progetto/motivazione delle singole premiazioni
Caserta maggio 2001	Evento premiazione concorso regionale “la nostra terra e il nostro cibo quotidiano”	Alunni e docenti premiati / 220	Aspetti relazionali del Progetto/motivazione delle singole premiazioni
Napoli maggio 2001	Evento premiazione concorso regionale “la nostra terra e il nostro cibo quotidiano”	Alunni e docenti premiati /240	Aspetti relazionali e antropologici del Progetto/motivazione delle singole premiazioni
Salerno maggio 2001	Evento premiazione concorso regionale “la nostra terra e il nostro cibo quotidiano”	Alunni e docenti premiati / 290	Motivazione delle singole premiazioni
Napoli giugno 2001	Evento Qualità in piazza **	Passanti/non stimabile il numero di contatti	Valorizzazione dei prodotti tipici campani di qualità
Castellammare di Stabia (NA) dicembre 2001	Seminario /1 gg ***	Associate FIDAPA sez. Ca- stellammare/60	Alimenti e nutrizione/ Agricoltura sostenibile e suoi prodotti/ Certificazione di qualità nell'agroali- mentare/diritti del consumatore
Avellino gennaio 2002	Convegno regionale /1gg	Operatori vitivinicoli/300	Vino e salute, vini di pregio, quadro normativo
San Giorgio a	Seminario/1 gg	Insegnanti e	Ristorazione scolastica: linee

Cremano (NA) febbraio 2002		genitori Associazione "Isola che non c'è"/150	guida nutrizionali e igienico sanitarie/certificazione di qualità nell'agroalimento a tutela del consumatore
Atripalda (AV) aprile 2002	Convegno provinciale/1 gg valorizzazione prodotti tipici/1gg	Operatori enogastronomici- produttori agricoli- consumatori/250	Offerta locale di prodotti tipici e valorizzazione.
Piedimonte Matese (CE) maggio 2002	Convegno provinciale per la valorizzazione dei prodotti tipici/1gg ****	Insegnanti, studenti, genitori, consumatori generici e operatori del sistema agroalimento/130	Offerta locale di prodotti tipici e valorizzazione dell'offerta locale.
Avellino maggio 2002	Convegno provinciale/ 1gg	Insegnanti, studenti, genitori/ 610	La ristorazione scolastica come primo strumento per una sana e corretta alimentazione: situazione attuale e strumenti per il miglioramento
<b>Totale</b>		<b>5.870</b>	

*in collaborazione con:*

- \* il Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale dell'Università Federico II di Napoli
- \*\* il MiPAF e l'ISMEA

*Compartecipazione ad iniziative assunte da terzi:*

- \*\*\* FIDAPA sez. Castellammare
- \*\*\*\* Associazione Terra Mia in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Avellino e con il Comune di Atripalda

**Tab.5 – Istituti scolastici che hanno partecipato alla I ed. del Concorso Regionale "La nostra terra e il nostro cibo quotidiano"**

	<b>Avellino</b>	<b>Benevento</b>	<b>Caserta</b>	<b>Napoli</b>	<b>Salerno</b>	<b>TOTALE</b>
Numero di Istituti partecipanti	62	33	42	74	57	268
Numero di Istituti premiati	8	6	11	23	12	60

**Tab. 6 – Visite in “fattoria” realizzate nel periodo 2001/marzo 02**

<b>Provincia</b>	<b>Periodo realizzazione</b>	<b>Tipologia Istituto</b>	<b>N° di studenti/ n° decenti accompagnatori</b>
Avellino	19 maggio 2001	Elementare	120/6
Avellino	22 maggio 2001	Istituto Comprensivo	62/4
Avellino	29 maggio 2002	Scuola Media Inferiore	100/4
Avellino	30 maggio 2001	Istituto Comprensivo	62/4
Napoli	9 marzo 2001	Scuola Elementare	45/4
Napoli	14 marzo 2001	Scuola Elementare	45/4
Napoli	14 marzo 2001	Scuola Elementare	50/4
Napoli	11 aprile 2001	Scuola Elementare	50/4
Napoli	8 marzo 2002	Istituto Comprensivo	50/4
Napoli	16 aprile 2002	Istituto Comprensivo	45/4
Salerno	14 marzo 2001	Scuola Elementare	45/4
<b>TOTALE</b>			<b>674/46</b>

**Tab.7 – Visitatori alla mostra GNAM e agli eventi connessi**

<b>Tipologia</b>	<b>Periodo</b>	<b>Numero di utenti</b>	<b>Tipologia di utenti</b>
Degustazioni guidate olio e.v. d’oliva	Dicembre 2001-aprile 2002	900	Consumatori generici, alunni, genitori, insegnanti
Visite guidate mostra GNAM	Febbraio 2002	185	Alunni scuole medie-elementari
Visite guidate mostra GNAM	Marzo 2002	1.681	Alunni scuole medie-elementari
Visite guidate mostra GNAM	Aprile 2002	1.803	Alunni scuole medie-elementari
Numero di visitatori mensili	Da novembre 2001 a marzo 2002	450	Consumatori generici, alunni, genitori, insegnanti
<b>TOTALI</b>		<b>5.019</b>	

### **4.3. Formazione e aggiornamento**

Nel periodo 1998/2001 sono stati realizzati 41 corsi di formazione-azione per oltre 2000 insegnanti di ogni ordine e grado, come riportato in tabella 8. L'attività formativa ha affrontato in particolare i seguenti temi, per una trattazione a tutto campo dell'educazione alimentare:

#### **■ Fisiologia della nutrizione ed alcune patologie connesse:**

*Biochimica e fisiologia della nutrizione*

*Disturbi del comportamento alimentare*

*Obesità e altre malattie metaboliche*

*Alimentazione e malattie cardiocircolatorie*

#### **■ Linee guida e modello mediterraneo**

*Livelli di assunzione raccomandati di energia (LARN)*

*Rilevamento dei consumi alimentari*

*Linee guida e modello alimentare mediterraneo*

#### **■ Agricoltura sostenibile e certificazione della qualità**

*Agricoltura sostenibile*

*Prodotti tipici e certificazione di qualità*

*Biotecnologie e prodotti OGM*

*Diritti del consumatore*

#### **■ Ambiente, cultura, alimentazione**

*Alimentazione e stili di vita*

*Offerta locale di prodotti tipici e di qualità*

I corsi, della durata di **32-40 ore** distribuite in **4 giornate** si sono articolati in azioni frontali e lavori di piccoli gruppi, coordinati da tutor dei Provveditorati agli Studi delle singole province e in genere si sono conclusi con una visita di studio ad una azienda agricola significativa, in cui sono stati ulteriormente approfonditi i temi della biodiversità e dell'offerta locale di prodotti tipici e di qualità. Per quanto concerne la scelta del profilo dei professionisti e degli esperti impiegati in qualità di docenti, come si può evincere dalla tabella 9, si è operato cercando di coinvolgere la gran parte delle istituzioni che operano nel campo. Parte dei docenti referenti dell'educazione alla salute che hanno partecipato alla formazione di I livello sono stati coinvolti anche nella formazione di II livello, corsi brevi (n. 8 ), in genere di 2

giorni, per richiamare e approfondire tematiche già trattate durante la I fase formativa. In particolare, in provincia di Benevento la formazione di II livello è stata attuata con un corso pilota (novembre 2001) sull'educazione sensoriale e al gusto realizzato da Slow Food, che ha coinvolto 40 insegnanti delle scuole elementari fornendo utili strumenti didattici per un approccio diretto dei bambini all'educazione alimentare tramite il tatto, il gusto, l'odorato, strumenti impareggiabili per una conoscenza non superficiale dell'ambiente e di se stessi, che negli adulti hanno subito una profonda regressione. Oltre la tipologia del corso formazione – azione sono stati realizzati anche seminari per insegnanti trattando specifiche tematiche soprattutto di interesse agricolo quali i consumi sostenibili, la sicurezza alimentare, le biotecnologie e gli OGM, la certificazione di qualità nell'agroalimentare, ma anche gli aspetti relazionali dell'alimentazione. In particolare nella provincia di Avellino, tra il 2000 e la fine del 2001, si sono tenuti n. 10 seminari, con il coinvolgimento di circa 500 insegnanti di ogni ordine e grado. Sono stati altresì realizzati in provincia di Napoli n. 4 seminari tematici per insegnanti su temi specifici in collaborazione con altri soggetti pubblici e privati operanti nel campo (tab.10).

Ulteriori attività formative sono state realizzate su specifica richiesta di alcuni Istituti scolastici della provincia di Avellino e Napoli, mediante incontri con gruppi di genitori e studenti (tab.11).

Le cifre presentate, fanno della Campania la prima regione italiana per numero di corsi e numero di insegnanti, 3.149, formati e coinvolti dal Progetto.

Per quanto attiene l'aggiornamento di altre categorie rappresentative del target group sono stati realizzati corsi per gestori di Aziende Agrituristiche in quasi tutte le province (tab.12) della durata di 4 giorni. Le tematiche trattate sono state:

- **La Gestione dell'azienda Agrituristica**

- *Quadro normativo di riferimento del settore*
- *Internet ed e-commerce*
- *Gli strumenti per un agriturismo di qualità*

- **La Qualità dei Prodotti Agroalimentari**

- *Le norme igienico/sanitarie nel campo della ristorazione (HACCP)*
- *Le principali norme per la trasformazione, la conservazione, il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti in azienda*

- *Le forme di certificazione della qualità, nell'agro-alimentare*

- **La Valorizzazione delle Risorse Locali**

- *Fattorie didattiche: finalità, obiettivi, prospettive di mercato*
- *I prodotti tipici locali e modalità per il reperimento*
- *Il modello alimentare mediterraneo*

- **La Preparazione dei Piatti Locali, Gli Abbinamenti, L'esaltazione del Gusto**

In provincia di Napoli sono stati anche realizzati:

- **un seminario (dicembre 1999) per la Federcasalinghe** sul tema del modello alimentare e delle forme di certificazione della qualità in agricoltura, con la partecipazione di oltre 200 associate,
- **un seminario per una Società Polisportiva** (aprile 2000) nel comune di S. Antimo, in considerazione del forte legame che esiste tra salute, sport e alimentazione e della maggiore sensibilità delle famiglie per l'alimentazione di un giovane che pratica sport a livello agonistico.

**Tab. 8 - Corsi di Formazione-Azione di I livello per insegnanti**

<b>Provincia</b>	<b>n° corsi al 31.03.2002</b>	<b>n° Insegnanti materne/elementari</b>	<b>n° Insegnanti medie inferiori</b>	<b>n° Insegnanti medie superiori</b>
Avellino	6	80	120	70
Benevento	3	58	65	35
Caserta	4	45	67	42
Napoli	23	715	380	189
Salerno	5	77	39	22
<b>TOTALI</b>	<b>41</b>	<b>975</b>	<b>671</b>	<b>358</b>

**Tab. 9 – Istituzioni coinvolte nelle attività di aggiornamento degli insegnanti**

<b>Tema</b>	<b>Istituzioni coinvolte</b>
Il Programma di attività:finalità. L'Agricoltura sostenibile e la certificazione di qualità.	Funzionari Settore Sperimentazione Informazione Ricerca e Consulenza in Agricoltura
Linee Guida del Modello Alimentare Mediterraneo	INRAN – Roma, Responsabili ASL locali - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Dipartimento di Ingegneria Chimica ed Alimentare e la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno
Le patologie legate all'alimentazione Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (LARN)	Unità Operativa di Malattie del Metabolismo e Nutrizione Clinica - ASL 1 Napoli, Dipartimento di Medicina Clinica-Università Federico II di Napoli, Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Responsabili ASL locali
I diritti dei consumatori e norme per la loro tutela	Associazione Regionale Consumatori e Utenti Associazioni provinciali dei consumatori
L'alimentazione nell'età evolutiva	Unità Operativa di Malattie del Metabolismo e Nutrizione Clinica - ASL 1 Napoli, responsabili ASL locali
Fattori alimentari, ipertensione, obesità.	Responsabili Servizi Cardiologici ASL, Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio Nazionale delle Ricerche
Le patologie legate all'alimentazione Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (LARN)	Dipartimento di Medicina Clinica- Università Federico II di Napoli ,Responsabili ASL locali , Dipartimento Scienza degli Alimenti- Università Federico II Napoli, Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio Nazionale delle Ricerche, Dipartimento di Ingegneria Chimica ed Alimentare e la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno
Aspetti relazionali dell'alimentazione	Servizio di Psicologia Ospedaliera-Gruppo di Studio sul comportamento alimentare nell' Unità Operativa di Malattie del Metabolismo e Nutrizione Clinica - ASL 1 Napoli - Unità Operativa di Malattie del Metabolismo e Nutrizione Clinica-Responsabili ASL locali, Dipartimento Studio del comportamento alimentare dell'università di Bologna
Tecniche di rilevamento dei consumi alimentari	Unità Operativa di Malattie del Metabolismo e Nutrizione Clinica - ASL 1 Napoli – Dipartimento di Medicina Clinica-Università Federico II di Napoli – Dietiste delle Associazioni di categoria
La certificazione dei prodotti tipici e l'offerta locale	Funzionari Assessorato Agricoltura
Visita azienda	Funzionari Assessorato Agricoltura
Degustazione dei prodotti tipici	Funzionari Assessorato Agricoltura – Tecnico/proprietario dell'Azienda ospitante

**Tab. 10 - Attività di aggiornamento/approfondimento di II livello per insegnanti**

<b>Provincia</b>	<b>Tipologia e numero</b>	<b>n°Insegnanti materne/elementari</b>	<b>n°Insegnanti medie inferiori</b>	<b>n°Insegnanti medie superiori</b>	<b>TOTALE</b>
Avellino	<i>Corsi brevi</i>	212	47	84	<b>343</b>
	5				
Benevento	<i>Seminari</i>	40			<b>40</b>
	1				
Caserta	<i>Corsi brevi</i>		31	30	<b>61</b>
	2				
Napoli	<i>Seminari</i>	110	50		<b>160</b>
	4				
<b>TOTALI</b>	<b>22</b>	<b>362</b>	<b>128</b>	<b>114</b>	<b>1104</b>

**Tab.11 – Seminari per genitori e studenti svolti su richiesta di Istituti scolastici**

<b>Sede delle attività</b>	<b>Categoria di utenti interessata</b>	<b>n°di partecipanti</b>
Avellino	Genitori	1050
Avellino	Studenti delle scuole elementari e medie	600
Napoli	Genitori	200

**Tab.12 – Corsi per gestori di aziende agrituristiche**

<b>Provincia/periodo</b>	<b>Durata corso</b>	<b>n°partecipanti</b>
Avellino/marzo-aprile 2001	4 gg	40
Avellino/novembre 2001	2 gg	44
Benevento/maggio 2000	3 gg	54
Napoli/maggio 2001	4 gg	25
Salerno/gennaio 2001	4 gg	37
Totale		200



#### 4.4. Supporti

Per quanto attiene alla produzione di materiale didattico si è mirato ad integrare le produzioni di carattere nazionale con prodotti che contribuissero a promuovere la conoscenza delle produzioni agricole regionali tipiche e di pregio, la conoscenza delle tradizioni e degli stili di vita delle comunità locali e delle correlazioni con l'alimentazione. In tale ottica sono stati prodotti:

- folder illustrativo del programma regionale che contiene il “decalogo per i distratti a tavola”, 10 vignette per riflettere insieme sull'alimentazione (n°3000 copie),
- folder “Il biologico alla riscossa o meglio la sostanza che prevale sull'apparenza” per spiegare con parole semplici pregi e caratteristiche del biologico (n°1000 copie),
- folder “La tradizione a tavola” per far conoscere i prodotti tradizionali, veri prodotti di nicchia che conservano la memoria di un territorio (n°1000 copie),
- Kit cartonato “Meglio è bello” per il II ciclo delle elementari, dedicato alla promozione del biologico, alla conoscenza delle stagioni e alla promozione dei principi di una sana alimentazione, realizzato dalla società editrice Carthusia e acquisito in 2000 copie gratuitamente grazie alla sponsorizzazione della Ferrarelle,
- il manifesto “funghi eduli e non” della Campania per far conoscere quest'importante risorsa delle aree interne (n°2000 copie),
- slides come sussidio didattico di supporto alle lezioni per i corsi di aggiornamento per insegnanti,
- slides con vignette come sussidio didattico di supporto agli approfondimenti per i bambini e i ragazzi che si tengono presso la mostra GNAM,
- il fumetto “Miss Oliva DOP”, realizzato in collaborazione con l'Associazione onlus Palatucci “La civiltà dell'olio” di Campagna (SA) che illustra produzione, pregi e caratteristiche degli oli extravergini campani DOP e in corso di riconoscimento (n°4000 copie),
- un calendario a parete “Luci sugli oli DOP campani”, distribuito alle scuole tramite gli approfondimenti alla mostra GNAM, che fornisce in pillole informazioni sui pregi e sulle caratteristiche degli oli di qualità campani (n°1000 copie),
- un Cd Rom in corso di completamento realizzato a partire dai lavori premiati con il I Concorso regionale per le Scuole della Campania in cui i ragazzi parlano ai ragazzi per una trattazione a tutto campo dell'educazione alimentare.

Altra attività a supporto della realizzazione del Programma è quella inerente la conoscenza del territorio: sono in corso di realizzazione a livello provinciale il monitoraggio delle ricette

locali che impiegano prodotti tipici o tradizionali e l'indagine, avviata finora solo dallo STAPAL di Caserta, sulle aziende che presentano i requisiti per potersi candidare come fattoria didattica. Quest'ultima indagine ha una particolare valenza strategica finalizzata ad implementare la multifunzionalità dell'impresa agricola tramite la definizione di una "rete" di fattorie didattiche per ciascuna provincia, che verrà pubblicizzata anche con la pubblicazione di una guida su tali "nuove" realtà dell'imprenditoria agricola, già consolidate nelle regioni del centro nord e attivata in Campania solo per l'iniziativa di singoli operatori. Tale indagine si avvarrà anche dei risultati del censimento delle aziende agrituristiche in attività che saranno disponibili a settembre che prevede anche una valutazione da parte del rilevatore sulle caratteristiche "didattiche e pedagogiche" delle aziende visitate.

I Settori Tecnico Amministrativi Provinciali per l'Alimentazione, coinvolti nella gestione operativa delle attività, del tutto sprovvisti di attrezzature di supporto, sono stati dotati di una stazione informatica di lavoro completa, dedicata all'attuazione del progetto regionale per gestire le banche dati anagrafiche sugli insegnanti e sugli Istituti scolastici coinvolti a cui inviare comunicazioni, note informative, materiale didattico, ecc.

Agli STAPAL è stata anche ascritta per ogni annualità una dotazione finanziaria per le uscite di servizio e le missioni inerenti l'attuazione del progetto e la consessa partecipazione a riunioni e convegni anche a carattere nazionale.

#### **4.5 Compartecipazioni tecniche e finanziarie ad iniziative assunte da terzi**

In tale ambito, lo STAPAL di Napoli con la collaborazione sinergica del Settore Foreste, Caccia e Pesca della Regione Campania, ha partecipato al "1° Salone Nazionale del Pesce: saperi e sapori di mare", che si è tenuto a Bologna dal 17 al 20 maggio 2001. Tale manifestazione, che ha consentito di valorizzare i prodotti ittici (alla base del modello alimentare mediterraneo), è stata promossa dal Consorzio Uniprom e ha coinvolto attivamente operatori ed istituzioni, nazionali e locali. I principali obiettivi perseguiti a motivazione della partecipazione e pienamente raggiunti sono stati:

- una maggiore visibilità dei prodotti ittici campani, valorizzando le produzioni "tipiche" regionali, sia fresche che trasformate, anche in vista di un loro futuro riconoscimento comunitario DOP o IGP,
- divulgazione degli aspetti nutrizionali e di sicurezza alimentare del pescato,
- valorizzazione dei sistemi di pesca tradizionali, ancora in uso nella nostra Regione, e valore organolettico del pescato,

- promozione di specifici accostamenti culinari e valorizzazione dei vini DOC o IGT e degli oli DOP campani,
- visibilità del rapporto produzione (pesca, vino, olio) /territorio.

Altra compartecipazione è quella assicurata all'intesa siglata da più soggetti per la realizzazione del Progetto "Alimentazione e attività motoria per la popolazione scolastica" Il progetto relativo vede il coinvolgimento diretto di ANCI, Federsanità, ASL NA 1,2,3 e 5, Lions Club, Provveditorato agli Studi di Napoli tramite 7 Consorzi di scuole della provincia di Napoli (per una popolazione scolastica di 46 scuole con oltre 60.000 alunni, 5.000 docenti e 110.000 genitori), Comune di Pozzuoli, Federazione Regionale Coltivatori Diretti di Napoli, Assoconsumatori. Al progetto è stato anche accordato il patrocinio da FAO, Assessorato regionale alla Sanità, MiPAF, Presidenza del Consiglio dei Ministri. La finalità è quella di sottoporre gli alunni ad attenta analisi e valutazione delle capacità motorie, misurando altresì l'indice di massa corporea e somministrando loro un questionario (esteso anche a genitori e insegnanti) che permetta di comprendere stili di vita, abitudini alimentari, reali conoscenze sui processi di produzione e sull'origine dei prodotti alimentari, per poter successivamente mettere in relazione eventuali problemi fisici e motori con un'errata alimentazione, promuovendo, ove necessario, un'azione di recupero fisico (educazione fisica, busti o plantari correttivi, ecc.) e un approfondimento culturale (ad esempio: seminari di educazione alimentare).

La compartecipazione assicurata dall'Assessorato all'Agricoltura prevede:

- la caratterizzazione del questionario messo a punto dall'ASL 1 NA – ANCI FEDERSANITA' per inserirvi le tematiche antropologiche e relazionali proprie del progetto regionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare,
- la partecipazione di esperti dell'Assessorato alle attività seminariali che sono realizzate con il coinvolgimento delle famiglie dei ragazzi che vengono monitorati, per illustrare le tematiche della sicurezza alimentare, dell'agricoltura ecosostenibile, della qualità dei prodotti certificati, del recupero del legame con il territorio e le culture locali;
- l'eventuale compartecipazione finanziaria per l'elaborazione dei risultati e per promuovere analoghe iniziative sull'intero territorio regionale;
- l'eventuale digitazione dei questionari somministrati, a carico di una fornitura già aggiudicata a una ditta specializzata.

Anche in provincia di Avellino è in corso di completamento un'azione pilota realizzata in compartecipazione con l'Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio

Nazionale delle Ricerche, relativa ad un'indagine condotta in una scuola elementare di Montuoro Inferiore (AV) su circa 1.000 alunni, allo scopo di ottenere utili e concrete indicazioni sulle abitudini alimentari degli alunni intervistati e visitati, per successive azioni divulgative ed educative.

## **5. AZIONI REGIONALI DI NUOVA PROGRAMMAZIONE**

### **5.1 Premessa**

Il tema dell'alimentazione è sempre più frequentemente trattato dai media; il come, cosa e quando mangiare è però quasi sempre affrontato per raggiungere fondamentalmente due obiettivi, dimagrire e/o prevenire le malattie, dimenticando un aspetto essenziale e importante, il piacere del mangiare, di quella che è comunemente definita "qualità della vita". Il messaggio mediatico che arriva invece al consumatore sembra proporre l'ineluttabilità di un rapporto sofferto e conflittuale con il cibo. Fortunatamente grazie alla ricerca scientifica, oggi si può guardare con rinnovato piacere a molti dei cibi che fanno parte della nostra cultura alimentare e al modello alimentare mediterraneo come modello "promotore di salute". Pesce, vino rosso di qualità ed olio extravergine di oliva rappresentano casi emblematici. Tutti e tre hanno effetti protettivi, il vino solo se assunto in quantità moderate, sul sistema cardiovascolare: il pesce con i suoi acidi grassi Omega 3, il vino rosso con i polifenoli, l'olio extravergine di oliva perché ricco di acidi grassi monoinsaturi e sostanze antiossidanti come i polifenoli e la vitamina E. A questi si aggiungono gli effetti benefici della frutta e della verdura che negli USA sono stati recentemente al centro di una imponente campagna comunicazionale "5 a day for better health" finalizzata a promuoverne i consumi.

Il contesto è oggi favorevole per creare un corretto, sereno e consapevole rapporto tra il cibo e il consumatore che reclama il diritto alla qualità del cibo, richiede cibi sicuri e accessibili e quindi produzioni certificate anche per il largo consumo. Ma il "pericolo" tuttavia nasce proprio da un bombardamento mediatico di suggerimenti, consigli, soluzioni per stare bene e vivere bene con il cibo che sfugge a qualsiasi "controllo di qualità". Dalla consapevolezza di questo caos in cui si perdono le coordinate di riferimento per un'alimentazione veramente sana e di qualità, discendono due assunti che hanno guidato la programmazione di nuove iniziative nell'ambito del Programma "Comunicazione ed educazione alimentare". Da un lato il rafforzamento delle azioni di formazione per promuovere una nuova e soprattutto seria cultura alimentare che veda riconosciuto il diritto del consumatore ad una informazione certa e trasparente, che vada al di là del messaggio mediatico superficiale, in grado di trasformarsi in valore culturale e di indirizzarlo verso comportamenti consapevoli; dall'altro il

rafforzamento delle azioni di compartecipazione ad iniziative assunte da altri soggetti privati e pubblici come Province, ASL, Direzioni scolastiche, Amministrazioni Comunali, Università, ecc., per avviare collaborazioni istituzionali nel campo dell'educazione alimentare e per promuovere attività in sintonia con le azioni del progetto regionale. Proprio perché in questo campo le iniziative si vanno moltiplicando a dismisura, appare opportuno promuovere azioni concertate e coordinate a livello regionale che generino sinergie capaci di produrre economie di scala nell'impiego delle risorse, miglioramento delle relazioni tra i diversi soggetti attraverso l'interscambio e la riduzione delle sovrapposizioni e delle duplicazioni, creando le condizioni più opportune affinché tutti i soggetti che a vario titolo operano o intendano operare in questo campo trovino nel programma regionale un riferimento comune. Le compartecipazioni avvengono nel pieno rispetto della deliberazione n° 7764 del 21.12.1992 con cui la Giunta Regionale ha fissato i criteri e i vincoli per la eventuale compartecipazione tecnica e finanziaria dell'Assessorato all'Agricoltura a iniziative organizzate da terzi nel campo dei servizi di sviluppo agricolo, per un ammontare finanziario fino al 75% della spesa ammissibile che non deve prevedere, tra l'altro, spese per vitto, eventi musicali e/o spettacolari. Altra finalità strategica del Programma di comunicazione ed educazione alimentare è quella di migliorare la ristorazione collettiva, promuovendo informazioni corrette, accrescendo conoscenze specifiche, dalla salubrità dell'alimento alla qualità certificata e al valore commerciale, dall'igiene alla modalità di cottura e conservazione, attraverso percorsi formativi degli addetti, dal personale di cucina ai somministratori agli amministratori della ristorazione collettiva, che li responsabilizzino verso acquisti consapevoli e mirati. Nella nuova programmazione sono previste diverse azioni pilota sul tema della refezione scolastica e altre collaborazioni verranno ricercate per implementare ulteriormente questa linea d'azione. Alle iniziative già varate con le precedenti annualità vanno ad aggiungersi le azioni di nuova programmazione, nate dalla concertazione sia con le strutture dell'Assessorato che hanno competenza ai sensi della LR 11/91 in materia di alimentazione, che con soggetti pubblici e privati che operano nel campo dell'alimentazione. Eventuali risorse residue delle precedenti annualità potranno essere impiegate anche per realizzare le nuove attività.

Sulla base delle indicazioni fornite dall'esperienza maturata nel corso delle precedenti annate, le attività e le azioni del progetto di "Comunicazione ed Educazione Alimentare" verranno pertanto realizzate attraverso tre livelli di attuazione:

1-Formazione

2-Compartecipazioni

### 3-Azioni di completamento e implementazione della III Annualità

**Verranno attuate numerose attività che afferiscono ai seguenti 4 percorsi principali:**

5.2 Attività da realizzare attraverso gli STAPAI

5.3 Attività SeSIRCA da realizzare attraverso la Fondazione IDIS Città della Scienza onlus;

5.4 Compartecipazioni ad iniziative promosse e proposte da terzi;

5.5 Attività di Informazione e Promozione

#### **5.2 Attività da realizzare attraverso gli STAPAI**

Nell'ambito delle attività che verranno attuate direttamente, a livello provinciale, da ciascun Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Agricoltura, si distinguono:

a -Iniziativa a favore del Sistema Scolastico;

a -Altre iniziative.

#### **5.2 a Iniziative a favore del Sistema Scolastico.**

Per quanto attiene alle iniziative volte al sistema scolastico, si procederà ad operare in collaborazione con la Direzione Regionale Scolastica ed in particolare con gli Uffici Provinciali della stessa, provvedendo, in alternativa, e data l'autonomia scolastica, di recente attuazione, a colloquiare direttamente con i singoli Distretti o con i Dirigenti Scolastici, a seconda di specifiche esigenze o necessità locali, a garanzia di una più immediata e lineare organizzazione e realizzazione degli interventi.

Inoltre, verranno garantite risposte formative commisurate alle reali esigenze dei richiedenti, atteso che recentemente in campo alimentare numerosi Istituti hanno già affrontato, a vario livello formativo, alcune delle tematiche contemplate dal progetto interregionale.

Possono, pertanto, essere realizzate tutte le azioni già previste dalla II e III Annualità e ampiamente descritte dal progetto esecutivo approvato con DRD n. 125 /2001.

Tra queste si ricorda l'attivazione di

- **Corsi di richiamo o II livello;**
- **Seminari per gli insegnanti;**
- **Tavole rotonde;**
- **Ulteriori corsi di formazione-azione di I livello per insegnanti;**
- **Convegni per dirigenti scolastici, insegnanti e studenti;**
- **Visite di studio e in fattoria (per alunni e insegnanti).**

Per tali realizzazioni, particolarmente utili risultano le azioni pilota già realizzate, come il già citato seminario. A titolo di esempio si cita l'attuazione, il 12 e 13 novembre 2001, di un seminario "Sensoriale ed Alimentare", tenutosi in provincia di Benevento il 12 e 13 novembre 2001.

Nell'ambito di ciascuna attività, inoltre, si provvederà a richiedere agli insegnanti la compilazione di un questionario predisposto (d'intesa con il Settore SIRCA) dal CIRANAD-Centro Interuniversitario per le Ricerche su Alimenti, Nutrizione e Apparato Digerente, allo scopo di monitorare le conoscenze di base degli insegnanti, in materia di alimentazione - salute - agricoltura e l'effettiva efficacia delle precedenti attività realizzate.

Come già contemplato nel corso della III Annualità, si potranno altresì realizzare corsi monotematici o, per gli Istituti scolastici che ne faranno richiesta, seminari tenuti da esperti, per approfondimenti da estendere anche a studenti e genitori, in sintonia con gli obiettivi del progetto regionale, garantendo, in tali casi, la disponibilità di uno o più relatori (funzionari regionali, esperti esterni).

Ulteriori corsi di I livello per insegnanti, secondo le indicazioni e le ipotesi di ripartizione della spesa prevista della III annualità, indicate in appendice, potranno essere realizzati a fronte di specifiche e motivate richieste, in particolare per garantire una più omogenea "copertura" territoriale delle attività corsuali effettuate.

L'attuazione di tali Corsi di Formazione-Azione di I Livello potrà, inoltre, contemplare l'implementazione di nuovi temi quali alimentazione-salute e apparato digerente, i laboratori del gusto, le allergie, le intolleranze alimentari, ecc. e dovrà prevedere, come per i corsi di II livello, la somministrazione di una scheda di accesso e di una di uscita, per valutare conoscenze di base e finali degli insegnanti partecipanti, predisposta dal CIRANAD, cui verrà affidata la successiva elaborazione dei dati.

I singoli STAPAI, sulla base delle richieste formative e informative pervenute, valuteranno, tenuto conto anche delle disponibilità finanziarie, l'attinenza e la pertinenza con le finalità del progetto regionale, provvedendo a formulare l'articolazione tecnica e finanziaria dell'intervento, che dovrà essere preventivamente trasmessa al Settore SIRCA per una valutazione di congruità e per fornire un approccio metodologico omogeneo.

Per quanto concerne le visite di studi e in Fattoria, preso atto del notevole interesse mostrato dal mondo della scuola per detta attività nel corso delle precedenti annualità e sulla base di quanto già realizzato, si intende proseguire la realizzazione di visite guidate destinate a scolaresche, presso Aziende Agrituristiche, Biologiche e Fattorie Didattiche (dando preferenza a quelle in grado di far visionare uno o più processi produttivi), Caseifici, Aziende di Trasformazione dell'Agroalimentare, ecc., per approfondimenti sui processi e sulle

tecniche di produzione, dando priorità agli Istituti i cui docenti abbiano partecipato alle iniziative poste in essere dalla Regione Campania in materia di Comunicazione ed Educazione Alimentare.

Al collaudato schema didattico adottato nel 2001-2002, si affiancheranno ulteriori azioni volte alla ricerca delle opportune sinergie, coinvolgendo le Associazioni di categoria allo scopo di:

1-Identificare le Aziende qualitativamente più rispondenti ai requisiti pedagogici richiesti;

2-Programmare e identificare uno o più percorsi didattici da perseguire per ciascuna provincia;

3-Valorizzare le aziende agrituristiche per creare una concreta e affidabile platea di aziende fattorie didattiche in Campania.

Si prevede, inoltre, di realizzare ulteriori convegni a carattere provinciale destinati al mondo della scuola per affrontare alcuni aspetti fondamentali del progetto, quali la sicurezza alimentare, la certificazione di qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti, nonché per socializzare altre iniziative, quali il Concorso per le Scuole.

## **5.2 b Altre iniziative**

I singoli STAPAL, potranno realizzare opuscoli, pubblicazioni e supporti didattico-divulgativi su prodotti di nicchia locali, su percorsi enogastronomici, su ricette tipiche, ecc., sulla base di specifiche indagini e monitoraggi compiuti dai Settori stessi.

A tale voce di spesa afferiscono, altresì, gli oneri connessi all'attuazione del progetto: missioni di servizio, trasferte, ecc.

E' prevista la partecipazione e l'organizzazione di specifici eventi formativi e di valorizzazione dei prodotti locali, ad esempio mediante adesione alla realizzazione di fiere, anche con altri soggetti pubblici, fondazioni e associazioni private, purché tali iniziative siano in linea con lo spirito e i contenuti del programma interregionale.

E' contemplata, inoltre, la realizzazione di Corsi di aggiornamento/seminari per altre categorie (polisportive, genitori, consumatori generici, aziende agrituristiche, ecc.), secondo le modalità organizzative contemplate dal progetto esecutivo relativo alla III Annualità, mentre si rimanda all'allegata appendice una ripartizione indicativa dei principali costi ammissibili.



## **5.3 ATTIVITÀ SESIRCA DA REALIZZARE ATTRAVERSO LA “FONDAZIONE IDIS CITTÀ DELLA SCIENZA ONLUS”**

### **5.3 A Premessa**

La necessità di coinvolgere un pubblico sempre più numeroso e variegato, l'esigenza di rivolgere il progetto direttamente ai destinatari finali (insegnanti e alunni), l'eccellente opportunità offerta da Città della Scienza, che registra in media oltre 1500 visitatori/giorno, hanno suggerito, già dal 2001, la realizzazione di una Mostra permanente, su un'area di circa 400 mq, dedicata ai temi dell'educazione alimentare (MOSTRA GNAM, attivata dal novembre 2001). Scopo della Mostra è quello di trattare i temi dell'educazione alimentare, facendo riscoprire il legame agricoltura – territorio – produzione alimentare-prodotti di qualità (in collaborazione con ERSAC) e sensibilizzando i visitatori sulla necessità di acquisire, nel contempo, comportamenti più consapevoli e razionali, in campo alimentare. Il tutto sia attraverso l'attività divulgativa delle guide presenti all'interno della Mostra GNAM (che tra l'altro viene periodicamente aggiornata e implementata) che mediante degustazioni guidate, laboratori del gusto, visite di approfondimento alla mostra stessa riservati a studenti delle scuole medie ed elementari (circa 3000/mese), laboratori didattici di approfondimento, la realizzazione di un prodotto didattico multimediale sulla pesca sostenibile all'interno del Planetario, la realizzazione di forum, convegni, seminari, l'attuazione del II Concorso regionale per le Scuole Medie Inferiori, ecc.

Di seguito si ripropone il progetto predisposto dal gruppo di lavoro Regione Campania-IDIS, specificando che tutte le azioni e le produzioni oggetto del presente documento verranno realizzate dalla Fondazione IDIS attraverso un'attenta opera di ricerca, selezione ed elaborazione di testi, immagini e disegni, a cui farà seguito la successiva predisposizione di progetti e di bozze e le relative fasi di correzione, d'intesa con il SeSIRCA. Si precisa, altresì che le modalità realizzative delle attività sono, inoltre, regolate da atto privato (DGR n. 6147/2001). In appendice, infine, viene riproposto un dettaglio analitico delle attività e dei relativi costi.

### **5.3 B Gestione Mostra Gnam**

Per gli spazi espositivi della Fondazione IDIS – Città della Scienza, pari a 400 mq circa con la gradinata di fronte al tavolo degli esperimenti, occupati dalla Mostra Gnam si prevedono: la pulizia, la vigilanza, la guardiania, i consumi, la manutenzione ordinaria degli exhibit esistenti e quelli da realizzare previsti nel presente documento, l'assistenza del personale IDIS ai

funzionari dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura occupato in attività didattiche o di approfondimento, etc., per il periodo 1.3.2002 - 28.2.2003.

Descrizione	Produzione	Costo in euro IVA esclusa
Fitto aree per 1 anno, compreso consumi e servizi (antifurto, antincendio, assicurazioni pulizia, guardiana e vigilanza) marzo 2002 a febbraio 2003	IDIS	80.000,00
Manutenzione per 1 anno, marzo 2002 a febbraio 2003, degli exhibit esistenti: sostituzione di pannelli e parti della mostra eventualmente danneggiati, sostituzione di mouse, acquisto di materiale audio e informatico per le presentazioni , ecc. Voce da stimare a consuntivo	IDIS	12.000,00

Il costo che ne deriva, scaturisce dall'applicazione di un prezzo promozionale, sia perché l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania rappresenta un interlocutore istituzionale che persegue finalità altamente didattiche e divulgative, sia per l'alto valore educativo della Mostra GNAM.

### 5.3 C Eventi

#### 1. Stampa materiali promozionali e pubblicitari

Si prevede la stampa dei pieghevoli, che illustrano i contenuti e le attività che il visitatore potrà svolgere all'interno della vetrina (coordinato con quelli delle altre sezioni espositive del Science Centre).

Oltre a ciò verranno realizzati materiali promozionali (quali gadgets, brochure, pieghevoli, locandine, manifesti) che consentano di dare visibilità agli eventi organizzati attorno alla mostra (visite, degustazioni, approfondimenti, ecc.).

I materiali pertanto riguarderanno:

- la vetrina e i suoi contenuti;
- eventi (lì dove non espressamente previsto);
- materiali richiesti da SeSIRCA per pubblicizzare proprie attività.

Le tipologie del materiale in parola ed i contenuti verranno realizzati sulla base delle indicazioni del SeSIRCA ed a fronte di ciò si determineranno i costi.

## **2. Concorso regionale “La Nostra Terra ed il Nostro Cibo Quotidiano”**

In collaborazione con i Provveditorati agli Studi di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno, l'ISMEA e Città della Scienza, si prevede la realizzazione del II° Concorso Regionale su “La Nostra Terra ed il Nostro Cibo Quotidiano” – Percorsi produttivi, storici, artistici e culturali relativi ad agricoltura, alimenti e territorio -, dedicato ad alunni di scuole medie inferiori campane.

Per dare maggior risalto e per lanciare il concorso, si ipotizza di strutturare una serie di eventi nel seguente ordine:

1) Nel periodo settembre-ottobre 2002 si organizzerà una conferenza stampa rivolta ad insegnanti, giornalisti ed autorità per fare il punto sulle attività realizzate dall'Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA, nell'ambito della “Progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare” durante l'anno 2001 e quelle in previsione per il periodo fine 2002-inizio 2003, tra cui il Concorso.

L'incontro sarà curato da esperti e funzionari dell'Assessorato all'Agricoltura e si terrà presso la sede dell'Assessorato stesso.

Per questo evento si prevede la progettazione (contenuti realizzati sulla base delle indicazioni del Sesirca), la stampa e l'invio di 1.000 inviti (f.to 21x21 cm, a due ante, stampa in quadricromia fronte/retro), il direct marketing (campagna outbound, tramite call center di Città della Scienza, comprendente contatti con 1.000 insegnanti invitati), la segreteria organizzativa (gestione informazioni e prenotazioni).

Il SeSIRCA fornirà le mailing list degli invitati.

2) Nei mesi di ottobre-dicembre 2002 (in 10 incontri, di martedì) si offrirà agli insegnanti di scuole elementari e medie inferiori campane indicate dalla Regione, la possibilità di visitare il Science Centre ed in particolare la Mostra Gnam.

Nell'occasione si presenterà agli insegnanti il nuovo filmato sul mare e la pesca proiettato nel planetario, e verranno prospettate le nuove attività didattiche sponsorizzate dall'Assessorato.

Nello stesso periodo, saranno inviate, alle scuole medie inferiori campane e distribuite all'interno dello Science Centre, le locandine con il regolamento della seconda edizione del concorso “La Nostra Terra ed il Nostro Cibo Quotidiano”.

La suddetta voce comprende:

- la progettazione e la stampa di 5.000 copie di inviti (f.to 21x21, a due ante, stampa in quadricromia fronte/retro) da distribuire nello Science Centre e nei contatti diretti;
- la progettazione, la stampa e la spedizione di 5.000 copie di inviti (f.to 21x21, a due ante,

- stampa in quadricromia fronte/retro) ad insegnanti campani su mailing list della Regione;
- la progettazione e la stampa di 2.000 locandine (f.to 35x50, stampa in quadricromia, carta patinata da 200g.) dei “Martedì degli Insegnanti”;
  - la progettazione e la stampa di 2.000 locandine/regolamento del Concorso (f.to 35x50, stampa in quadricromia, carta patinata da 200g.);
  - l’imbustamento e l’invio degli inviti e delle locandine;
  - il direct marketing;
  - l’impegno delle guide scientifiche per ogni incontro;
  - la segreteria organizzativa di ogni giornata.

3) A gennaio 2003 si darà inizio al concorso che si concluderà a fine marzo (la data sarà stabilita dall’Assessorato - SeSIRCA). Alla giornata conclusiva, con la premiazione e la mostra dei lavori (da tenersi presumibilmente alla fine del mese di aprile 2003), saranno invitate le scuole medie inferiori partecipanti e vincitrici e, un’apposita commissione scelta dall’Assessorato all’Agricoltura - SeSIRCA premierà le scuole vincitrici. I premi alle suddette scuole saranno stabiliti, quantificati e offerti dall’Assessorato.

Città della Scienza curerà:

- la gestione del concorso e il direct marketing;
- l’attivazione di un call center, cui gli insegnanti possano rivolgere domande o chiedere chiarimenti, informazioni e modalità di partecipazione;
- la progettazione, la stampa di 1.000 inviti (f.to 21x21, a due ante, stampa in quadricromia fronte/retro) a scuole campane, su mailing list dell’Assessorato - SeSIRCA, alla giornata conclusiva (premiazione e mostra dei lavori del Concorso) e successivo invio di 500 inviti;
- la conservazione dei plichi con i lavori delle scolaresche, che perverranno in busta chiusa a Città della Scienza;
- il fitto di una sala didattica, per le sette riunioni preventive della Commissione, che stabilirà le scuole vincitrici;
- l’ospitalità della giuria (compensi e rimborsi spese) da stimare a consuntivo;
- il fitto e l’allestimento della sala del centro convegni, (allestita con espositori – almeno 10 metri lineari di pannelli e 10 metri lineari di tavoli) per una giornata, per la premiazione e l’esposizione dei lavori. La sala viene offerta a prezzo promozionale (sala dotata di almeno 850 sedie, palco, pannello retropalco, addobbo floreale ed amplificazione, al prezzo della sola area).

A tal proposito si precisa che accanto a detta intesa attività promozionale e organizzativa del

Il Concorso Regionale, verrà affiancata la predisposizione del Bando di Concorso (con la fattiva collaborazione degli STAPAI e del Sistema Scolastico), che verrà approvato con successivo provvedimento dirigenziale, mediante il quale si definiranno, inoltre, tipologie, entità e modalità di erogazione dei premi (si ipotizza l'erogazione di premi per un valore totale di 30.000 euro).

Per quanto concerne le tipologie di Scuole da coinvolgere, preso atto che a partire da ottobre 2002 verrà attivato, a livello nazionale, il **I Concorso Nazionale per le Scuole Elementari**, per evitare inutili e deleterie duplicazioni, si intende limitare la partecipazione al II Concorso regionale a tutte le Scuole Medie Inferiori della Campania (includendo anche le scuole private e parificate), per propiziare una più ampia ricaduta dell'iniziativa nel mondo scolastico. Si ipotizza, altresì, una specifica sezione destinata alle Scuole Materne.

### **3. Convegno Scientifico Internazionale di due giorni sulla Pesca nel Mediterraneo**

Nel corso dell'estate 2002, sarà organizzato, presso il Science Centre, un Convegno Scientifico Internazionale voluto dall'Assessorato all'Agricoltura, in particolare il Settore Foreste, Caccia e Pesca, il Se.S.I.R.C.A. ed il Consorzio Mediterraneo nell'ambito di una serie di attività finalizzate al rilancio della pesca ecocompatibile nel Mare Mediterraneo. Complessivamente si terranno quattro seminari, ciascuno con circa 50 partecipanti, nei due giorni.

Tra le voci di spesa previste, il SeSIRCA si farà carico delle seguenti, da corrispondere alla Fondazione Idis:

-il fitto della Sala Galileo, di una sala per la sessione parallela e di un'aula per la segreteria per i due giorni del convegno;

- l'allestimento delle suddette sale comprensivo di addobbo floreale e cavallerini con i nomi dei relatori e tavolo palco;

- gli impianti tecnici per:

- Sala Galileo con amplificazione, un PC con video proiettore, una lavagna luminosa; un diaproiettore, uno schermo, n. 3 cabine per la traduzione simultanea;

- Sala per sessione parallela con un PC con video proiettore, una lavagna luminosa, un diaproiettore, uno schermo e n. 3 cabine per la traduzione simultanea;

- Fornitura e allestimento di n. 300 sedie con ribaltina;

- Coffe break per 300 persone (Caffè, latte caldo e freddo, thè caldo, succhi di frutta, acqua minerale e pasticceria mignon) per 1 giornata;

- materiali a stampa: un pannello retropalco (di dimensioni 4x1,5 metri e montato su supporto del fornitore) e pannelli per segnalare il percorso di accesso alle sale del convegno (n. 6

pannelli cm 30x50 per segnaletica montati su forex da mm 3 di spessore e n. 1 locandina ingresso montata su forex da mm 3 di spessore).

#### **4. Conferenza scientifica sull'OGM**

Nel mese di novembre 2002 si prevede la realizzazione di una conferenza scientifica nazionale di una giornata sul tema degli "Organismi Geneticamente Modificati".

Questa conferenza segue il convegno su "Marchi Collettivi e Certificazione di Qualità", già realizzato a novembre 2001, e pone l'attenzione su un tema di scottante attualità: l'impiego degli OGM, il grado di sicurezza in campo alimentare e i pro e i contro di questi prodotti.

Saranno invitati, a tenere relazioni sull'argomento, personalità scientifiche ed esperti, scelti dall'Assessorato all'Agricoltura e dalla Fondazione IDIS.

I costi per la realizzazione della conferenza comprendono: fitto e allestimento (con 200 sedie e amplificazione e pannello retropalco) della Sala Galileo, progettazione, stampa ed invio 1.000 di inviti (f.to 21x21, a due ante, stampa in quadricromia fronte/retro) e 100 locandine (f.to A3, stampa digitale a colori – compreso affissione), un coffe break per 200 persone (Caffè, latte caldo e freddo, thè caldo, succhi di frutta, acqua minerale e pasticceria mignon), segreteria organizzativa e direct marketing. L'ospitalità dei relatori (compensi e rimborsi spese) sarà liquidata a consuntivo.

Per garantire la più razionale organizzazione dell'evento in parola, viene istituito, a livello regionale, un Comitato Tecnico costituito da funzionari del SeSIRCA e da referenti dei cinque STAPAI.

Detto Comitato resterà in carico due anni, con le seguenti funzioni:

- Organizzare e pianificare l'evento sugli OGM dell'autunno 2002, provvedendo alla ricerca bibliografica, alla scelta dei contenuti, all'identificazione del target, ecc.;
- Effettuare ricerche e indagini sull'assetto normativo in materia di biotecnologie applicate al sistema agroalimentare e sui più recenti studi agronomici, ambientalistici e medici in materia;
- Cercare e promuovere sinergie anche con altre Regioni, finalizzati anche alla organizzazione di ulteriori eventi e manifestazioni.

#### **5. Evento per gestori di attività Agrituristiche campane**

Si prevede di invitare alcuni (dati fornitici dall'Assessorato - SeSIRCA) gestori di attività agrituristiche che lavorano in Campania ad un incontro/dibattito di mezza giornata, sulle prospettive di sviluppo, sulla qualità e sulla offerta dei loro servizi.

Parallelamente si presenterà un lavoro svolto dal Sesirca – Assessorato all'Agricoltura, in

collaborazione con l'Assessorato alla Ricerca Scientifica e l'Assessorato alla Statistica della Regione Campania sulla qualificazione delle aziende agrituristiche campane.

Sarà, quindi, istituito un premio di qualità: ad ogni agriturismo sarà attribuito un numero di spighe, ad indicare il grado di servizi che possono offrire ai propri clienti.

I costi per la realizzazione dell'evento comprendono: fitto e allestimento (con 200 sedie e tavolo-palco, amplificazione e pannello retropalco) della Sala Galileo; la progettazione, la stampa e l'invio di 1000 inviti; la segreteria organizzativa. Si prevede, inoltre, una piccola pubblicazione sulla giornata [Impaginazione testi, sviluppo files e stampa del volume di formato 17x24 cm - 16 pp. Allestimento: spillatura; Stampa interni e copertina in quadricromia; Carta interna patinata da 150 g.; Carta copertina: patinata da 250 g. Tiratura n. 1.000 copie].

L'ospitalità dei relatori invitati (compensi e rimborsi spese) sarà liquidata a consuntivo.

## **6. Compartecipazione finanziaria approfondimenti Mostra Gnam**

Dal mese di gennaio al mese di maggio 2003, verranno attivati presso al Mostra Gnam degli approfondimenti didattici presieduti ciascuno da un funzionario regionale e da una guida scientifica della Fondazione Idis e dedicati ad alunni di scuole elementari e medie inferiori campane.

Questi incontri, attraverso la presentazione di slides in powerpoint, visite guidate ad hoc alla Mostra Gnam, distribuzione di materiale didattico informativo, presentazione di esperimenti pratici vogliono diffondere una maggiore consapevolezza alimentare e una maggiore conoscenza delle tematiche inerenti l'Educazione Alimentare tra i giovanissimi.

Ciascuno dei quattro approfondimenti giornalieri (dal martedì al venerdì, ore 9:00, 10:00, 11:00, 12:00) ha una durata di circa 45-50 minuti. Gli alunni avranno, al termine dell'approfondimento, libero accesso allo Science Centre.

Per ciascun alunno accolto, l'Assessorato Regionale all'Agricoltura - Se.S.I.R.C.A. riconosce alla Fondazione Idis un rimborso di 2 € IVA inclusa (1,67 € IVA esclusa), con ingresso gratuito per gli insegnanti accompagnatori.

Sulla base degli ingressi già avvenuti e di quelli previsti fino a maggio 2003 si immagina di coinvolgere circa 12.000 alunni delle scuole campane.

Le prestazioni specificate ai precedenti punti, vengono così valutate e quantificate:

<b>Titolo</b>	<b>Ideazione</b>	<b>Costo in euro IVA esclusa</b>
1. Stampa materiali promozionali e pubblicitari	IDIS	10.000,00
2. II Concorso regionale “La Nostra Terra ed il Nostro Cibo Quotidiano”	IDIS	38.640,00
3. Convegno sulla Pesca	IDIS/ SeSIRCA	12.900,00
4. Conferenza scientifica sull’OGM	IDIS	10.420,00
5. Evento per gestori di attività Agrituristiche Campane	SeSIRCA	7.920,00
6. Compartecipazione finanziaria approfondimenti Mostra Gnam	SeSIRCA	20.040,00
7. Segreteria organizzativa per approfondimenti Mostra Gnam	IDIS	2.000,00

### **5.3 D Multimediali**

Progettazione e realizzazione di n. 1 filmato sulla storia e sulle tecniche della pesca lungo le coste campane.

Il Planetario dello Science Centre è la maggiore attrattiva per grandi e piccoli che vengono in visita.

Si prevede di realizzare un filmato della durata di circa 30 minuti, in cui allo spettacolo del cielo e delle stelle, sia abbinato un racconto di miti e storie sul mare, sulla pesca e sulla navigazione.

Il filmato, realizzato a cura della Fondazione Idis su indicazione dei contenuti da parte dell’Assessorato, sarà costituito da immagini fisse, brevi video, diapositive, animazioni 2d e 3d, sottofondi musicali, voce narrante per tutta la sua durata...

I costi di realizzazione saranno stimati a consuntivo.

Il preventivo include l’ingresso di 5.000 studenti al prezzo promozionale di 1,00 € e cioè con lo sconto di 1/3 del biglietto. L’Assessorato Regionale all’Agricoltura - Se.S.I.R.C.A. riconoscerà alla Fondazione Idis un rimborso di 0,50 € IVA inclusa (0,42 € IVA esclusa) a studente.

<b>Titolo</b>	<b>Produzione</b>	<b>Costo in € IVA esclusa</b>
Filmato planetario-Realizzazione filmato	IDIS/ contenuti SeSIRCA	20.000,00
Filmato planetario-5000 ingressi a prezzo ridotto	IDIS/SeSIRCA	2.100,00



### 5.3 E Attività didattiche

Laboratori Didattici di approfondimento di temi legati ad aspetti alimentari e nutrizionali ed ai prodotti tipici campani. Si prevede la realizzazione di un ciclo di attività didattiche studiato ad hoc per il “Progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare” dell’Assessorato Regionale all’Agricoltura.

La proposta prevede l’elaborazione di un percorso di attività didattiche (3 o 4 attività) da concordarsi con esperti dell’Assessorato all’Agricoltura - SeSIRCA, riguardante temi legati all’Educazione Alimentare (aspetti sanitari, aspetti psicologici, laboratori per la produzione del pane o del formaggio, il controllo della qualità, la fisiologia della nutrizione) e dedicati al secondo ciclo delle scuole elementari, alle medie inferiori ed alle superiori.

Il percorso didattico verrà inserito nel catalogo (pubblicato nel mese di giugno 2002) delle attività relative al periodo 2002/2003, sottolineando la compartecipazione, di contenuti e finanziaria, dell’Assessorato. Si prevede di attivare una sperimentazione dei suddetti percorsi didattici alla fine dell’anno 2002, per alcune scuole segnalate dall’Assessorato all’Agricoltura, SeSIRCA. All’inizio del 2003, si avvieranno le attività e, preventivamente, si attuerà un’azione promozionale diretta alle scuole campane, specificando che l’Assessorato all’Agricoltura – Sesarca, coprirà una percentuale del costo dei suddetti laboratori.

E’ previsto l’invio, attraverso posta elettronica, di pubblicità sull’iniziativa a scuole elementari, medie e superiori campane, e l’inserimento della descrizione del percorso didattico sponsorizzato dalla Regione nella guida alle attività didattiche di Città della Scienza. Le attività relative all’anno 2003 saranno oggetto di una proposta dettagliata successiva.

<b>Titolo</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Produzione</b>	<b>Costo in euro IVA esclusa</b>
Laboratori	Scrittura delle sceneggiature e formazione degli operatori/professori (voce da stimare a consuntivo)	IDIS/contenuti SESIRCA	2.000,00
Laboratori	n. 24 attività di lancio da offrire alle scuole medie (40% del prezzo)	IDIS	720,00
Laboratori	n. 24 attività di lancio da offrire alle scuole superiori (40% del prezzo)	IDIS	960,00

### **5.3 F Coordinamento di attività relative alla mostra e di eventi connessi**

In questa voce rientra il complesso delle prestazioni legate al coordinamento di tutte le attività legate alla mostra, allo sviluppo di altri prodotti/eventi previsti nella presente offerta (concorso scuole, degustazioni, laboratori del gusto, eventi, convegni, attività didattiche) ed alla gestione delle stesse. Vi rientrano il management, la cura dei contatti, le attività di mailing, la programmazione e gestione dei rapporti operativi con i servizi dell'Assessorato.

<b>Titolo</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Produzione</b>	<b>Costo in € IVA esclusa</b>
Coordinamento	Servizio	IDIS	12.000,00
Costi generali	Servizio	IDIS	18.536,00
<b>TOTALE</b>			<b>30.536,00</b>

### **5.3 G Prestazioni aggiuntive**

Nell'ambito dell'atto sottoscritto con la Fondazione Idis Città della Scienza onlus che prevede la prestazione di servizi anche non specificamente connessi all'educazione alimentare sarà realizzato un seminario di studi con la collaborazione scientifica della Commissione Europea dedicato alle norme applicative dell'impiego dei fondi strutturali e alle linee d'indirizzo per la revisione della PAC con lo spostamento delle risorse sul cosiddetto secondo pilastro che porterà a sostenere soprattutto i comportamenti degli operatori nel senso che verranno "premiati" gli operatori che scelgono di produrre con sistemi ecosostenibili e garantendo la sicurezza degli alimenti. Si stima una spesa massima di 22.000 € per l'evento che sarà messa a carico del capitolo 3551 inerenti l'informazione.

### **5.4 COMPARTICIPAZIONI TECNICO – FINANZIARIE AD INIZIATIVE PROPOSTE DA TERZI**

Come già previsto dalla III Annualità, si proseguiranno le partecipazioni intraprese (in particolare confermando l'adesione al progetto "Alimentazione e attività motoria per la popolazione scolastica") e si prevede di partecipare ad ulteriori iniziative che saranno proposte o attivate da altri soggetti, quali Province, ASL, Sistema Scolastico, Amministrazioni Comunali, Consorzi, Università, CNR, CIRANAD, Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli, ecc. avviando collaborazioni istituzionali, nel campo dell'educazione alimentare, per promuovere attività in sintonia con le azioni del progetto regionale. In questo campo le iniziative si vanno moltiplicando ed appare opportuno promuovere azioni concertate e coordinate a livello

regionale che scongiurino il rischio di effettuare inutili duplicazioni e che generino sinergie capaci di produrre economie di scala nell'impiego delle risorse, miglioramento delle relazioni tra i diversi soggetti attraverso l'interscambio e la riduzione delle sovrapposizioni e delle duplicazioni.

Di seguito si presentano le principali azioni oggetto di compartecipazione, opportunamente differenziate tra quelle che saranno attuate direttamente dal Settore SIRCA e quelle realizzate a livello provinciale dagli STAPAL. Per alcune collaborazioni, inoltre, è stato già predisposto un progetto esecutivo compiuto, mentre per altre viene proposto un progetto di massima, a cui farà seguito una fase di programmazione e pianificazione per la predisposizione di un progetto esecutivo che sarà oggetto di successiva approvazione, con specifico provvedimento dirigenziale.

Alcuni interventi, inoltre, sono da intendersi come "attività pilota"; in una prima fase verranno realizzati in una sola provincia, per poi essere oggetto di adesione da parte degli altri STAPAL. In appendice, per ciascuna compartecipazione, unitamente ai progetti, viene riportato uno schema di atto negoziale da sottoscrivere.

## **5.4 a Compartecipazioni da attuare per il tramite dei Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione -STAPAL**

### **5.4.1 a Compartecipazione STAPAL Avellino – CNR - ASL AV 1 e ASL AV 2**

#### **Finalità ed obiettivi**

Verrà realizzata una indagine epidemiologica pilota sui consumi alimentari da attuare in provincia di Avellino, attraverso il coordinamento del SeSIRCA e l'attivazione di una sinergica collaborazione tra STAPAL Avellino, ASL Avellino 1, ASL Avellino 2 e CNR di Avellino, mediante la sottoscrizione di un apposito Atto privato.

Il progetto, denominato ARCA, intende valutare lo stato di salute e le abitudini alimentari di circa 3.600 alunni delle scuole elementari della provincia di Avellino, per successive azioni preventive e correttive presso le scuole, volte a ridurre l'incidenza di comportamenti irrazionali in campo alimentare, specie tra i più giovani.

#### **Articolazione e contenuti tecnici**

Coinvolgendo gli Istituti che hanno già partecipato alle iniziative del progetto interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare, verrà somministrata al campione scolastico

prescelto, una scheda-questionario conoscitivo sulle abitudini alimentari, con misurazione degli indici di massa corporea. A tale prima fase di indagine seguirà l'elaborazione dei dati, la predisposizione di una relazione sui risultati ottenuti e la successiva fase divulgativa presso le Scuole, prevedendo anche incontri mirati con gruppi di genitori, per discutere su eventuali problematiche fisiologiche ed alimentari riscontrate. In tale contesto verrà garantita:

- la elaborazione dei dati in formulazione altamente comunicativa, per consentire successive azioni divulgative;

- la predisposizione di una relazione sui risultati ottenuti, per una successiva attività educativa e divulgativa presso le scuole;

- la piena proprietà, per l'Assessorato regionale all'agricoltura, dei dati e dei risultati ottenuti.

Per quanto attiene i costi relativi all'attuazione del progetto pilota (che ammontano a circa 20.000 Euro) ed il modello realizzativo previsto, si rimanda a quanto indicato nell'appendice finanziaria dove è altresì proposto lo schema di atto privato che regola i rapporti tra i soggetti interessati dal progetto. Nel corso dell'anno scolastico 2002-2003, i restanti Settori Tecnico Amministrativi Provinciali potranno aderire al progetto, adeguandone la pianificazione ed attuandolo presso i territori di propria pertinenza, coinvolgendo il CNR di Avellino, le ASL locali competenti, il mondo della scuola.

### **Territorio e soggetti coinvolti**

Verranno presi in esame 3600 studenti della scuola elementare, opportunamente scelti tra aree omogenee dell'intera provincia di Avellino. Il campione rappresenta il 10% della popolazione scolastica avellinese. Nella fase di reperimento dati e nella conclusiva fase di divulgazione dei risultati, il progetto garantirà un pieno coinvolgimento di insegnanti e genitori.

Gli Enti coinvolti risultano essere:

- STAPAI di Avellino

- CNR di Avellino

- ASL Avellino UNO

- ASL Avellino DUE.

### **Durata dell'intervento**

12 Mesi

### **Fabbisogno finanziario**

20.000 Euro

## **5.4.2 a Compartecipazione ad attività di supporto alle Mense Scolastiche proposte dal Comune di Napoli**

### **Premessa**

Allo stato attuale, oltre il 70% degli alunni delle scuole materne ed elementari usufruiscono di un pasto al giorno mediante la ristorazione collettiva, presso le scuole.

Intervenire, pertanto, in tale ambito per far migliorare adeguatamente la qualità e la tipologia delle pietanze proposte risulta essere un obiettivo irrinunciabile per poter perseguire concretamente le finalità del progetto.

Nel caso specifico l'intervento dell'Assessorato dovrà riguardare un'azione di sensibilizzazione delle varie Amministrazioni Comunali, per giungere a:

- una più adeguata predisposizione dei capitolati per la ristorazione scolastica, molto spesso carenti e non votati alla ricerca della qualità dei prodotti offerti;
- una più attenta opera di "sorveglianza" e monitoraggio dei pasti offerti agli alunni ;
- un maggior controllo del rispetto dei requisiti igienico sanitari.

Accanto a detta azione di medio periodo, si prevede l'attivazione di progetti pilota da effettuare presso gli istituti di competenza di alcune Amministrazioni Comunali (in particolare presso i capoluoghi di provincia), per promuovere la somministrazione di prodotti tipici, biologici, ecc., ad esempio istituendo la giornata del biologico, la settimana dei tipici, ecc.; il tutto supportato da una adeguata campagna promozionale e di socializzazione.

### **Finalità ed obiettivi**

Particolarmente rilevante è la collaborazione programmata con l'Amministrazione Comunale di Napoli, che garantirà l'attivazione di specifiche azioni formative per il personale addetto alle cucine (forniture di pasti interni- cucine in loco) ed ai controlli dei pasti, presso le scuole materne e gli asili nido della città di Napoli. A tale azione è associata la somministrazione, presso asili nido, di prodotti biologici e la realizzazione di una "cucina modello" presso un asilo nido della città. Il tutto finalizzato al concreto miglioramento della qualità dei pasti somministrati attraverso le mense scolastiche.

Tale compartecipazione assume la valenza di attività pilota, da estendere successivamente agli altri Comuni Capoluogo di provincia, sulla base degli esiti che scaturiranno dalla collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Napoli.

E' un intervento diretto da realizzare per il tramite dello STAPAI di Napoli che garantirà la copertura finanziaria delle spese relative, mediante stipula di atto privato tra: *Regione*

*Campania e Comune di Napoli*, mentre parallelamente verranno stipulati i relativi atti negoziali con il Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli ed ASL Napoli Uno, che dovranno garantire l'attuazione degli interventi, soprattutto per quanto attiene la formazione.

### **Articolazione e contenuti tecnici**

Più in dettaglio, le azioni da attuare con il Comune di Napoli - Dipartimento Educazione-Servizio Scuole Materne e Asili Nido, relative ad attività di sostegno e di miglioramento della ristorazione scolastica collettiva riguardano:

**1- Attività di formazione- informazione** per il personale (n. 247) in forza presso n. 17 asili nido comunali, di cui 6 con cucina in loco. In particolare il personale da formare è costituito dai seguenti soggetti, tutti coinvolti a vario livello nella qualità dell'alimentazione scolastica:

- Coordinatori-Con responsabilità contabili e amministrative (compreso l'acquisto degli alimenti);
- Puericultrici-Responsabili dell'educazione e materialmente impegnate nella somministrazione diretta degli alimenti ai bambini;
- Cuochi-Addetti alla cucina per la fase di preparazione delle pietanze
- Bidelli-aiuto cuochi-Coadiuvatori dei cuochi e addetti alla pulizia dei locali (cucine, sale mensa, aule, banchi e tavolini, ecc.);

**2-Attività di formazione- informazione** per il personale in forza presso scuole materne con refezione esterna (n. 1238), costituito da:

- Funzionari scolastici
- Coordinatori
- Insegnanti
- Bidelli

**3- Azioni per creare una “cucina pilota”** presso un Asilo Nido , con formazione del personale e attività educativa in campo alimentare ai genitori ed insegnanti dell'asilo stesso. Attraverso la supervisione tecnica, le prestazioni didattiche e le consulenze fornite da ASL Napoli Uno e dal Dip. Scienze Mediche Preventive ed il contributo dell'Assessorato Regionale Agricoltura che si farà carico dei costi dell'attività formativa e di una compartecipazione finanziaria pari al 30% dei costi afferenti la creazione della Cucina Pilota;

#### **4- Attività di valorizzazione di prodotti di qualità e miglioramento dell'alimentazione presso gli asili nido**

Attraverso la corresponsione, al Comune di Napoli, previa rendicontazione analitica e presentazione di fatture, dei maggiori costi derivanti dalla somministrazione, presso i 17 asili nido, di alcuni prodotti biologici, tra cui:

- Succhi di frutta
- Yogourth
- Latte
- Pasta
- Conserve di pomodori
- Olio extra vergine di oliva

Per un maggior dettaglio sui contenuti, le tipologie, l'organizzazione e le esposizioni finanziarie relative alle succitate azioni, si rimanda a quanto meglio indicato in appendice.

#### **Territorio e soggetti coinvolti**

L'attività formativa e di miglioramento della qualità degli alimenti nelle mense scolastiche riguarderà l'intero territorio del comune di Napoli, soprattutto attraverso un'azione formativa rivolta a 1485 tra insegnanti, responsabili, cuochi, bidelli, puericultrici, ecc..

Verranno, altresì coinvolti genitori e alunni con specifiche azioni formative e informative.

Gli Enti coinvolti risultano essere Regione Campania e Comune di Napoli, con il supporto di ASL Napoli Uno e Dipartimento di Scienze Mediche Preventive - Università Federico II di Napoli.

#### **Durata dell'intervento**

18 Mesi

#### **Fabbisogno finanziario**

86.000,00 Euro- Compreso le competenze dell' ASL Napoli UNO e del Dipartimento di Scienze Mediche Preventive

### **5.4.3 a Compartecipazione ad attività di supporto e miglioramento delle Mense Scolastiche, proposte dall'ASL Napoli Uno e di sostegno all'azione proposta dal Comune di Napoli**

#### **Finalità e Obiettivi**

Particolare rilevanza assumerà un'azione pilota che verrà avviata a Napoli, in collaborazione con l'ASL Napoli Uno e riguarderà la formazione del personale addetto ai controlli ed alla vigilanza presso le mense scolastiche (circa 140 addetti). Detta attività consentirà di accrescere il bagaglio conoscitivo dei predetti tecnici e, di fatto, il livello di attenzione e la qualità dei controlli, il tutto al fine di migliorare la qualità in senso lato dell'alimentazione collettiva presso le scuole.

L'attività in parola, inizialmente realizzata a Napoli, per il tramite dello STAPAL, potrà essere successivamente adottata e realizzata da tutti gli STAPAL. Ciascun Settore provinciale potrà verificare disponibilità ed esigenze delle locali ASL per avviare analoghe azioni.

#### **Articolazione e contenuti tecnici**

L'attività formativa è rivolta al personale addetto ai controlli ed alla vigilanza negli ambienti di vita e di lavoro (vigili sanitari, medici, biologi, veterinari, ecc.) e riguarderà i temi della tracciabilità della rintracciabilità dei prodotti, la qualità ed igiene dei prodotti, l'etichettatura dei prodotti biologici e certificati, trattando le tematiche a tutto campo: dagli aspetti normativi a quelli nutrizionali.

La tipologia organizzativa prevista contempla di limitare ciascun intervento a circa 25 partecipanti. Ogni gruppo sarà "formato" mediante un corso compatto di 3 giornate, come meglio indicato negli allegati, dove viene anche proposto lo schema di atto negoziale da sottoscrivere.

I docenti verranno prescelti di comune accordo tra esperti di certificazione, titolari di società che operano controlli e certificazione, docenti di Igiene, ecc.

#### **Territorio e soggetti coinvolti**

L'Azione formativa riguarderà, inoltre, 140 addetti ai controlli delle mense scolastiche, in servizio presso l'ASL Napoli UNO. La realizzazione vedrà il coinvolgimento della Regione Campania- Settore SIRCA, STAPAL di Napoli e l'ASL Napoli Uno- Dipartimento di Prevenzione.

Il predetto Dipartimento, altresì, garantirà il completamento e l'attuazione dell'attività di



supporto alle mense scolastiche, concordato con il Comune di Napoli, come indicato al precedente punto 5.4.2 A e riportato nell'allegato atto negoziale.

#### **Durata dell'intervento**

12 Mesi

#### **Fabbisogno finanziario**

64.539,82 Euro, comprensivo dell'attività di formazione per gli addetti ai controlli delle mense scolastiche e le azioni di sostegno alle mense proposte dal Comune di Napoli

#### **5.4.4 a Compartecipazione ad iniziative proposte dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli, dalla Società Italiana di Igiene e di sostegno all'azione proposta dal Comune di Napoli**

#### **Finalità e Obiettivi**

Si contempla la compartecipazione ad iniziative (in parte in corso di pianificazione), promosse dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli e dalla Società Italiana di Igiene, quali corsi per il personale sanitario riguardanti biotecnologie, sicurezza alimentare, sistemi di controllo e HACCP, nonché indagini sulle mense scolastiche e successiva pubblicazione e diffusione dei risultati (convegni, seminari, realizzazione sussidi, ecc.), coinvolgendo, altresì, il Dipartimento nell'azione promossa dal Comune di Napoli, di supporto alle mense scolastiche, attraverso specifiche azioni formative, come indicato al precedente punto 5.4.2 A.

Scopo di detta compartecipazione è sostanzialmente quello di contribuire alla realizzazione di attività volte al miglioramento del quadro conoscitivo e del livello di attenzione di quanti sono impegnati, a vario titolo, nell'attività di controllo e vigilanza sulla qualità igienico sanitaria degli alimenti, promuovendo e divulgando, nel contempo, specifiche indagini sulla qualità dei pasti somministrati.

#### **Articolazione e contenuti tecnici**

Viene garantita la compartecipazione finanziaria alla realizzazione di un Corso promosso dalla Società Italiana di Igiene, che verrà realizzato in Napoli, presso la sede ARSan, al Centro Direzionale, nell'estate 2002 e prevede la Formazione e l'Aggiornamento, per il personale addetto ai Servizi di igiene degli alimenti (circa 100 partecipanti). Attuazione

SeSIRCA.

L'iniziativa, che è volta ad accrescere il bagaglio conoscitivo e la professionalità degli addetti alla vigilanza in campo alimentare e che, tra l'altro, affronta tematiche di specifico interesse agroalimentare (es. HACCP, Biotecnologie, Manuali di autocontrollo, Distribuzione di un prodotto alimentare, Ispezioni, ecc.) è in sintonia con le finalità e gli obiettivi del Progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare ed a fronte di una spesa emergente pari a 5.760,00 Euro IVA inclusa, verrà garantita una compartecipazione, per un importo di 1.800,00 Euro.

Analogamente, si comparteciperà ad un'indagine, avviata dal Dipartimento in parola, sulla esposizione alimentare agli idrocarburi policiclici aromatici.

Gli IPA, infatti, derivanti sia da inquinamento dovuto a motori a scoppio che dalla modalità di cottura adottata, rappresentano un primo fattore di rischio per la salute ed un elemento di primaria valutazione per la qualità igienico-sanitaria degli alimenti, soprattutto per le mense scolastiche. L'indagine assume una notevole rilevanza in termini di miglioramento della qualità alimentare nella ristorazione collettiva poiché rappresenta un punto di partenza per successive azioni correttive e divulgative.

Nel caso specifico, l'Assessorato garantirà, attraverso il Progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare, una compartecipazione pari al 50% delle spese emergenti, tenendo conto, altresì, l'impegno del Dipartimento a predisporre un elaborato descrittivo e divulgativo sui risultati ottenuti, con indicazioni pratiche per ridurre il contenuto di IPA negli alimenti.

Si precisa, inoltre, che a seguito della compartecipazione pari al 50% (Euro 3.000,00), il Dipartimento concede alla Regione Campania Assessorato Agricoltura la comproprietà dei dati e dei risultati e la relativa autorizzazione all'utilizzo degli stessi.

Tale prima fase di compartecipazione con il Dipartimento di Scienze Mediche Preventive, verrà estesa nel corso del prossimo biennio, per l'attuazione di iniziative ed azioni di comune interesse istituzionale e riguardanti, previa predisposizione dei relativi progetti esecutivi e la successiva approvazione mediante provvedimento dirigenziale, la realizzazione di Corsi annuali S.It.I. per il personale addetto ai Servizi di igiene degli alimenti, l'attivazione di ulteriori indagini sugli IPA e l'attività formativa per il personale addetto alle mense scolastiche ed ospedaliere, il tutto finalizzato ad elevare il livello di attenzione e dei controlli in tema di ristorazione collettiva. A tali iniziative si associa un coinvolgimento del Dipartimento in parola, d'intesa con l'ASL Napoli Uno e con il Comune di Napoli per un'azione di supporto alla ristorazione scolastica collettiva, proposta dal Comune di Napoli.

L'attività collaborativa viene altresì regolamentata da specifico Atto negoziale, come indicato in appendice.

### **Territorio e soggetti coinvolti**

Le azioni in parola riguardano sostanzialmente:

-Il territorio del Comune di Napoli per l'attività formativa di supporto alle Mense- Attuazione per il tramite STAPAI Napoli;

-Il territorio regionale (in particolare un comune della provincia di Ercolano e un comune della provincia di Salerno: Ercolano e Pollica) per l'indagine IPA- Attuazione per il tramite SeSIRCA.

I Corsi S.It.I. riguarderanno, inoltre, circa 100 medici e dirigenti di ASL (per lo più Igienisti), operanti su tutto il territorio regionale- Attuazione per il tramite SeSIRCA.

### **Durata dell'intervento**

24 Mesi

### **Fabbisogno finanziario**

37.300,00 Euro di cui 19.300,00 a diretta attuazione SeSIRCA

## **5.4.5 a Compartecipazione ad attività promosse dalla CIA- Realizzazione azione pilota- "Scuole In Fattoria"**

### **Finalità e Obiettivi**

Accanto alle azioni già avviate e realizzate nel corso delle precedenti annualità, relative alle visite in fattoria per alunni e insegnanti, si intende adottare un nuovo modello didattico (già parzialmente utilizzato nel salernitano) e che verrà avviato in provincia di Salerno, attraverso un'azione pilota denominata "Scuole in Fattoria", promossa dalla Confederazione Italiana Coltivatori; la CIA ha tra l'altro stipulato un protocollo d'intesa con il Ministero della Pubblica Istruzione che contempla la realizzazione di uno specifico processo didattico, presso aziende agricole intese come laboratori a cielo aperto.

Scopo dell'iniziativa è quello di creare, attraverso un percorso didattico omogeneo, un'occasione di contatto diretto tra settore agricolo e scuole e di far conoscere il lavoro dell'agricoltore "custode" delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità.

### **Articolazione e contenuti tecnici**

Come meglio indicato nell'allegato progetto esecutivo, proposto in allegato unitamente allo

schema di atto privato da sottoscrivere, l'azione in parola comprende tre fasi:

1-Fase preparatoria, mediante una lezione teorica in aula, di preparazione alla visita, tenuta da esperti (agronomi, divulgatori agricoli, tecnici delle aziende, ecc.) selezionati congiuntamente dalla CIA e dall'Assessorato regionale all'Agricoltura;

2-Visita, attraverso la visione diretta di processi produttivi, di alcune tecniche colturali, ecc. e la degustazione di piatti e prodotti tipici, della durata di una giornata;

3-Fase conclusiva, mediante l'approfondimento in aula, attraverso ricerche, dibattiti, ecc., di quanto appreso in azienda.

Per ciascuna scolaresca interessata, inoltre, si potrà prevedere, nell'arco di ciascun anno scolastico, l'effettuazione di 1 o più visite (es. una in autunno, una in primavera), per poter visionare il mutare dei processi produttivi e dei prodotti, al variare delle stagioni.

Per quanto attiene i costi ipotetici, come meglio indicato nell'allegata appendice finanziaria, la spesa massima prevista per ciascuna visita, con 50 partecipanti tra docenti accompagnatori e studenti, potrà riguardare: il rimborso forfettario alle aziende per la visita e la realizzazione di processi e tecniche di produzione e successiva degustazione - Importo massimo Euro 15/partecipante/visita, comprensivo di attività didattica preliminare e finale, con compartecipazione finanziaria a carico del Progetto pari a 10 Euro/partecipante/visita.

In tale contesto e per la realizzazione di dette attività pilota, verrà stipulato atto negoziale tra Regione Campania e CIA, per l'attuazione attraverso lo STAPAL di Salerno

A tale progetto pilota potranno, successivamente aderire anche i restanti STAPAL, mentre verranno ricercate analoghe intese con le altre Associazioni di categoria (Confagricoltura, Coldiretti, Associazioni Aziende Agrituristiche, Didattiche, ecc.).

### **Territorio e soggetti coinvolti**

L'azione pilota garantirà il coinvolgimento di oltre 6.000 alunni della scuola dell'obbligo della provincia di Salerno, per l'anno scolastico 2002-2003- **Attuazione per il tramite STAPAL Salerno**

### **Durata dell'intervento**

12 Mesi. Attività rinnovabile per ulteriori anni scolastici

### **Fabbisogno finanziario**

60.000,00 Euro- 6000 alunni- 10Euro/cadauno

## **5.4 b Compartecipazioni da attuare per il tramite del Settore S.I.R.C.A.**

### **5.4.1. b Compartecipazioni ad iniziative promosse dal CIRANAD**

#### **Finalità e Obiettivi**

Il CIRANAD - Centro Interuniversitario per Ricerche su Alimenti, Nutrizione e Apparato Digerente, con sede in Napoli, ha richiesto all'Assessorato regionale all'Agricoltura una sinergica collaborazione per attivare e compartecipare ad alcune attività programmate tra il 2002 e il 2004, in tema di educazione alimentare.

Detta compartecipazione sarà supportata dalla sottoscrizione e approvazione di un apposito atto negoziale unitamente alla predisposizione di un dettagliato progetto esecutivo, tenuto conto che le azioni previste appaiono in linea con le finalità del Progetto Interregionale di "Comunicazione ed Educazione Alimentare". Consentono, infatti, sia di fornire corrette indicazioni in campo alimentare ad insegnanti, studenti, consumatori generici, sia di creare figure professionali (medici, biologi, agronomi, ecc.) dotate di più elevate competenze in campo agroalimentare ed in particolare sulle tematiche della tracciabilità, rintracciabilità, della sicurezza e valorizzazione, (attivando ulteriori organismi quali ISMECERT, ASL, INRAN, imprenditori dell'agroalimentare, ecc.). Il tutto potrà contribuire di migliorare l'attuale contesto conoscitivo a monte e a valle della "catena alimentare".

#### **Articolazione e contenuti tecnici**

Le azioni e le attività previste dal CIRANAD, per tale compartecipazione, riguardano:

- 1) L'inserimento, nell'ambito dei Corsi di formazione previsti dal progetto di specifiche lezioni sui rapporti fegato-apparato digerente e alimentazione (affidamento diretto);
- 2) La definizione di nuovi percorsi didattici per il Dottorato di ricerca su "Alimentazione e salute", in particolare mediante inserimento di specifiche tematiche relative alla rintracciabilità dei prodotti, alla sicurezza alimentare, alla certificazione di qualità, unitamente alla predisposizione di supporti didattici ed allo svolgimento di lezioni, stages e visite guidate nel "sistema agroalimentare" (compartecipazione);
- 3) La realizzazione di un'indagine epidemiologica regionale sul rapporto consumo del vino - danno epatico, per porre in evidenza l'effettiva incidenza e correlazione a cui fa eco la necessità dell'Assessorato all'agricoltura di valorizzarne e promuoverne il consumo, pur senza "istigare" e incoraggiare l'alcolismo, dando, in sostanza, informazioni corrette e scientificamente condivisibili sulla qualità dei vini e su eventuali danni alla salute derivanti da eccesso nei consumi (compartecipazione);

4) La istituzione di un Master biennale rivolto ai "formatori" in campo alimentare (medici, dietisti, docenti scuole alberghiere, biologi, lavoratori presso industrie agro-alimentari, ecc..) sull'Alimentazione. Per l'elaborazione di tale progetto si è già reso disponibile l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma.

In tale ambito la Regione Campania è invitata a contribuire all'istituzione di tale Scuola Superiore di Formazione, anche in questo caso indirizzando il percorso formativo alle necessità del territorio e provvedendo alla realizzazione di sussidi didattici, garantendo lo svolgimento di lezioni e stages (compartecipazione);

5) La predisposizione di schede di valutazione del bagaglio conoscitivo dei fruitori delle attività didattiche previste dal progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare. Dette schede sono costituite da 50 domande immediate che riguardano i diversi aspetti dell'educazione alimentare: antropologici, culturali, medici, ambientali, rurali, di valorizzazione dei prodotti, ecc.

Il tutto, attraverso una successiva fase di elaborazione dei dati ottenuti, al fine di valutare il grado di conoscenza degli utenti prima e dopo l'attività divulgativa e valutare l'efficacia della comunicazione effettuata (affidamento diretto).

### **Territorio e soggetti coinvolti**

L'attività riguarda l'intero territorio regionale ed è rivolta, per l'integrazione degli argomenti contemplati dall'attività formativa e per quanto attiene la predisposizione del questionario conoscitivo ad insegnanti, docenti in genere e studenti, per quanto attiene il dottorato di ricerca a medici, biologi, agronomi e veterinari, per quanto concerne la realizzazione del master a medici e dietisti.

In appendice viene proposto l'atto privato da sottoscrivere ed un progetto di massima che sarà oggetto di successiva ridefinizione ed approvazione mediante idoneo provvedimento dirigenziale.

### **Durata dell'intervento**

24 Mesi

### **Fabbisogno finanziario**

44.500,00 Euro

## **5.4.2. b Compartecipazione ad attività proposte da Slow Food Campania**

### **Finalità e Obiettivi**

Tra le azioni da perseguire, particolare risalto merita la compartecipazione tecnico-finanziaria ad iniziative proposte da Slow food.

### **Premessa**

La sfera sensoriale dell'uomo contemporaneo si è notevolmente impoverita. Il tatto, il gusto, l'odorato, strumenti impareggiabili per una conoscenza non superficiale dell'ambiente e di se stessi, hanno subito una profonda regressione per la velocità con cui viviamo. Le giovani generazioni, in particolare, rischiano di perdere, insieme ai legami con il territorio e al rapporto con le stagioni, il senso stesso dell'atto nutritivo, le sue valenze salutari e culturali. Da queste considerazioni nasce il progetto di Educazione del Gusto dello Slow Food Arcigola riconosciuta quale agenzia di formazione nel settore dell'educazione alimentare e sensoriale da parte del Ministero della Pubblica Istruzione, a partire dall'anno scolastico 1998-99.

D'altronde il rapporto tra la scuola e la cultura del cibo non è mai stato idilliaco. I programmi ministeriali delle scuole di ogni ordine riservano all'educazione alimentare poco più che accenni all'interno delle indicazioni per le discipline scientifiche. A questo atteggiamento si conformano i libri di testo e i manuali scolastici, dedicando ai problemi dell'alimentazione poche paginette, di impronta nutrizionistica, con rapidi accenni ai nutrienti, al calcolo nutrizionale e all'igiene alimentare. La ricerca di una corretta (e indispensabile) informazione nutrizionale, ha portato a una rigida strutturazione deduttiva della materia (la verità del nutrizionismo contro le cattive abitudini alimentari dei ragazzi), rafforzando una tendenza intimamente proibizionista e punitiva.

L'educazione alimentare nella Scuola ha escluso ed esclude, in generale, il fattore più importante tra quelli che legano l'uomo al suo nutrimento, il principio del piacere. È possibile riportare nelle scuole il piacere del cibo, modificando atteggiamento rispetto all'approccio puramente nutrizionale che è stato praticato fino a oggi. È possibile affrontare le tematiche alimentari con metodo induttivo, partendo sempre dall'esperienza dei bambini e dei ragazzi, per addentrarsi nel territorio del cibo reale, semmai preparato dagli stessi fruitori, ma soprattutto veramente mangiato e gustato, cioè consumato con il piacere e con l'attenzione che esso merita, attraverso l'uso consapevole degli organi di senso.

La proposta di una didattica della cultura alimentare basata sull'uso dei sensi non si oppone alla Scienza della Nutrizione, ma al suo uso esclusivo quale serbatoio degli argomenti e delle procedure sui quali fondare i percorsi di avvicinamento a un corretto rapporto con il cibo.

D'altronde i bambini e spesso anche gli adulti, non mangiano, di norma, ciò che fa bene, quanto piuttosto ciò che sollecita la loro salivazione, senza scontrarsi con i tabù e con i pregiudizi personali. Non è possibile convincere qualcuno (adulto o meno) a rifiutare un cibo solo perché gli dimostriamo scientificamente che fa male, o spingerlo ad accettarne un altro perché, con la stessa precisione, siamo in grado di garantirgli che è salutare. Inoltre i termini del discorso nutrizionistico risultano astratti, soprattutto per i bambini delle scuole elementari. Si tratta di informazioni corrette e necessarie, ma troppo lontane dalla logica e dai bisogni dei piccoli studenti. Quando vedono nel piatto una bistecca, ne sentono il profumo ne colgono il sapore e la consistenza, ma non ne possono vedere e valutare il contenuto di proteine o in lipidi.

Gli strumenti più potenti che si possono fornire ai giovani siano la conoscenza e la capacità di comprensione. Ecco le ragioni di una strategia minima di avvicinamento alla cultura materiale e alle sue valenze formative attraverso la strutturazione non occasionale di esperienze incentrate sull'uso dei cinque sensi (prendendo i bambini e i ragazzi "per la gola", come si dice, oltre che per l'olfatto, per la vista ecc.), così da fondare i presupposti di una conoscenza più consapevole di alcune delle problematiche inerenti l'alimentazione.

La preparazione, la manipolazione, la conoscenza e l'assaggio di alimenti, a partire dal patrimonio gastronomico di cui è depositario il territorio, possono aiutare le giovani generazioni a superare abitudini alimentari spesso standardizzate mediate quasi esclusivamente dai pregiudizi della famiglia e della società di riferimento o dall'opportunismo dei mezzi di comunicazione di massa

Per queste motivazioni l'Assessorato regionale all'Agricoltura ha inteso aderire ad alcune tra le molteplici azioni programmate da Slow Food Campania, basate su collaudate tipologie e percorsi didattici.

### **Articolazione e contenuti tecnici**

Come meglio indicato in appendice, una prima azione, sostenuta tra l'altro da altri Enti quali le Amministrazioni Provinciali e l'Assessorato al Turismo della Regione Campania, è rappresentata dalla manifestazione "Le vie del Latte", programmata per il 15, 22 e 29 settembre 2002.

Tale iniziativa prevede, grazie alla disponibilità di aziende zootecniche-casearie-didattiche dislocate in tutte le province campane e rispondenti a determinati criteri di qualità che vanno dalla trasparenza nei prezzi praticati, al rispetto delle norme igienico-sanitarie, alla capacità didattica e di accoglienza, l'organizzazione, per gruppi di consumatori che intenderanno aderire, di visite guidate. Le visite riguarderanno gli aspetti produttivi (latte, formaggi, ecc.)



uniti a degustazioni guidate e dalla riscoperta di percorsi enogastronomici locali.

La collaborazione attivata dall'Assessorato all'agricoltura su richiesta di Slow Food, verrà estesa alla realizzazione di laboratori del gusto e/o percorsi di Educazione al Gusto da effettuare presso le Scuole ("Dire, Fare e Gustare") o nell'ambito delle attività programmate presso Città della Scienza. Si ipotizza, altresì, la possibilità di fare delle degustazioni guidate, oggetto di "premio" per le scuole vincitrici del II Concorso regionale "La Nostra Terra e il Nostro Cibo Quotidiano".

### **Durata dell'intervento**

24 Mesi

### **Fabbisogno finanziario**

15.200,00 Euro - Limitatamente alla realizzazione dell'iniziativa "Le vie del Latte".

### **5.4.3. b Compartecipazione ad attività proposte dall'Associazione CESP- Centro Studi per la Scuola Pubblica onlus:**

**Progetto su Salute, Ambiente e Scienze "Il pane e le rose", dal 16 al 22 settembre 2002**

#### **Finalità e Obiettivi**

Scopo dell'iniziativa è quello di far riflettere e sensibilizzare soprattutto i giovani sugli scottanti temi riguardanti la globalizzazione, le biotecnologie, l'inquinamento ambientale, il clima, la difesa delle biodiversità, l'alimentazione, la sicurezza alimentare.

#### **Articolazione e contenuti tecnici**

Come meglio indicato in appendice, la manifestazione, che vedrà la partecipazione della Fondazione Medikinale International Parma, promotrice del Prix Leonardo, che garantirà la presentazione di video, libri e il coordinamento di dibattiti su ambiente e salute, è articolata in due sessioni, una si terrà presso l'Università di Napoli ove si proietteranno video con successivi dibattiti, l'altra presso l'Area Verde Attrezzata di Soccavo.

Sono previsti importanti momenti di confronto tra esperti e giovani sui temi predetti.

Il tutto sarà contornato da stand con esposizione e degustazione di prodotti tradizionali, biologici, per riavvicinare i partecipanti agli "antichi sapori".

Verranno proiettati e commentati video e cortometraggi sui seguenti temi

-Biologia

-Clima

- Ambiente
- Biotecnologie e OGM
- Alimentazione e salute.

Per la realizzazione delle due sessioni, si prevede la partecipazione di oltre 400 giovani/giorno, con un coinvolgimento di circa 2800 partecipanti, tra cui numerosi extracomunitari.

**Durata dell'intervento**

Sette giorni, dal 16 al 22 settembre 2002.

**Fabbisogno finanziario**

30.900,00 Euro, pari al 60 % della spesa emergente.

## **5.5 ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE**

### **5.5.1 Produzione sussidi divulgativi e didattici tradizionali e multimediali/Promozione su Quotidiani e Riviste/Promozione su Siti Internet/Quaderni di Alimentazione.**

Attivando le opportune procedure amministrative (capitolati, Bandi di gara, ecc.) si mirerà a produrre sussidi didattici per divulgare la conoscenza delle produzioni agricole regionali tipiche e di pregio, la conoscenza delle tradizioni e degli stili di vita delle comunità locali e delle correlazioni con l'alimentazione o all'acquisto di produzioni già realizzate.

Si intende, inoltre, realizzare un Libro Gioco per le Scuole Medie e/o Elementari e sussidi audiovisivi a cartoni animati per rivolgersi al mondo dei più giovani affrontando i temi dell'educazione alimentare con un linguaggio più immediato e familiare per i più giovani.

Per quanto concerne la promozione dei prodotti tipici e delle iniziative del progetto interregionale, accanto alla utilizzazione del sito regionale ([www.regione.campania.it](http://www.regione.campania.it)) ed all'attivazione di un sito mediante Città della Scienza (in fase di programmazione) si valuterà la opportunità di ottenere idonei spazi presso Siti Internet già attivati e destinati al mondo della scuola, dando priorità e preferenza ai Siti che hanno ottenuto il Patrocinio da parte del MiPAF o da altri Ministeri quali il Ministero della Salute e/o della Pubblica Istruzione.

A tali azioni si potranno affiancare eventuali produzioni di Cd destinati ai ragazzi in età scolare (6 -13 anni).

Particolare valenza assumerà, inoltre, un'idonea attività divulgativa presso quotidiani e riviste, non solo per socializzare le iniziative promosse e in itinere, ma per valorizzare l'agricoltura campana e i suoi prodotti, sensibilizzando il consumatore verso comportamenti più consapevoli in campo alimentare.

E' infatti contemplata l'adesione ad una specifica offerta pervenuta dal mensile di informazione su Alimentazione, Salute e Lavoro denominata "Obiettivo", con sede in Palma Campania (NA).

Si tratta di un periodico unico nel suo genere, che affronta aspetti particolarmente vicini agli obiettivi ed alle finalità del Progetto Interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare, tra cui si cita:

- Valorizzazione di prodotti tipici;
- Riscoperta di percorsi e processi agricoli e rurali;
- Informazione nutrizionale e curiosità sui prodotti locali;
- Sicurezza Alimentare;
- Riscoperta di sagre, manifestazioni agricole, ecc.

Allo stato attuale, il mensile viene prodotto in circa 20.000 copie mensili, distribuite

gratuitamente, con una discreta copertura regionale e viene diffuso soprattutto attraverso la grande distribuzione.

Il target di riferimento, inoltre, coincide ,per alcuni versi, con l'utenza di riferimento del progetto ed è rappresentato dai consumatori di medio reddito sensibili alla qualità e sicurezza alimentare e dai "ricercatori di sapori" e di tipicità locali.

In tale contesto, la Regione Campania- Assessorato Agricoltura, con attuazione diretta del SeSIRCA, aderendo all'offerta promozionale predisposta dalla rivista in parola, attiverà una collaborazione annuale, prevedendo l'acquisizione di 6 doppie pagine frontali e centrali (mm 520x 339) e 6 pagine intere (mm240 x 339), per l'importo complessivo di 21.168,00 Euro, per la pubblicazione di avvisi, bandi, normative, ecc, collaborando altresì alla predisposizione di articoli redazionali, d'intesa con la redazione del mensile in parola.

Tra le produzioni didattiche da realizzare, si ipotizza, inoltre, la produzione di una collana di quaderni di alimentazione, rivolti ad un target generico (studenti, genitori, produttori, ecc.)

La collana "Quaderni di Alimentazione" nasce da una idea del "mangiare sano".

E' rivolta ad ambedue le figure: Produttori e consumatori. Ristabilendo quel ponte ideale tra due figure che un tempo, per ragioni storiche, erano a stretto contatto, spesso appartenendo allo stesso gruppo familiare e che oggi sembrano lontani anni luce.

L'ipotesi realizzativi potrà riguardare la produzione di una serie di opuscoli ed eventualmente cd-rom legate alle principali produzioni mediterranee, quali:

1. Olio extravergine di oliva e gli altri Grassi
2. Vino
3. Ortaggi di stagione
4. Frutta di stagione
5. Carne e Salumi
6. Latte e Formaggi
7. Pesca e Acquacoltura
8. Leguminose da Granella
9. Cereali e derivati
10. Animali minori, cacciagione e uova
11. Le Acque minerali, i succhi e derivati, le piante officinali
12. Il miele e i frutti di bosco.

**Ogni lavoro avrà ben distinte le seguenti fasi:**

1) Descrizione Tecnica: si daranno le principali informazioni relative al settore interessato –

ad es. Olio extravergine di oliva: origine, cenni di coltivazione, importanza economica.

2) Inquadramento nutrizionale e medico dell'alimento trattato: cosa contiene; i principali elementi nutritivi presenti nell'alimento; a cosa fa bene: le principali caratteristiche benefiche (ad es. utile per l'ipertensione arteriosa, ecc.)

3) Gli usi e le abitudini alimentari: si vogliono comprendere le principali modalità di utilizzo: ricette, usi, tradizioni, ma anche le caratteristiche con cui gli alimenti vengono presentati al consumatore (ad es. olio: odori sapori, i difetti, il panel test, ecc.)

4) L'etichettatura: Che cosa è una etichetta, cosa contiene un'etichetta – come imparare a leggerla- I diversi tipi di etichetta (biologico, marchio collettivo, DOP, ecc.). Vari esempi di prodotti campani, per ogni settore trattato, dotati di un marchio con la loro descrizione.

La descrizione letterale del testo sarà ampiamente accompagnata da una serie di immagini e vignette che cercheranno di rendere più comprensibile il contenuto che comunque sarà il più elementare possibile pur mantenendo una rigorosità scientifica.

### **5.5.2 Ulteriori attività di Informazione e Formazione**

Verranno attivati ulteriori eventi a carattere provinciale e regionale, quali Convegni, Seminari, nonché adesioni a manifestazioni di valorizzazione in campo agroalimentare, rivolte ad operatori del settore e a consumatori generici.

Potrà essere garantita, infine, in fase di attuazione del progetto e sulla base di specifiche esigenze congiunturali, l'attivazione di ulteriori iniziative e collaborazioni, previa specifica approvazione con provvedimento dirigenziale.

### **5.5.3 Progetto promozione e valorizzazione dei prodotti biologici e a denominazione di origine**

#### **Premessa**

Il progetto prevede la realizzazione di azioni rivolte alla promozione ed alla valorizzazione dei prodotti a denominazione di origine della Campania (DOC, DOCG, IGT, DOP, IGP, BIO certificati) al fine di assecondare il crescente orientamento dei consumatori verso la qualità

degli alimenti, legata ai processi produttivi, alla bontà delle materie prime agricole impiegate, anche attraverso il coinvolgimento delle strutture del settore terziario nonché degli istituti professionali alberghieri e di Enti e Organismi che perseguono gli stessi obiettivi.

Nell'attuale scenario nazionale ed internazionale, la promozione della qualità rappresenta uno strumento indispensabile e strategico in grado di comunicare la "unicità" di queste produzioni in un mercato prevalentemente di massa. La scelta operativa più idonea, in assenza di misure protezionistiche, è la ricerca di strumenti alternativi che possano contrapporre al vantaggio competitivo, esclusivamente legato al prezzo, la convenienza della qualità (rapporto qualità/prezzo) anche in termini di sicurezza alimentare.

Una valorizzazione efficace ed efficiente delle produzioni a denominazione di origine protetta non può non prevedere il coinvolgimento delle strutture agrituristiche e di ricezione a livello regionale (ristoranti, alberghi, Hotel, ecc.) che sono quelle che devono inserire i prodotti nei menù ed impiegarli quali ingredienti delle ricette. Tali scelte rappresentano gli strumenti operativi per valorizzare concretamente le produzioni agricole ed agroalimentari campane che trovano la loro forza nel legame con il territorio e nell'identità con le tradizioni storiche e culturali che devono divenire patrimonio del bagaglio culturale degli operatori del settore.

D'altronde le istituende "strade del vino" (DPGR 2212/01) rappresentano un primo tentativo di far convergere intorno ad un percorso turistico tutto ciò che un territorio può offrire: prodotti, ambiente, cultura, tradizioni, strutture e servizi che pongono in una prospettiva economica nuova anche i produttori e gli operatori che in quel territorio agiscono.

Le azioni che si intende realizzare si possono sintetizzare in:

1. **Azione divulgativa** degli aspetti organolettici, nutrizionali, qualitativi dei prodotti campani certificati;
2. **Azione di valorizzazione** delle produzioni a denominazione di origine presso il settore terziario attraverso interventi formativi ed informativi per contribuire alla crescita professionale degli operatori del settore agroalimentare ;
3. **Azione di promozione** attraverso l'impiego di misure che favoriscano ed agevolino l'utilizzazione di questi prodotti insieme alle attrezzature che garantiscono la conservazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti.

### ***Finalità ed obiettivi***

La realizzazione delle azioni indicate in premessa persegue l'obiettivo di proseguire il lavoro di diffusione dell'impiego dei marchi collettivi nel settore agroalimentare campano.

Gli interventi potranno innescare sinergie con altre azioni e progetti e rappresentare un utile

stimolo per l'inserimento a pieno titolo delle realtà produttive di aree interne e/o marginali negli itinerari enogastronomici della Campania.

### ***Articolazione e contenuti tecnici***

Le iniziative inserite nell'ambito del presente progetto hanno l'obiettivo di contribuire alla diffusione delle notizie e delle informazioni sul paniere dei prodotti certificati bio ed a denominazione di origine della Regione Campania in riferimento alla provincia interessata.

### ***Territorio interessato***

L'intero territorio della Regione Campania

## **1 Azione divulgativa**

L'iniziativa prevede la realizzazione di convegni a carattere provinciale con l'allestimento, da parte delle aziende che partecipano alle iniziative, di una vetrina dei prodotti ed una degustazione guidata di quelli rappresentativi del territorio e della storia della provincia. Le iniziative saranno realizzate attraverso il coinvolgimento delle OO.PP. agricole, Associazioni di categoria del terziario, Istituti professionali alberghieri, AIS, FISAR, Associazioni dei cuochi, Camere di Commercio, Consorzi di tutela, AIAB ed enti o organismi che abbiano i medesimi obiettivi (Slow food ecc.).

L'azione di divulgazione avverrà attraverso la realizzazione di:

### ***a) Convegni***

Si prevede la realizzazione di n° 5 convegni a carattere provinciale da effettuarsi uno per ogni provincia della Campania.

- Avellino n°1
- Benevento n°1
- Caserta n°1
- Napoli n°1
- Salerno n°1

## **Fabbisogno finanziario**

Totale Convegni provinciali €6.000,00 x 5 = ..... **€ 30.000,00**

## **Soggetti coinvolti**

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAL.

## **Durata dell'intervento**

12 mesi

### *b) Visite guidate*

Si prevede di realizzare n° 5 visite guidate presso Consorzi di tutela, caseifici e/o cantine o altre strutture che producono o tutelano prodotti a denominazione di origine.

Nell'occasione si realizzeranno incontri tecnici in cui si attueranno prove di trasformazione di prodotti a denominazione di origine e/o biologici. Si prevede l'impiego di attrezzature e tecniche tradizionali di trasformazione in uso nelle aree interessate, con la consulenza di esperti del settore.

All'occorrenza potranno realizzarsi anche iniziative analoghe presso aziende che operano nell'ambito delle filiere con l'obiettivo di divulgare anche ciò che avviene in altre realtà regionali simili.

Le iniziative saranno realizzate con il coinvolgimento delle OO.PP. agricole, Associazioni di categoria del terziario, Istituti professionali alberghieri, AIS, FISAR, Associazioni dei cuochi, Camere di Commercio, Consorzi di tutela, AIAB e Enti o Organismi che abbiano i medesimi obiettivi.

Visite guidate n°5

- Avellino n°1
- Benevento n°1
- Caserta n°1
- Napoli n°1
- Salerno n°1

**Durata** 1 gg

**Partecipanti** n°25-30

**Tecnici accompagnatori** n°3

### **Fabbisogno finanziario**

Totale visite guidate n° 5 X € 2.000,00 = .....**€ 10.000,00**

### **Soggetti coinvolti**

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAL.



## **Durata dell'intervento**

12 mesi

## **2 Azione di valorizzazione**

L'intervento ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare le produzioni a denominazione di origine, aggiornare gli operatori della filiera in modo particolare gli addetti alla ristorazione che rappresentano l'anello di collegamento tra la produzione ed il consumatore, attraverso corsi.

I corsi saranno rivolti all'approfondimento dei seguenti argomenti: Le denominazione di origine – disciplinari di produzione - tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti – Aspetti culturali e storici - Caratteristiche organolettiche e requisiti igienici sanitari – Norme ISO - Nella individuazione dei partecipanti si darà priorità ai produttori agricoli, ristoratori, albergatori, cuochi e altri soggetti del settore della distribuzione e ristorazione, sommelier, professori Istituti professionali, titolari aziende agrituristiche ecc. ;

## **Fabbisogno finanziario**

Corso di aggiornamento per operatori

**durata:** 2 pomeriggi

Partecipanti : 20 persone

Numero corsi previsti: n°3 x 5 province (i corsi saranno suddivisi per comparto produttivo ortofrutta, vino ed olio, zootecnia )

Totale corsi di aggiornamento n°15 x €1.500,00 = .....**€ 22.500,000**

## **Soggetti coinvolti**

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAL.

## **Territorio interessato**

L'intero territorio della Regione Campania

## **Durata dell'intervento**

12 mesi

## **3.1 Azione di promozione**

Il Reg. CEE 2081/92 riserva l'utilizzazione della D. O. P., definita come "*il nome di una regione o di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese*" ai prodotti agricoli o

alimentari, *che siano originari di tale regione, luogo o paese e “la cui qualità o le cui caratteristiche siano legate all’ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani, e la cui trasformazione ed elaborazione avvengano nell’area geografica delimitata”*.

Questo comporta che affinché un prodotto si possa fregiare del marchio D.O.P., è necessario che tutto il processo produttivo, anche la eventuale trasformazione, avvenga in una delimitata area geografica.

Il Reg. CEE 2081/92 riserva l’Indicazione Geografica protetta (IGP) definita come *“il nome di una regione o di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese”* ai prodotti agricoli o alimentari che siano originari di tale regione, luogo o paese, e *“di cui una determinata qualità, la reputazione o un’altra caratteristica possa essere attribuita all’origine geografica e la cui produzione e/o elaborazione avvengano nell’area geografica determinata”*.

Per le I.G.P., quindi, contrariamente alle D.O.P., è sufficiente che anche una sola fase del processo produttivo avvenga in una determinata area geografica, purché sia quella determinante per l’ottenimento delle caratteristiche che rendono unico lo specifico prodotto,

I prodotti che si fregiano del marchio D.O.P. o I.G.P. devono riferirsi ad uno specifico disciplinare ed essere sottoposti a controlli di appositi organismi autorizzati.

Il Reg. CEE 2082/92, definisce letteralmente come attestazione di specificità: *“l’elemento o l’insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria”*.

La presente attività si riferisce ad una azione pilota nel comparto agroalimentare riguarda la diffusione di strumenti di valorizzazione dei prodotti certificati ed a denominazione di origine.

Il mercato richiede, per un prodotto di qualità, idonea presentazione e conservazione che ne esalti e/o che conservi intatte le proprietà organolettiche nutrizionali nonché del gusto e del sapore.

L’iniziativa si prefigge due obiettivi fondamentali:

1. contribuire alla crescita professionale degli operatori del settore agroalimentare e favorire, laddove necessario, l’adeguamento delle strutture che si occupano di somministrazione al pubblico di prodotti di qualità certificata;
2. promuovere l’impiego di attrezzature idonee sia alla corretta conservazione dei prodotti agroalimentari (formaggi, vino, olio, prodotti bio) che ad esaltare le caratteristiche organolettiche (aromi, bouquet ecc.) nonché la presentazione al pubblico del prodotto;

L’intervento prevede la pubblicazione di apposito bando rivolto alle aziende che operano nel settore dell’agriturismo, del turismo rurale e nella ristorazione che mediante apposita richiesta

possono accedere a contributi per l'acquisto di enofrigo per i vini DOCG, DOC, IGT (consentono di suddividere i vini per tipologia e mantenerli alla corretta temperatura di servizio per mettere in risalto durante la degustazione le caratteristiche gusto-olfattive), carrelli per formaggi (consentono di mantenere i formaggi alla giusta temperatura e servirli senza contaminazioni di sorta, utilizzando gli utensili adatti alla sezionatura ), carrelli per gli oli extra vergine di oliva (consentono una perfetta conservazione dell'olio in bottiglia e facilitano sia la scelta del consumatore che l'impiego a crudo).

### **Territorio interessato**

L'intero territorio della regione Campania

### **Soggetti coinvolti**

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAI.

### **Durata dell'intervento**

*24 mesi*

### **Fabbisogno finanziario**

Il contributo concesso per l'acquisto di enofrigo, carrelli specifici non potrà superare il 40% della spesa sostenuta. Il contributo concesso non potrà superare €1.500,00.

### **Costo previsto**

Operatori n°100 x €1.000,00 = .....€100.000,00

## **3.2 Celebrazione nell'ambito regionale della settimana del prodotto a denominazione di origine DOP e IGP nella ristorazione e nell'agriturismo**

I prodotti a denominazione di origine (**DOP – IGP – AS**) sono in continuo aumento, la situazione riportata sinteticamente è la seguente:

### *1. Prodotti già registrati dalla Unione Europea (Reg CEE 2081/92)*

#### **Denominazioni d'origine protetta**

Caciocavallo Silano (DOP)

Mozzarella di bufala campana (DOP)

Olio extra – vergine di oliva Cilento (DOP)

Olio extra – vergine di oliva colline salernitane (DOP)

Olio extra – vergine di oliva Penisola Sorrentina (DOP)

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino ( DOP)

## **Indicazioni geografiche protette**

Castagna di Montella (IGP)

Limone di Sorrento (IGP)

Limone Costa d'Amalfi (IGP)

Nocciola di Giffoni (IGP)

Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (IGP)

### *2. Prodotti in corso di registrazione presso la UE che godono della protezione transitoria nazionale ai sensi del Reg. CE 535/97*

Melannurca campana (var. Annurca, var. Rossa del Sud) (IGP) DM 27.04.01 pubbl. GU n.111 del 15.05.01

### *3. Prodotti in corso di registrazione presso la UE (che non godono di protezione transitoria)* Fior di Latte Appennino Meridionale DOP)

### *4. Richieste in fase di istruttoria ministeriale (art. 5 del Reg CEE 2081/92):*

#### **Denominazioni d'origine protetta**

Fico bianco del Cilento (DOP)

Olio extra – vergine di oliva Irpinia (DOP)

Olio extra – vergine di oliva Sannio Caudino Telesino (DOP)

Olio extra – vergine di oliva Sannio Colline Beneventane (DOP)

#### **Indicazioni Geografiche protette**

Albicocca vesuviana (IGP) (in attesa di convocazione della pubblica audizione)

Carciofo di Paestum (IGP) (in attesa di pubblicazione proposta sulla GU)

### *5. Richieste in fase di istruttoria regionale*

Marrone di Roccadaspide (IGP)

*Carne di bufala campana*

### *6. Prodotti registrati dalla Unione Europea quale Attestazioni di Specificità (Reg. CEE 2082/92)*

#### **Specialità Tradizionali Garantite**

Mozzarella (STG)

## **CALENDARIO DELLE CELEBRAZIONI**

La Settimana di promozione per prodotto sarà uguale su tutto il territorio regionale. Si dovrà predisporre un sistema organizzativo che consenta di garantire a tutti gli esercizi che aderiscono all'iniziativa di proporre e somministrare durante la settimana prescelta il prodotto certificato biologico e/o a denominazione di origine. Le informazioni necessarie (prodotto;

settimana; ristorante aderente, indirizzo tel e-mail; note storiche ecc.) saranno raccolte e inserite negli opportuni canali informativi (internet, sito web, televideo ecc.).

### ***Soggetti coinvolti***

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAI.

### ***Durata dell'intervento***

24 mesi

### ***Fabbisogno finanziario***

Le aziende che ricevono il contributo e quelle che chiedono di partecipare alla sola iniziativa promozionale si impegnano a partecipare all'iniziativa a titolo gratuito.

Inserzioni su Periodici e/o quotidiani o altri canali informativi ..... € 15.000,00

### **3.3 Stampa di una agenda annuale**

L'agenda potrà essere stampata impiegando la testata "Campania Agricoltura" o impiegando una diversa veste grafica;

Contenuti:

1. Descrizione delle DOP e IGP;
2. Disciplinari di produzione delle Denominazioni campane e territori;
3. Elenco delle aziende produttrici che aderiscono alla DOP o IGP;
4. Consorzi di tutela;
5. Organismi di controllo;
6. Calendari delle giornate celebrative con l'elenco o le modalità per contattare gli esercizi pubblici che partecipano all'iniziativa;
7. realizzazione pagina web sull'argomento;
8. Anagrafica produttori

Tale strumento potrà essere distribuito agli operatori del settore quale strumento di lavoro ai ristoratori, albergatori, aziende agrituristiche, agenzie di viaggio, studenti e professori degli Istituti professionali alberghieri, Associazioni provinciali dei cuochi, Associazioni dei consumatori, Sommelier campani, Ordini professionali, Associazioni di categoria (ASCOM, Federcarni, ecc.), Enti e Organismi che hanno gli stessi obiettivi (Slow food ecc.).

### **Territorio interessato**

L'area interessata è dislocata nell'ambito della regione Campania.

#### *Soggetti coinvolti*

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAI.

#### *Durata dell'intervento*

24 mesi

#### *Fabbisogno finanziario*

Le aziende che ricevono il contributo e quelle che chiedono di partecipare alla sola iniziativa promozionale si impegnano a partecipare all'iniziativa a titolo gratuito.

Stampa agenda n° 6.000 x € 6,00 = .....€36.000,00

### **3.4 Elaborazione stampa di materiale promozionale**

Stampa ed elaborazione di Manifesti e/o depliant e/o opuscoli sui seguenti argomenti:

1. Marchi collettivi il sistema di controllo;
2. Prodotti registrati dalla unione europea ai sensi del Reg. CE 2081/92;
3. Caratteristiche organolettiche e nutrizionali - tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, processi produttivi, ecc.
4. adesivi con logo da distribuire agli esercizi che aderiscono all'iniziativa.

#### *Soggetti coinvolti*

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAI.

#### *Durata dell'intervento*

24 mesi

#### *Fabbisogno finanziario*

**Per le azione di cui sopra si prevede un spesa di .....€ 35.000,00**

### **3.5. PROMOZIONE COMMERCIALE**

Per favorire lo sviluppo di sinergie nell'ambito del programma si ritiene opportuno prevedere

lo svolgimento di iniziative dimostrative, formative e promozionali riportate di seguito:

### **CONCORSO PER LA MIGLIORE CARTA DEI VINI;**

- a) Concorsi provinciali per la migliore carta dei vini;
- b) Concorsi provinciali per la migliore carta dei formaggi;
- c) Corsi per assaggiatori di formaggi;
- d) Corsi per assaggiatori di salumi;
- e) Degustazioni guidate presso aziende agrituristiche e/o Ristoranti e/o caseifici;
- f) Degustazioni guidate presso Istituti professionali Alberghieri;

### ***Soggetti coinvolti***

Se.S.I.R.C.A., STAPA-Ce.PICA e STAPAI, OO.PP., operatori agricoli, imprenditori, Associazioni di categoria del terziario, Istituti professionali alberghieri, AIS, FISAR, Associazioni dei cuochi, Camere di Commercio, Slow food ecc

### ***Durata dell'intervento***

24 mesi

### ***Fabbisogno finanziario***

Per le azioni di cui sopra si prevede un spesa di..... € 50.000,00

---

### **Riepilogo finanziario**

<b>Voci di spesa</b>	<b>Importo in Euro</b>
1-Convegni	<b>30.000,00</b>
2-Visite guidate	<b>10.000,00</b>
3-Corsi di aggiornamento	<b>22.500,00</b>
4-Contributo acquisto enofrigo carrelli	<b>100.000,00</b>
5-Inserzioni periodici e/o quotidiani	<b>15.000,00</b>
6-Stampa Agenda note informative	<b>36.000,00</b>
7-Elaborazione e stampa materiale promozionale	<b>35.000,00</b>
8-Promozione commerciale concorsi, corsi per assag. e degustazioni guidate	<b>50.000,00</b>
<b>Totale</b>	<b>263.500,00 *</b>

**\* di cui 177.500,00 Euro a carico del presente progetto**

## 5.6 Situazione Finanziaria

Ripartizione delle risorse finanziarie necessarie per l'attuazione delle iniziative previste dal presente progetto

DESCRIZIONE	STAPAL AV	STAPAL BN	STAPAL CE	STAPAL NA	STAPAL SA	SeSIRCA- Altri affidamenti	SeSIRCA- Città della Scienza	IMPORTO TOTALE
5.2. A - Corsi e attività didattiche e formative per insegnanti	12000,00	8000,00	10000,00	10000,00	8000,00			<b>48000,00</b>
5.2. A-Visite in Fattorie Didattiche	10000,00	10000,00	10000,00	15000,00				<b>45000,00</b>
5.2.A- Realizzazione convegni provinciali/regionale/nazionale/tavole rotonde/seminari/Conferenze stampa per la scuola	15000,00	8000,00	8000,00	10000,00	5000,00			<b>46000,00</b>
5.2.B-Produzione sussidi divulgativi e didattici	4000,00	2500,00	2500,00	5000,00	2500,00			<b>16500,00</b>
5.2.B-Corsi di aggiornamento/seminari per altre categorie.	10000,00	6000,00	6000,00	10000,00	4000,00			<b>36000,00</b>
5.2.B- Oneri connessi all'attuazione del progetto	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000		<b>15000,00</b>
5.3-Realizzazione II Concorso Regionale per le Scuole Materne e Medie della Campania - Erogazione Premi						30000,00		<b>30000,00</b>
5.3.A- Azioni informative, promozionali, didattiche e pedagogiche da effettuare per il tramite di Città della Scienza-Fondazione Idis:								
5.3.B-Gestione della Mostra GNAM (compreso oneri fitto area espositiva)							92000,00	<b>92000,00</b>
5.3.C-Principali eventi didattici e divulgativi:								
Concorso Scuole							38640,00	<b>38640,00</b>
Realizzazione Evento su OGM							10420,00	<b>10420,00</b>
Approfondimento mostra Gnam							22040,00	<b>22040,00</b>
Realizzazione Evento agriturismi							7920,00	<b>7920,00</b>
Materiali di stampa							10000,00	<b>10000,00</b>
5.3.D-Realizzazione Filmato multimediale sulla Pesca Sostenibile e Conferenza Int. Pesca							35000,00	<b>35000,00</b>
5.3.E-Attività didattiche							3680,00	<b>3680,00</b>
5.3.F-Coordinamento							12000,00	<b>12000,00</b>
5.3.F-Oneri vari- Costi generali							18536,00	<b>18536,00</b>
IVA Interventi 5.3- IDIS							50047,20	<b>50047,20</b>



5.4.1.A-CNR/ Indagine	20000,00	5000,00	5000,00	5000,00	5000,00			<b>40000,00</b>
5.4.2.A/5.4.3.A/5.4.4.A- Attività a supporto della Ristorazione Scolastica (Corsi ASL- Supporto Mense Comune di Napoli) con il supporto di ASL Napoli Uno e Dip. Igiene	12000,00	5000,00	5000,00	21000,00				<b>129000,00</b>
					66000,00	20000,00	20000	
5.4.4.A-Dip.Igiene-S.It.I						19300,00		<b>19300,00</b>
5.4.5.A-Azione Pilota Scuole in Fattoria- Compartecipazione CIA					60000,00			<b>60000,00</b>
5.4.1.B-CIRANAD						44500,00		<b>44500,00</b>
5.4.2.B-Slow Food						15200,00		<b>15200,00</b>
5.4.3.B- Manifestazione "Il pane e le Rose"- CESP						30900,00		<b>30900,00</b>
5.5.1.-Realizzazione opuscoli, supporti didattici e multimediali/promozione mediante articoli su riviste, giornali/Quaderni di alimentazione						131168		<b>131168,00</b>
5.5.2-Informazione e Formazione	3000,00	3000,00	3000,00	5000,00	2000,00	50000,00		<b>66000,00</b>
5.5.3-Promozione e Valorizzazione prodotti biologici e certificati						177500,00		<b>177500,00</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>89000,00</b>	<b>50500,00</b>	<b>52500,00</b>	<b>150000,00</b>	<b>109500,00</b>	<b>498568,00</b>	<b>* 300283,20</b>	<b>1250351,20</b>

**\*di cui 16.718,40 Euro a carico del Cap. 3551**

Ferma restando l'assegnazione complessiva, gli importi attribuiti a ciascuna categoria di attività individuata in tabella, potranno subire variazioni in corso d'opera, purché preventivamente autorizzate.

I preventivi di spesa indicati dal progetto, per ciascuna iniziativa (es. seminari, convegni, visite guidate), potranno subire variazioni entro i limiti del 20%, connesse alle specificità del territorio, al numero di utenti coinvolti, etc.

Per la realizzazione delle azioni previste, ciascun STAPAL potrà anche utilizzare parte delle risorse residue (economie) a carico della III Annualità.

**APPENDICE TECNICA E FINANZIARIA**

**Schema indicativo delle principali tipologia  
delle spese per ciascuna attività**

**I prezzi esposti si intendono Iva inclusa, salvo diversa precisazione**

**Rif. 5.2 A****Corso di Formazione-Azione di I livello per insegnanti****Ipotesi di 32 ore in 4 giornate e 50 insegnanti/corso**

<b>Tipologia</b>	<b>Costi in Euro</b>
Docenze Fascia A- 16 ore x 77,47 Euro	1.239,52
Docenze Fascia B- 6 ore x 51,65 Euro	309,9
Docenze fascia D-tutor n. 4 x 10 ore x 25,82 Euro	1.032,80
Cartelline,Block notes, etichette, penne, tc.	500,00
Rilegatura sussidi didattici, relazioni, etc.	400,00
Coffee break/colazione di lavoro 12 Euro x 55 x 3gg	1.980,00
Pullman per visita ad Azienda	350,00
Degustazioni prodotti tipici aziendali	600,00
Varie (rimborsi spese, imprevisti, etc.)	500,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>6.912,22</b>

**Rif. 5.2 A**

**Costo Docenze – Come previsto dal Punto 9 Circolare n. 9/95 Ministero del Lavoro –  
G.U. 188 suppl. 12.8.95**

<b>Fasce</b>	<b>Definizione</b>	<b>Retribuzione oraria in Euro</b>
Fascia A	Docenti universitari di ruolo, ricercatori senior, dirigenti d'azienda, esperti di settore senior, professionisti ed esperti formazione e di didattica con esperienza almeno decennale	77,47
Fascia B	Ricercatori universitari di I livello, ricercatori junior, professionisti ed esperti con esperienza almeno triennale	51,65
Fascia C	Assistenti tecnici, con esperienza almeno biennale	41,32
Fascia D- Tutor	Tutor di supporto alla docenza e/o alla gestione dell'aula	25,82

**Rif. 5.2 A****Argomenti da integrare per le principali tematiche dei Corsi di Formazione-Azione:**

*Alimentazione e Apparato digerente*

*Alimentazione, allergie, intolleranze*

*Igiene e Alimentazione*

*Offerta locale di prodotti tipici e di qualità*

*Laboratori del gusto-degustazioni guidate*

*Valutazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari*

**Rif. 5.2 A****Corso di richiamo per insegnanti - 50-60/corso****Ipotesi di n. 2 giornate da 5 ore- totale 10 ore**

<b>Tipologia</b>	<b>Costi in Euro</b>
Docenze Fascia A- 6 ore x 77,47 Euro	464,82
Docenze Fascia B- 2 ore x 51,65 Euro	103,30
Cartelline,Block notes, etichette, penne, tc.	500,00
Coffee break/colazione di lavoro 5 Euro x 50 x 2 gg	700,00
Degustazioni guidate prodotti tipici aziendali	1000,00
Varie (rimborsi spese, imprevisti, fitto sala, etc.)	1200,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>3.968,12</b>

**Rif. 5.2 A****Principali tematiche dei Corsi di richiamo:**

Si dovrà tenere conto di specifiche richieste ed esigenze manifestate dagli insegnanti.

Ad esempio, potrà riguardare: Agricoltura sostenibile, Certificazione di qualità, problematiche connesse alla sicurezza alimentare, aspetti legati alle intolleranze alimentari, caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti tipici e certificati, i laboratori del gusto, aspetti relazionali e sociali dell'alimentazione, ecc.

**Rif. 5.2 A****Visite di studio alle fattorie didattiche:****Visita di 4 ore con supporto didattico di personale****(esperto aziendale/funziionario regionale)****n. massimo alunni 50 + 4-6 docenti accompagnatori**

<b>Principali Costi prevedibili:</b>	<b>Importi in Euro</b>
Rimborso forfetario massimo Euro 550 (11 Euro/alunno):	
Degustazione prodotti aziendali	320,00
Compenso esperto accompagnatore	150,00
Varie	80,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>550,00</b>

**Rif. 5.2. B / 5.5.2****Realizzazione Convegni provinciali/regionali****Ipotesi: 1 giornata- 4 relatori- 300 partecipanti**

<b>Tipologie</b>	<b>Importi in Euro</b>
Fitto sala attrezzata	1.000,00
Compensi relatori	1.200,00
Rimborso spese	1.200,00
Materiale di Cancelleria (Cartelline, block notes, inviti, ecc.)	1.400,00
Coffee Break/Degustazione prodotti	1.000,00
Varie (hostess, segreteria, ecc.)	1.000,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>6.800,00</b>

**Rif. 5.2.B****Seminario/evento per aggiornamento altre categorie:Polisportive****FederCASALINGHE, Ass. Genitori, etc.- Ipotersi 1 gg – 30 partecipanti**

<b>Tipologia di Costo</b>	<b>Importo in Euro</b>
Docenze Fascia A- 3 ore x 77,47 Euro	232,41
Cartelline,Block notes, etichette, penne, tc.	200,00
Rilegatura sussidi didattici, relazioni, etc.	250,00
Coffee break/colazione di lavoro 5 Euro x 80	150,00
Varie (rimborsi spese, imprevisti, etc.)	500,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>1.332,41</b>

**Rif. 5.2.B****Seminari per le Società Sportive****Numero indicativo di partecipanti per corso: 50-80****(genitori e ragazzi che praticano sport)**

<b>Tematica</b>	<b>N. ore</b>	<b>Profilo Esperto</b>
Modello alimentare mediterraneo	1-2	Ricercatore INRAN-Medico nutrizionista
Alimentazione e sport nell'età evolutiva	1-2	Medico nutrizionista-Specialista in medicina dello sport
Sicurezza alimentare e agricoltura ecosostenibile, le forme di certificazione di qualità nell'agroalimentare e l'offerta locale di prodotti tipici e di qualità	1-2	Esperto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura

**Rif. 5.2.B****Seminari per i responsabili acquisto delle famiglie****Numero indicativo di partecipanti per corso: 50-80**

<b>Tematica</b>	<b>N. ore</b>	<b>Profilo Esperto</b>
Modello alimentare mediterraneo	1-2	Ricercatore INRAN-Medico nutrizionista
Linee guida per una corretta conservazione e cottura dei prodotti alimentari nell'ambito domestico	1-2	Medico nutrizionista
Sicurezza alimentare e agricoltura ecosostenibile, le forme di certificazione di qualità nell'agroalimentare e l'offerta locale di prodotti tipici e di qualità	1-2	Esperto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura

**Ulteriori argomenti da trattare sono rappresentati da:**

- Laboratori del gusto, per valorizzare i prodotti agroalimentari dell'offerta campana;
- Sicurezza alimentare e agricoltura ecosostenibile;
- Offerta locale dei prodotti di qualità e loro reperimento;
- Norme igienico/sanitarie nel campo della ristorazione (HACCP);
- Intolleranze, allergie, ecc.;
- Linee guida per una corretta conservazione e cottura dei prodotti alimentari nell'ambito della

ristorazione collettiva;

-Altre, in funzione di specifiche esigenze locali o congiunturali.

### Rif. 5.2. B

#### Corso di Formazione-Orientamento per Aziende Agrituristiche

Ipotesi di 3 giornate da 5 ore ed una 4° di 8 con "degustazioni guidate"

25 partecipanti/corso

Tipologia	Importo in Euro
Docenze Fascia A- 16 ore x 77,47 Euro	1.239,52
Docenze Fascia B- 7 ore x 51,65 Euro	361,55
Cartelline,Block notes, etichette, penne, tc.	300,00
Rilegatura sussidi didattici, relazioni, etc.	200,00
Coffee break/colazione di lavoro 5 Euro x 25 x 3 gg	375,00
Degustazioni guidate prodotti tipici aziendali	1.200,00
Varie (rimborsi spese, imprevisti, fitto sala, etc.)	1300,,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>4.976,07</b>

### Rif. 5.2 B

#### Principali tematiche dei Corsi per Aziende Agrituristiche

TEMATICHE
Quadro normativo di riferimento del settore agrituristico (Legislazione nazionale e regionale, Norme contabili, fiscali e previdenziali di interesse agrituristico)
Internet ed e-commerce (nuove prospettive per le aziende agrituristiche)
Gli strumenti per un agriturismo di qualità (I risultati del POM Agriturismo: la gestione dell'azienda agrituristica, inquadramento dell'attività agrituristica nel panorama del settore agricolo, fenomeno agrituristico in Campania e sua connotazione, strumenti per la qualità)
Le norme igienico/sanitarie nel campo della ristorazione (HACCP)
Le principali norme per la trasformazione, la conservazione, il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti in azienda
Le forme di certificazione della qualità, nell'agro-alimentare (marchi collettivi, DOC, strade del vino, agricoltura ecosostenibile, prodotti tradizionali, etichettatura delle carni)
Fattorie didattiche: finalità, obiettivi, prospettive di mercato
I prodotti tipici locali (prodotti con marchio già riconosciuti o in corso di riconoscimento e prodotti tradizionali) e modalità per il reperimento
Il modello alimentare mediterraneo
La preparazione dei piatti locali, gli abbinamenti, etc.
Degustazioni guidate

### Rif. 5.3

#### Attività da realizzare attraverso la Fondazione Idis

<b>LA VETRINA DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE</b> <b>Computo analitico dei costi</b>
------------------------------------------------------------------------------------

#### 5.3 A Vetrina Educazione Alimentare - Riepilogo preventivo costi 2002 – 2003

Titolo	Tipologia/descrizione	Produzione	Costo in euro IVA esclusa
--------	-----------------------	------------	---------------------------

#### 5.3 B Gestione mostra Gnam

Fitto aree e consumi per 1 anno dal 1.3.02 al 28.2.03	Consumi, manutenzioni elettriche, antifurto, antincendio e riscaldamento, pulizie, vigilanza, assicurazione...	IDIS	80.000,00
Manutenzione exhibit per 1 anno dal 1.3.02 al 28.2.03	manutenzione computer, pannelli, audiovisivi. Voce da stimare a consuntivo.	IDIS	12.000,00
<b>Totale fitto e manutenzione</b>			<b>92.000,00</b>

#### 5.3 C Eventi

Materiali a stampa (preventivo di massima)	Stampa brochure e altri materiali pubblicitari	IDIS/testi SESIRCA	<b>Totale materiale a stampa</b>	<b>10.000,00</b>
--------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------	----------------------------------	------------------

Concorso regionale per le scuole	Realizzazione di vari eventi e del concorso	IDIS/SESIRCA		
<i>conferenza stampa</i>	Progettazione grafica e realizzazione n. 1.000 inviti formato 21x21 a 2 ante, stampa in quadricromia fronte retro	IDIS		750,00
<i>conferenza stampa</i>	imbustamento e postalizzazione	IDIS		80,00
<i>conferenza stampa</i>	costo spedizione a mezzo posta celere	IDIS		620,00
<i>conferenza stampa</i>	DIRECT MARKETING: Campagna outbound, tramite call center di Città della Scienza, comprendente contatti con 1.000 insegnanti, gestione informazioni e prenotazioni	IDIS		1.500,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	INVITI: Progettazione e realizzazione n. 10.000 inviti, f.to 21x21 piegati a 2 ante, stampa in quadricromia fronte retro (5.000 da distribuire nello Science Center e nei contatti diretti)	IDIS		2.000,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	imbustamento e postalizzazione 5.000 inviti	IDIS		400,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	costo 5.000 spedizioni a mezzo posta celere	IDIS		3.100,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	LOCANDINE: Progettazione e realizzazione n. 2.000 locandine formato 35x50 con stampa in quadricromia	IDIS		930,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	DIRECT MARKETING: Contatti diretti con 1.050 scuole della Regione Campania tramite promotori esterni (incotri con dirigenti scolastici e docenti referenti)	IDIS		9.700,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	LOCANDINE: Progettazione e realizzazione n. 2.000 locandine-regolamento concorso formato 35x50 con stampa in quadricromia			930,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	imbustamento e postalizzazione 2.000 locandine			200,00
<i>martedì degli insegnanti</i>	costo 2.000 spedizioni a mezzo posta			



	celere		2.480,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	Servizio informazioni e distribuzione materiali e modulistiche, direct marketing		2.600,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	Segreteria concorso		1.000,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	Progettazione e realizzazione n. 1.000 inviti, f.to 21x21 piegati a 2 ante, stampa in quadricromia fronte retro		750,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	imbustamento e postalizzazione 500 inviti		40,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	costo 500 spedizioni a mezzo posta celere		310,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	ospitalità giuria (gettoni, viaggi, pranzi, ecc) (voce da stimare a consuntivo)		4.000,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	Aula didattica per riunione della giuria, per sette giornate		1.750,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	Sala Centro Congressi, per una giornata, allestita con almeno 840 sedie ed amplificazione, palco ed addobbo floreale		3.500,00
<i>gestione concorso e premiazione</i>	Allestimento di pannelli e tavoli per esposizione dei lavori dei ragazzi (10 metri lineari)		2.000,00
<b>totale concorso</b>			<b>38.640,00</b>

Convegno scientifico internazionale sulla pesca	Estate 2002	IDIS/SESIRCA	
	Sala Galileo, sala per sessione parallela e aula per segreteria organizzativa	IDIS	4.000,00
	Impianti tecnici: Sala grande: amplificazione; PC + videoproiettore; lavagna luminosa; diaproiettore; schermo; 3 cabine per traduzione	IDIS	2.500,00
	Impianti tecnici: PC + videoproiettore; lavagna luminosa; diaproiettore; schermo; 3 cabine per traduzione	IDIS	1.200,00
	Fitto, trasporto e montaggio n. 300 sedie con ribaltina, per 2 giorni	IDIS	2.700,00
	Coffe break per 300 persone (Caffè, latte caldo e freddo, thè caldo, succhi di frutta, acqua minerale e pasticceria mignon) per n.1 giornata	IDIS	1.800,00
	Pannello retropalco (dimensioni 4x1,5 metri, montato su supporto del fornitore)	IDIS	550,00
	Pannelli segnaletica (n. 6 pannelli cm 30x50 per segnaletica montati su forex da mm 3 di spessore e n. 1 locandina ingresso montata su forex da mm 3 di spessore)	IDIS	150,00
<b>totale convegno Pesca</b>			<b>12.900,00</b>

Conferenza scientifica OGM	periodo novembre 2002	IDIS/SESIRCA	
	Sala Galileo (attrezzata con sedie ed amplificazione)	IDIS	1.800,00
	Progettazione e realizzazione n. 1.000 inviti, f.to 21x21 piegati a 2 ante, stampa in quadricromia fronte retro	IDIS	750,00
	imbustamento e postalizzazione 1.000 inviti	IDIS	80,00
	costo 1.000 spedizioni a mezzo posta celere	IDIS	620,00
	Compensi, rimborso spese, ecc.. per relatori (voce da stimare a consuntivo)	IDIS	5.000,00

	Coffe break per 200 persone (Caffè, latte caldo e freddo, thè caldo, succhi di frutta, acqua minerale e pasticceria mignon)		1.200,00	
	segreteria organizzativa	IDIS	970,00	
			<b>totale convegno OGM</b>	<b>10.420,00</b>

<b>Evento per gestori di attività agrituristiche</b>	giornata di incontro	IDIS/SESIRCA		
	Sala Galileo (attrezzata con sedie ed amplificazione e tavolo-palco con pannello retropalco)	IDIS	1.800,00	
	Progettazione e realizzazione n. 1.000 inviti, f.to 21x21 piegati a 2 ante, stampa in quadricromia fronte retro	IDIS	750,00	
	imbustamento e postalizzazione 1.000 inviti	IDIS	80,00	
	costo 1.000 spedizioni a mezzo posta celere	IDIS	620,00	
	Compensi, rimborso spese, ecc.. per relatori (voce da stimare a consuntivo)	IDIS	2.000,00	
	segreteria organizzativa	IDIS	970,00	
	Impaginazione testi, sviluppo files e stampa di un volume di formato 17x24 cm - 16 pp. Allestimento: spillatura; Stampa interni e copertina in quadricromia; Carta interna patinata da 150g.; Carta copertina: patinata da 250 g. Tiratura n. 1.000 copie.	IDIS/contenuti SESIRCA	1.700,00	
			<b>totale evento agriturismi</b>	<b>7.920,00</b>

<b>Compartecipazione finanziaria approfondimenti Mostra Gnam</b>	Attività di approfondimento curata da funzionari regionali	IDIS/SESIRCA		
	n. 12.000 ingressi gen-mag 2003 (1,67 € iva esclusa a persona)	IDIS	20.040,00	
	Segreteria organizzativa, servizio di prenotazione, trasporto e magazzinaggio brochure	IDIS	2.000,00	
			<b>totale evento compartecipazione</b>	<b>22.040,00</b>

<b>5.3 D Multimediali</b>				
Il Planetario ed il mare (preventivo di massima)	Filmato da mandare nel planetario della durata di 30'. Voce da stimare a consuntivo.	IDIS/DIGIGRAF/testo SESIRCA	20.000,00	
Ingressi al planetario	5.000 ingressi con sconto di 1/3	IDIS	2.100,00	
			<b>Totale Planetario</b>	<b>22.100,00</b>

<b>5.3 E Attività didattiche</b>				
Laboratorio didattico	scrittura sceneggiature e formazione dei professori (voce da stimare a consuntivo)	IDIS	2.000,00	
Laboratorio didattico	sperimentazione di n. 24 attività di lancio da offrire alle scuole medie (40% del prezzo)	IDIS	720,00	
Laboratorio didattico	sperimentazione di n. 24 attività di lancio da offrire alle scuole superiori (40% del prezzo)	IDIS	960,00	
			<b>Totale attività didattiche</b>	<b>3.680,00</b>

<b>Totale costi mostra ed eventi</b>			<b>219.700,00</b>
--------------------------------------	--	--	-------------------

<b>5.3 F Altri costi Mostra ed Eventi</b>				
Coordinamento dell'intero programma di attività in oggetto	Tutte le attività	IDIS	12.000,00	<b>12.000,00</b>

<b>Totale Mostra, Eventi e Coordinamento</b>			<b>231.700,00</b>
Costi generali (8%) (assistenza, consulenze, imprevisti)			<b>18.536,00</b>
<b>Totale complessivo</b>			<b>250.236,00</b>
<b>IVA (20%)</b>			<b>50.047,20</b>
<b>Totale complessivo iva inclusa</b>			<b>300.283,20</b>

\*di cui 16.718,40 Euro a carico del Cap. 3551

#### **Rif. 5.4.1.A**

### **Indagine Consumi Alimentari - Progetto ARCA- CNR Avellino - ASL AV UNO-ASL AV DUE**

#### **Modalità progettuale prevista**

#### **Relazione per la realizzazione di una inchiesta sui consumi alimentari denominato ARCA**

#### **Premessa**

In attuazione al programma Interregionale di "Comunicazione ed Educazione Alimentare" ed in applicazione del progetto esecutivo della III annualità è stata attuata in Provincia di Avellino un'indagine ed il monitoraggio dei consumi alimentari presso un circolo didattico di Montoro Inferiore. Detto progetto denominato "Gabbiano" è stato sviluppato in compartecipazione con l'istituto di Scienze dell'Alimentazione del C.N.R di Avellino, il Provveditorato agli Studi di Avellino e le ASL di Avellino e di Ariano Irpino.

In considerazione della novità e dell'interesse che si è venuto a creare dopo l'esperienza acquisita si è valutata la possibilità di realizzare un progetto collaborativo finalizzato, a seguito di una più capillare indagine sui consumi alimentari, alla promozione del modello alimentare basato sulla Dieta Mediterranea, inteso come modello di alimentazione in grado di garantire un impatto favorevole sullo stato di salute ed un apporto corretto di nutrienti per lo sviluppo e l'accrescimento dei più giovani.

Il target è costituito dagli alunni della scuola elementare della provincia di Avellino, dai loro genitori ed il relativo corpo docente.

Le condizioni sono maturate attraverso l'introduzione e la diffusione di modelli alimentari estranei alla tradizione italiana e sicuramente meno efficaci nella prevenzione di alcune malattie.

Questo fenomeno coinvolge gli strati più giovani della popolazione scolastica che tendono ad orientarsi verso il modello del "Fast Food" con effetti sfavorevoli che cominciano ormai a manifestarsi palesemente.

Le errate abitudini alimentari possono, infatti, influenzare già in una fase precoce il successivo sviluppo di condizioni patologiche quali l'obesità e il sovrappeso la cui incidenza è in rapida crescita.

L'acquisizione di specifiche competenze da parte di ciascuna delle componenti istituzionali coinvolte nel progetto e la volontà manifestata nel condividerle e coordinarne l'utilizzo, sono le risorse metodologiche e operative da perseguire per la realizzazione di un progetto di reale impatto sul territorio e che possa fornire ricadute pratiche anche a breve termine.

### **Descrizione sintetica degli obiettivi**

- Creazione di uno sportello per l'educazione alimentare aperto ai bambini ed ai loro genitori;
- Monitoraggio delle abitudini alimentari e screening degli indici antropometrici e della pressione arteriosa nei bambini della provincia: costituzione di una specifica banca dati integrata;
- Creazione di un questionario, validato scientificamente, per lo studio epidemiologico delle abitudini alimentari dei bambini;
- Caratterizzazione delle abitudini alimentari e degli stili di vita dei bambini della scuola elementare;
- Valutazione della prevalenza del sovrappeso ed obesità in età infantile in alcune province ed identificazione dei soggetti a rischio elevato che richiedono consulenza specialistica;
- Divulgazione e Valorizzazione delle produzioni agro-alimentari tipiche regionali e del loro impatto positivo sulla salute;
- Valorizzazione del Modello Alimentare Mediterraneo.

### **Campione da coinvolgere**

La suddivisione territoriale della provincia di Avellino prevede l'individuazione di sei distretti scolastici omogenei per platee scolastiche afferenti. Per ciascuno di essi sarà selezionato uno o più circoli scolastici rappresentativi dell'area geografica di pertinenza, avendo cura di coinvolgere *in primis* i referenti che hanno partecipato alle precedenti iniziative promosse dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura nell'ambito del Progetto Interregionale di "Comunicazione ed Educazione Alimentare".

Il numero di bambini da sottoporre a screening, per ciascuna unità operante a livello di distretto, sarà proporzionale al campione eleggibile censito per ciascuna area. Il campione che in definitiva sarà coinvolto nel progetto sarà costituito da circa 3600 scolari.

Quindi lo screening verrà effettuato su circa il 10% dei bambini, della fascia di età di interesse, residenti nella provincia di Avellino.

## **Attività previste**

1. Identificazione del personale specializzato da coinvolgere nel progetto (n° 7 medici operanti presso l'ASL Avellino 1 e l'ASL Avellino 2 per un periodo circa di 3 mesi);
2. Formazione del personale attraverso la realizzazione di stages in cui vengono approfonditi gli elementi inerenti l'alimentazione del bambino in età scolare e realizzate sedute tecniche per la standardizzazione delle procedure operative relative alle metodiche da adottare nel corso dell'intervento;
3. Intervento sul territorio e raccolta dei dati;
4. Elaborazione dei dati raccolti;
5. Diffusione dei risultati, mediante azioni mirate e capillari sul territorio.

## **Dettagli delle attività previste**

### **A-Procedure preliminari**

- Organizzazione del personale che opererà sul campo, con particolare riguardo alla standardizzazione delle metodiche per il rilievo dei dati antropometrici (peso, altezza, circonferenze corporee e pliche cutanee - Lohman et al.) e della pressione arteriosa (linee guida OMS). Gli operatori verranno addestrati all'uso del questionario;
- Incontri formativi per referenti scolastici, in cui saranno illustrati in dettaglio gli obiettivi dello studio e le attività che ciascun referente sarà tenuto a svolgere presso il proprio Istituto;
- Organizzazione: sono previste, presso ciascun circolo selezionato, specifiche riunioni che coinvolgeranno i genitori dei bambini e gli insegnanti durante le quali saranno illustrate le finalità e le metodologie operative del progetto.

### **B-Intervento sul territorio**

Obiettivo: Monitoraggio delle abitudini alimentari, degli indici antropometrici e della pressione arteriosa nei bambini coinvolti nel progetto: costituzione di una specifica banca dati integrata.

Presso ciascun circolo selezionato, per circa 4 settimane, saranno presenti uno o più medici che provvederanno:

- a) Questionario anonimo di inchiesta alimentare e sugli stili di vita; il questionario sarà compilato a casa con l'aiuto dei genitori e successivamente consegnato agli operatori che procederanno alla verifica dell'adeguatezza della compilazione;
- c) Principali indici antropometrici: statura e peso corporeo; circonferenza addominale, circonferenza fianchi, circonferenza braccio, circonferenza gamba;
- c) pressione arteriosa in posizione seduta.

Le visite saranno effettuate secondo un calendario che verrà predisposto dai referenti scolastici per l'alimentazione, in base alle esigenze sia della scuola che dei medici delle ASL che collaboreranno all'iniziativa.

Si prevede, in base alle esperienze maturate durante lo studio di fattibilità, che ciascun medico possa giornalmente visitare dai 20 ai 25 bambini.

### **C- Attività in Itinere**

Obiettivi:

- a) creazione di uno sportello per l'educazione alimentare aperto ai bambini ed ai loro genitori;
- b) valorizzazione delle produzioni agro-alimentari tipiche regionali e del loro impatto positivo sullo stato di salute.

### **D- Elaborazione Statistica dei dati e divulgazione dei risultati**

I dati saranno opportunamente elaborati dal CNR.

La divulgazione dei dati avrà diversi obiettivi:

1. Presentazione dei risultati dello studio in congressi scientifici nazionali e internazionali;
2. Pubblicazione dei risultati su riviste scientifiche e divulgative nazionali e internazionali;
3. Diffusione capillare dei risultati a livello locale presso le strutture mediche e sanitarie preposte alla tutela della salute nel territorio;
4. Diffusione dei risultati a mezzo stampa, a livello locale e nazionale;
5. Diffusione dei risultati ad altre figure professionali di pertinenza del settore alimentare e agro-alimentare (agriturismo, ristorazione collettiva ecc.);
6. Diffusione dei risultati attraverso azioni specifiche (incontri di gruppo, seminari, lezioni di approfondimento, convegno provinciale, ecc.) nei confronti degli utenti interessati (alunni e genitori) per "correggere" eventuali comportamenti alimentari irrazionali.

### **Costi previsti**

<b>Tipologie</b>	<b>Importo in Euro</b>
Aggiornamento Medici ASL	2.600,00
Interventi sul Territorio (Convegni, seminari, ecc.)	2.600,00
Analisi dei dati raccolti ed elaborazione pubblicazione	10.500,00
Diffusione risultati: pubblicazione sussidi, Convegno provinciale, rimborsi spese e compensi per relatori, ecc.	4.300,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>20.000,00</b>

## **Rif. 5.4.2 A**

**Attivazione Azioni concertate con il Comune di Napoli, di supporto alle mense scolastiche, con la collaborazione di ASL Napoli Uno-Dipartimento di prevenzione e Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli.**

**Progetto previsto.**

**Attuazione STAPAI Napoli-SeSIRCA**

*1-Azione formativa per il personale in forza presso 17 asili nido- TOTALE 247 persone*

Si è ipotizzata la realizzazione di corsi di 16 ore (4 giorni da 4 ore di cui 4 di esercitazione pratica) per coordinatori, puericultrici, educatrici e corsi di 20 ore (4 giorni da 5 ore di cui 4 di esercitazione) per cuochi/aiuti e bidelli

**Possibile avvio dei primi corsi:** 5-6-9-10 settembre 2002.

### **A-Corsi per Cuochi-Bidelli - aiuto cuochi**

Totale n. 123 partecipanti- 4 corsi – 3 da 30- 1 da 33

### **B- Corsi per Coordinatori, puericultrici, educatrici**

Totale n. 124 partecipanti- 4 corsi – 3 da 30 - 1 da 34

### **Costo indicativo/corso-**

-Docenze-	1.400,00 Euro
-Varie-	600,00 Euro
<b>TOTALE</b>	<b>2.000,00 Euro x 8 Corsi: 16.000,00 Euro</b>

Costo ipotetico realizzazione Video	- 6.000,00 Euro
Costo realizzazione schede e opuscolo approfondimento	- 4.000,00 Euro
Costo Stampa opuscolo	- 2.000,00 Euro

**Materie da trattare** (da modulare in base alla differente tipologia di utenti)

### **PROGRAMMA**

- Obiettivi e scopi del corso
  - Nutrizione e salute
- Sana e corretta alimentazione nell'infanzia



- Condizioni patologiche che necessitano di dietoterapia e Igiene e sicurezza degli alimenti  
- Rischio biologico, fisico e chimico degli alimenti  
- Tossinfezioni alimentari e rischio di malattie croniche da alimenti (contaminanti, pesticidi e etc....):

- Normativa in campo alimentare (Prodotti biologici, Organismi geneticamente modificati, tecnologico, etichettatura dei prodotti alimentari, alimenti per l'infanzia e prodotti dietetici)
- D. Lgs 155/97: ruolo nella sicurezza alimentare
- Applicazione pratica del D.Lgs 155
- Sanificazione: obiettivi e approcci operativi
- Igiene e formazione del personale

### ***Esercitazioni:***

Ispezione degli alimenti

Tabelle dietetiche e diete speciali

### **È prevista la somministrazione di**

- Test d'ingresso
- Test di verifica finale
- Test di gradimento

Nell'ambito dei corsi, al personale partecipante verranno somministrate:

-Dispense inerenti le materie trattate;

-Opuscolo di approfondimento che verrà prodotto per l'occasione dall'ASL Napoli Uno, d'Intesa con il Dipartimento di Scienze Mediche preventive;

-Video di 15-30 minuti su alcuni aspetti igienico-sanitari della ristorazione scolastica, prodotto per l'occasione dal Dipartimento di Scienze Mediche preventive;

In tale contesto, pertanto, l'Assessorato Agricoltura della Regione Campania avrà funzioni di coordinamento delle iniziative, garantendo altresì la copertura finanziaria, la fornitura di eventuali supporti didattici aggiuntivi e la segreteria operativa.

L'ASL Napoli UNO e il Dipartimento di Scienze Mediche preventive garantiranno la predisposizione dei sussidi didattici, di schede d'ingresso e di verifica e le docenze (indicativamente per il 20% il Dipartimento di Scienze Mediche Preventive e il restante 80 %

l'ASL NAPOLI 1), retribuite dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Il Comune di Napoli garantisce il "reclutamento" del personale da formare, la scelta e la predisposizione delle sale-sedi del Corso, la gestione organizzativa dei corsi (presenze, fogli firme, ecc.) unitamente all'Assessorato regionale Agricoltura della Campania.

**TOTALE azione 1** **28.000,00 Euro**

Di cui:

- 14.000,00 per azioni garantite da ASL Napoli 1
- 10.000,00 per azioni garantite dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive- Università Federico II di Napoli

***2 -Azione informativa- formativa per il personale delle scuole materne comunali - TOTALE 1238 persone Attuazione STAPAL Napoli-SeSIRCA***

Si è ipotizzata la realizzazione di corsi da 6-8 ore (max 2 giornate formative) integrando e approfondendo argomenti già trattati dall'ASL Napoli Uno, con precedenti azioni.

Verrà realizzata a partire da gennaio 2003- Indicativamente n. 25 Corsi da 45-50 persone cadauno, con il concorso degli organismi di cui al precedente punto 1.

**Costo indicativo/corso-**

-Docenze-	600,00 Euro
-Varie-	400,00 Euro
<b>TOTALE</b>	<b>1000,00 Euro x 25 Corsi: 25.000,00 Euro</b>

**Costo Dispense, organizzazioni, altro:** 5.000,00 Euro.

**TOTALE azione 2** **30.000,00 Euro**

Di cui:

- 25.000,00 per azioni garantite da ASL Napoli 1
- 5.000,00 per azioni garantite dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive- Università Federico II di Napoli

***3-Realizzazione "Cucina modello" con annessa attività formativa per bidelli, cuochi, educatrici, ecc.***

**Attuazione STAPAL Napoli-SeSIRCA**

Azione dimostrativa e formativa, per la quale si prevede la seguente ripartizione di costi:

1. Contributo 30% Acquisto attrezzature	8.000,00 Euro
2. Attività formativa per il personale	5.000,00 Euro
3. Consulenze e varie	3.000,00 Euro

**TOTALE azione 3** **16.000,00 Euro**

Di cui:

- 5.000,00 per azioni garantite da ASL Napoli UNO
- 3.000,00 per azioni garantite dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive- Università Federico II di Napoli

***4- Attività di valorizzazione di prodotti di qualità e miglioramento dell'alimentazione presso gli asili nido.***

**Attuazione SeSIRCA**

Attraverso la corresponsione, al Comune di Napoli, previa rendicontazione analitica e presentazione di fatture, dei maggiori costi derivanti dalla somministrazione, presso 17 asili nido, di alcuni prodotti biologici, tra cui:

- Succhi di frutta
- Yogourth
- Latte
- Pasta
- Conserve di pomodori
- Olio extra vergine di oliva

**Totale azione 4 -** **12.000,00 Euro**

<b>TOTALE COMPLESSIVO Euro 86.000,00</b>
------------------------------------------

### Rif. 5.4.3 A

**Compartecipazione ad attività di supporto alle Mense Scolastiche proposte dall'ASL Napoli Uno e di sostegno all'azione proposta dal Comune di Napoli Realizzazione-SeSIRCA e STAPAI**

**Corsi per la vigilanza nelle mense scolastiche- Sistemi di controllo per la certificazione volontaria di qualità delle produzioni agroalimentari**

#### **Obiettivi**

Aggiornare figure professionali competenti in materia di controllo e certificazione nell'agroalimentare, in particolare, tra il personale (medici, veterinari e tecnici) incaricato dei controlli nelle mense scolastiche in servizio presso l'ASL Napoli Uno, per consentire a dette figure di svolgere in maniera proficua l'attività di controllo e vigilanza in campo alimentare, specie in riferimento alla fornitura di prodotti biologici, tipici, ecc., contribuendo a migliorare la qualità della ristorazione scolastica.

#### **Ipotesi formativa**

- Corsi da destinare a medici, veterinari e tecnici addetti ai controlli in servizio (circa 140), garantendo un numero massimo di 20-25 fruitori/corso;
- Attività corsuale pari a 20 ore/corso (3 giornate) con azioni frontali e approfondimenti di gruppo;
- Segreteria organizzativa cogestita dai referenti dell'Assessorato regionale all'agricoltura e da incaricati dell'ASL;
- Periodo di attività: ottobre 2002-marzo 2003.

#### **Principali Costi relativi alla organizzazione dell'attività formativa**

Totale Corsi per l'Azione Pilota- Napoli- n. 7

#### **Costi indicativi/corso**

<b>Tipologia</b>	<b>Importo in Euro</b>
Docenze Fascia A- 10 ore x 77,47 Euro	774,70
Docenze Fascia B- 2 ore x 51,65 Euro	103,00
Docenze fascia D- tutor n. 1 x 8 ore x 25,82 Euro	206,56
Cartelline,Block notes, etichette, penne, tc.	300,00
Rilegatura sussidi didattici, relazioni, etc.	250,00
Coffee break/colazione di lavoro 12 Euro x 25 x 3gg	900,00
Varie (rimborsi spese, imprevisti, etc.)	400,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>2.934,26</b>

**TOTALE COSTO PER N. 7 CORSI**

**20.539,82 Euro**

A detta attività si associa un'azione concertata di interventi proposti dal Comune di Napoli, come indicato nell'atto negoziale e proposti al paragrafo 5.4.2 A, per 44.000,00 Euro.

**Rif. 5.4.4 A**

**Compartecipazione ad iniziative proposte dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli, dalla Società Italiana di Igiene e di sostegno all'azione proposta dal Comune di Napoli**

La compartecipazione riguarda l'attuazione delle seguenti attività:

**1-Attuazione diretta SeSIRCA-Realizzazione Corso S.It.I. per addetti ai Servizi di Igiene degli Alimenti**

**I costi complessivi afferenti alla realizzazione del corso riguardano:**

-Locandine, materiale didattico, ecc.	Euro 500,00
-Spese di segreteria	Euro 800,00
-Noleggio attrezzature	Euro 500,00
-Elaborazione e diffusione materiale didattico	Euro 2.000,00
-Compensi relatori e varie	Euro 1.000,00
-TOTALE	Euro 4.800,00
-IVA	Euro 960,00
-TOTALE	Euro 5.760,00
Compartecipazione SeSIRCA	Euro 1.800,00

**2- Attuazione diretta SeSIRCA- Compartecipazione allo Studio IPA**

Nel caso specifico, l'Assessorato garantirà, una compartecipazione pari al 50% delle spese emergenti, tenendo conto, altresì, che il Dipartimento predisporrà un elaborato descrittivo e divulgativo sui risultati ottenuti, con indicazioni pratiche per ridurre il contenuto di IPA negli alimenti.

Per quanto concerne la spesa complessiva, per la realizzazione dell' iniziativa, questa è relativa a:

-Predisposizione schede di indagine e stampa	Euro 500,00
-Costi vari (trasferimento, raccolta dati, acquisti di	

reagenti di laboratorio, ecc.)	Euro 3.000,00
-Elaborazione dati	Euro 1.000,00
-Predisposizione pubblicazione divulgativa e scientifica	Euro 1.500,00
TOTALE	Euro 6.000,00
IVA	Euro 1.200,00
TOTALE	Euro 7.200,00
Compartecipazione SeSIRCA circa 50%-	Euro 3.600,00

Più nel dettaglio, si riporta di seguito una breve descrizione del progetto da attuare

### **Premessa**

Gli Idrocarburi Policiclici Aromatici sono una classe di composti carcinogenici costituiti da due o più anelli benzenici condensati. Termodinamicamente stabili si originano dallo scarico dei motori a scoppio, dai fenomeni di pirolisi dei materiali organici e dai processi di combustione incompleta.

Ampiamente diffusi nell'ambiente e dotati di notevoli solubilità in fase lipidica, gli IPA sono capaci di bioconcentrarsi lungo la catena alimentare, favoriti da un lato dall'inquinamento atmosferico che ne determina la distribuzione su frutta e vegetali, dall'altro da modalità di cottura come la grigliatura, l'affumicatura e la tostatura.

In generale, la maggiore o minore quantità di inquinanti riscontrabile in una derrata alimentare dipende dalla loro stabilità agli agenti chimico-fisici, mentre gli effetti di danno all'organismo umano, di tipo acuto o cronico, dipendono dalla concentrazione, dal grado di tossicità specifica di ogni sostanza e dalle interazioni che si possono verificare durante i fenomeni di assorbimento e metabolizzazione.

Alla luce di quanto premesso, è apparso interessante implementare uno studio atto ad evidenziare il contenuto di IPA in alimenti pronti al consumo, con l'obiettivo di valutarne la quota assumibile mediamente con la dieta globale.

In generale, la maggiore o minore quantità di sostanza riscontrabile in una derrata alimentare dipende dalla stabilità agli agenti chimico-fisici, dalla capacità di solubilizzare nei lipidi, di bioconcentrarsi lungo la catena alimentare mentre gli effetti di danno all'organismo umano, di tipo acuto o cronico, dipendono dalla concentrazione, dal grado di tossicità specifica di ogni sostanza e dalle interazioni che si possono verificare durante i fenomeni di assorbimento e metabolizzazione.

## **Obiettivi**

Alla luce di quanto sopra brevemente esposto ed in considerazione del fatto che il rischio per la salute umana è strettamente connesso alla dose di esposizione, è apparso interessante implementare uno studio atto a valutare il livello di esposizione alimentare agli IPA di bambini di età compresa tra 16 ed i 10 anni residenti in due differenti località della Campania.

## **Metodologia**

La valutazione del contenuto in tracce di IPA in campioni di alimenti è strettamente connessa con il protocollo di campionamento adottato che si articola in due differenti approcci.

Il primo, l'analisi di alimenti crudi, freschi, o conservati, ci permette una stima indiretta della quantità di IPA ingerita, sulla base dei dati statistici relativi alla media dei consumi alimentari.

Il secondo approccio consiste nel campionamento e nell'analisi di pasti pronti che, combinati nella dieta totale, rappresentativa delle abitudini nutrizionali dei bambini, ci permette una accurata stima della disponibilità di tali inquinanti attraverso la dieta.

Premesso ciò, campioni di alimenti crudi, freschi, e conservati, verranno acquistati presso supermarket e piccole salumerie delle due località prescelte, rispettivamente Pollica, in provincia di Salerno, ed Ercolano, in provincia di Napoli.

Contemporaneamente presso una scuola elementare di Pollica ed una di Ercolano vengono prelevati campioni di pasti. Questi, rappresentativi della dieta totale dei bambini, si compongono di un pranzo completo, comprensivo di bevande, distribuito dal servizio di refezione scolastica, da integrare con la prima colazione, la merenda e la cena fornita dalle famiglie che aderiscono al progetto. Per una più precisa valutazione delle abitudini alimentari dei bambini, in termini qualitativi e quantitativi, ai genitori vengono distribuiti dei questionari da compilare quotidianamente.

Il prelievo è realizzato con una frequenza giornaliera per un periodo sufficiente a campionare tutti i pasti di un ciclo completo proposto dal servizio di refezione scolastica.

## **Analisi di Laboratorio**

La procedura analitica prevede una preventiva digestione alcalina dei campioni omogeneizzati, seguita da un'estrazione con n-esano, una successiva purificazione su colonna di gel di silice ed infine un dosaggio qualitativo e quantitativo attraverso cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC) utilizzando un apparecchio Beckman 420 munito di colonna Supelcosil LC-PAH HPLC (25 cm x 4,6 mm; 5 mm), detector a fluorescenza Shirnadzu RF-10AxL regolato ad una lunghezza d'onda di eccitazione di 370 nm e di emissione di 410 nm. I dati, immagazzinati con Statistical Data Base, saranno elaborati mediante Stata Statistical





**Rif. 5.4.5 A**

**Scuole in Fattoria – Compartecipazione Attività CIA Salerno –  
Visita di 6 ore con supporto didattico di personale  
Lezione preliminare a Scuola e Intervento successivo  
n. massimo alunni 50 + 4-6 docenti accompagnatori**

<b>Principali Costi prevedibili</b>	<b>Importi in Euro</b>
Rimborso forfetario massimo Euro 750 (15 Euro/alunno):	
Degustazione prodotti aziendali	500,00
Compenso esperto accompagnatore	150,00
Compenso per esperto-lezione a Scuola	100,00
<b>TOTALE EURO</b>	<b>750,00</b>

Compartecipazione a carico del progetto 10 Euro/alunno: totale 500,00 Euro-

**Attuazione per il tramite dello STAPAI di Salerno****Rif. 5.4.5 A****Progetto esecutivo proposto****Premessa**

L'iniziativa "Scuola in fattoria", proposta e realizzata dalla Confederazione Italiana Agricoltori è operativa sul territorio della Regione Campania da circa tre anni e ha coinvolto moltissime scuole di ogni ordine e grado.

Nasce dalla consapevolezza che nella sua tradizionale funzione formatrice dei giovani, la scuola viene oggi sempre più affiancata da altri organismi educativi operanti nella vita Sociale, quali mass media, Associazioni culturali e del tempo libero, Enti territoriali ecc. che insieme con essa mettono a disposizione mezzi e strumenti per la realizzazione d'iniziative atte a favorire lo sviluppo di una coscienza civile dei ragazzi.

Spesso, nell'ambito delle scuole, sono realizzati lavori che, pur dotati d'innegabili pregi data la loro aderenza alle problematiche del territorio, non si avvalgono però del necessario raccordo con le organizzazioni culturali, sociali o imprenditoriali che agiscono sull'area di studio.

Particolare attenzione sta ponendo la scuola ad insegnare ai ragazzi che tutte le attività professionali dell'uomo devono avere al primo posto la valutazione dell'impatto ambientale per salvaguardare la vita sul nostro pianeta.

E' compito della scuola diffondere l'amore per la natura, l'ambiente, la campagna quali modelli di vita da salvaguardare, difendere ed apprezzare. E' con queste finalità che la CIA

(Confederazione Italiana Agricoltori), ha intrapreso con il Patrocinio delle Amministrazioni Provinciali, in collaborazione con il *Ministero della Pubblica Istruzione* (protocollo d'intesa siglato in data 15 marzo 2000), un'attività di visita alle aziende Agricole ed Agrituristiche della Campania, rivolta ai ragazzi delle scuole elementari, medie e superiori, che con il motto "rispettare la natura per rispettare noi stessi" ha portato gli alunni a visitare numerose aziende agricole ed agrituristiche.

I bambini fino alle scuole elementari hanno scoperto la campagna con le sue forme di vita, hanno imparato a distinguere il tacchino dalla gallina, si sono sbalorditi nel vedere la muta di un asino, entusiasti nel dare da mangiare dell'erba ad una capretta.

I ragazzi delle scuole medie, hanno compreso i valori della campagna, imparato a conoscere l'ambiente, le tecniche di trasformazione dei prodotti, scoperto i sapori genuini

I ragazzi delle scuole superiori hanno appreso le tecniche della campagna, in particolare le nozioni di agricoltura biologica, lotta integrata, produzioni tipiche, i concetti di DOP e DOC. Hanno assistito ed in alcuni casi partecipato al lavoro dei campi, tale esperienza è stata per i ragazzi particolarmente significativa perché li ha resi consapevoli del proprio ruolo nei confronti della natura e fatto assumere un atteggiamento positivo nei confronti delle problematiche ambientali.

La collaborazione tra il mondo della scuola e quello dell'agricoltura, prevista dal Protocollo d'intesa che la C.I.A. può essere ulteriormente incentivata dalle istituzioni locali che hanno a cura lo sviluppo del patrimonio culturale delle nuove generazioni. In tale contesto viene attivata la collaborazione CIA Regione Campania.

### **Strategie del progetto**

L'interesse suscitato dal progetto nell'ultimo triennio presso le scuole fa pensare che un suo proseguimento possa diventare non solo un importante veicolo di informazione e di formazione per le nuove generazioni ma anche uno strumento di valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità.

La fattoria-scuola, rappresenta un uno strumento per porre su nuove basi il rapporto città - campagna, cultura urbana - cultura rurale ed il mezzo più idoneo per conoscere le attività agricole, le risorse storiche e naturalistiche del territorio provinciale, un'occasione per trascorrere una giornata in un ambiente sano e naturale.

Per gli alunni, la fattoria diventa un modo per avvicinarsi alle attività agricole e dell'allevamento in modo piacevole, un modo per imparare il rispetto per l'uomo di campagna cui noi tanto dobbiamo perché con il suo lavoro ci nutre e contribuisce alla salvaguardia del

territorio impedendo frane, alluvioni, ecc.

La fattoria-scuola diventa quindi un laboratorio a cielo aperto per imparare come avviene la lavorazione del latte per la produzione di formaggi o ricotta, delle carni per la produzione di salumi, come si effettuano le pratiche agronomiche: piantare, seminare, potare, concimare, irrigare, raccogliere gli ortaggi o la frutta; è quindi un mezzo divertente per i ragazzi di imparare giocando.

La fattoria-scuola offre, inoltre, l'occasione di scoprire o riscoprire le giuste abitudini alimentari, legate alla cultura e alla tradizione contadina del meridione, un'alimentazione ricca di frutta, verdura, cereali e legumi che sono alla base del modello alimentare mediterraneo o dieta mediterranea diventando così utile strumento insieme alla scuola per preparare futuri consumatori consapevoli ed attenti contro le insidie di una cattiva alimentazione.

L'educazione alimentare e le produzioni di qualità sono oggi temi di grande attualità a livello comunitario, nazionale e Regionale; tale interesse si esplica attraverso numerose iniziative e progetti.

Il nuovo piano triennale dell'Unione Europea per la tutela dei consumatori richiede un impegno forte e significativo per il miglioramento dell'informazione alimentare rivolta ai consumatori, mentre già da diversi anni iniziative comunitarie diversificate hanno posto l'accento sulla salvaguardia dell'ambiente e la sensibilizzazione dell'opinione pubblica.

L'educazione alimentare e ambientale si inserisce inoltre nei programmi di educazione alla salute, intesa come acquisizione delle conoscenze necessarie per il miglioramento della qualità della vita, promuovendo una cultura che consenta di passare dal consumismo a comportamenti improntati a scelte di responsabilità civico - ambientale, e di comprendere nel concetto di salute anche quello di armonia con se stessi e con l'ambiente.

Importante per il raggiungimento di questi obiettivi è stato l'apporto del progetto interistituzionale di comunicazione ed educazione alimentare che ha visto coinvolto oltre al Mipa tutti gli Assessorati Regionale all'Agricoltura ed il Ministero della Pubblica Istruzione ed ha consentito la creazione di un modello formativo integrato frutto di una stabile collaborazione tra i vari soggetti capace di accrescere la qualità della formazione.

Il mondo agricolo è decisamente parte in causa di tutte queste iniziative, essendo il settore produttivo direttamente responsabile dell'alimentazione e quello funzionalmente collegato all'ambiente. E in particolare sono parte in causa quegli imprenditori agricoli che hanno recepito innovazioni di processo quali le produzioni integrate e biologiche e conservato metodologie di produzione e trasformazione "tipiche", in grado di coniugare la garanzia di

genuinità e salubrità degli alimenti con la tutela dell'ambiente e del paesaggio.

L'idea di rendere direttamente protagoniste le strutture agricole nelle attività di educazione alimentare nasce dalla necessità di superare lo scollamento esistente tra il mondo della produzione e quello del consumo e di far conoscere l'attività agricola come recupero di cultura alimentare e di conoscenza delle produzioni tipiche del territorio.

A questo scopo la C.I.A. ha attivata una rete regionale di “Fattorie scuola”, scelte tra aziende agricole integrate e biologiche.

### **Il sistema organizzativo**

Il progetto “Scuola in fattoria” ha consentito di creare una rete di aziende agrituristiche aderenti alla Confederazione Italiana Agricoltori che mettono a disposizione di scolari e studenti, a fini educativi, il sapere e la professionalità degli agricoltori.

Le imprese agricole aderenti a “scuola in fattoria”:

- sono aziende biologiche o in conversione,
- attuano le norme sulla sicurezza legge 626/94 e 46/90
- adottano un sistema di autocontrollo igienico sanitario ai sensi del di 155197,
- hanno le attrezzature di primo soccorso,
- la CIA, di concerto con i funzionari della Regione Campania- STAPAI Salerno, assisterà le attività didattiche con la partecipazione di personale qualificato: 1 operatore ogni 15 alunni.

### **La metodologia**

Nella metodologia prevista l'imprenditore agricolo ha partecipato ad appositi corsi di formazione organizzati dalla Regione Campania che gli hanno consentito di parlare in modo semplice agli alunni.

Decisivo rimane il rapporto tra la fattoria e l'insegnante, spetta a quest'ultimo infatti stabilire quali tipi di attività possono essere più consone al proprio programma educativo e all'insegnamento delle singole materie.

Ogni attività va preparata discernendo le varie fasi, individuando quelle propedeutiche, preliminari e fondamentali per lo scambio educativo.

La visita in fattoria deve essere anche un momento di sana libertà e di ricreazione, per cui parte della visita deve essere indirizzata anche al gioco.

E' interessante far riscoprire ai bambini, i vecchi giochi nell'aia, per far conoscere come si divertivano i nostri avi.

Nel proseguo sono descritti i percorsi formativi da concordare con gli insegnanti delle singole

scuole che potranno scegliere tra i cinque percorsi proposti.

### **Destinatari**

I destinatari del progetto sono le scuole: gli studenti e gli insegnanti.

### **Obiettivi**

Per valorizzare i “saperi” e i valori del mondo rurale e favorire la trasmissione presso i consumatori occorre:

1 - favorire la conoscenza dell'alimentazione e dei prodotti agroalimentari:

- o Facendo conoscere le origini dei prodotti alimentari ed il percorso dal campo alla tavola
- o Approfondendo il legame che unisce il cibo, l'ambiente la salute
- o Facendo conoscere i prodotti tipici del territorio;

2 - Creare interesse per la scoperta dell'ambiente e delle attività agricole:

- Favorendo il recupero del valore culturale e ambientale del territorio
- Facendo conoscere piante e animali della fattoria
- Sensibilizzando al rispetto dell'ambiente
- Facendo conoscere il lavoro dell'agricoltore e i valori del mondo rurale

### **I principali temi didattici.**

Il progetto "scuola in fattoria" propone i seguenti temi specifici dei singoli comparti interessanti le singole filiere produttive:

- dall'olivo all'olio
- gli ortaggi, dal campo alla tavola
- gli alberi da frutto
- dal latte al formaggio fresco ai formaggi

### ***DALL'OLIVO ALL'OLIO***

Il progetto è elaborato in modo da contenere tutti gli elementi necessari per favorire la conoscenza dell'ambiente rurale, delle tecniche coltivazione e di produzione dell'olivo, i metodi di estrazione e di classificazione dell'olio, le sue qualità organolettiche.

Il progetto si articola in due giornate:

Periodo ottobre-novembre

1<sup>a</sup> giornata incontro in classe con l'esperto

L'incontro permette di approfondire le tematiche legate alla produzione olivicola ed ai rapporti che queste hanno con l'ambiente e con la nostra alimentazione

Metodologia

- La botanica
- Le pratiche colturali
- I sistemi di estrazione
- I tipi di olio

Periodo novembre-dicembre

2<sup>a</sup> giornata in azienda agrituristica

La visita prevede l'incontro con l'agricoltore che presenterà le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti e le tecniche utilizzate.

- visita agli oliveti, i metodi di coltivazione e di raccolta
- visita al frantoio
- panel test, l'assaggio dell'olio
- etichettatura dell'olio

Si potrà prevedere di trapiantare una pianta di olivo (se nella scuola è presente un giardino) assicurando la necessaria assistenza agronomica per le colture poliennali.

## ***DAL CAMPO ALLA TAVOLA***

### **- le piante dell'orto**

#### **Articolazioni del progetto:**

Periodo febbraio-marzo

1<sup>a</sup> giornata incontro in classe con l'esperto

- Lo botanica
- Le pratiche colturali
- I diversi tipi di ortaggi
- Esperimento. La semina

Periodo aprile-maggio

2<sup>a</sup> giornata in azienda agrituristica

La visita prevede l'incontro con l'agricoltore che presenterà le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti e le tecniche utilizzate. Alcuni esperti accompagneranno gli alunni per l'intero percorso.

- Visita al campo sperimentale
- La zappatura dell'orto
- Trapianto delle piantine di ortaggi seminate a scuola
- La concimazione organica

Utilizzando i prodotti dell'orto i bambini manipoleranno e trasformeranno gli ortaggi sviluppando il concetto di trasfigurazione degli alimenti. I frutti dell'orto utilizzati in cucina insieme ad altri elementi permetteranno di conoscere le trasformazioni che subiscono e di capire l'importanza degli ortaggi per la salute.

### ***DAL FIORE AL FRUTTO***

Il progetto si articola in due giornate:

Periodo novembre-dicembre

1<sup>a</sup> giornata incontro in classe con l'esperto

- Labotanica
- Le pratiche colturali
- La coltivazione biologica
- Esperimento: “adottiamo un albero”

Periodo aprile-maggio

2<sup>a</sup> giornata in azienda agrituristica

La visita prevede l'incontro con l'agricoltore che presenterà le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti e le tecniche utilizzate.

- visita ai frutteti, i metodi di coltivazione
- la raccolta
- la trasformazione della frutta
- i metodi di conservazione

Anche per gli alberi da frutto si potrà prevedere un trapianto (se nella scuola è presente un giardino) assicurando la necessaria assistenza agronomica.

### ***DAL LATTE AL FORMAGGIO***

Il progetto si articola in due giornate:

Periodo tutto l'anno

1<sup>a</sup> giornata incontro in classe con l'esperto

- Latte ed i principi nutritivi
- Classificazione del latte
- I metodi di trasformazione
- Il formaggio

Periodo tutto l'anno

2<sup>a</sup> giornata in azienda agrituristica

La visita prevede l'incontro con l'agricoltore che presenterà le caratteristiche dell'azienda,

Gli animali da latte

- la mungitura
- la trasformazione tradizione
- la trasformazione moderna, con visita al caseificio



Costo per singolo percorso formativo e per alunno è di euro 15,00 e comprende

- personale tecnico (esperti prescelti congiuntamente allo STAPAI Salerno)
- degustazione di prodotti tipici in azienda
- materiale per le attività didattiche
- diploma di partecipazione, a firma congiunta
- Spese generali.

**Compartecipazione Regione Campania- Assessorato Agricoltura: 10,00 euro ad alunno**

**Compartecipazione CIA-Fattorie: 5,00 euro ad alunno**

#### **Rif. 5.4.1 B**

#### **Compartecipazione ad iniziative promosse dal CIRANAD**

Il CIRANAD - Centro Interuniversitario per Ricerche su Alimenti, Nutrizione e Apparato Digerente, con sede in Napoli ha richiesto all'Assessorato regionale all'Agricoltura di collaborare all'attivazione di alcune azioni programmate tra il 2002 e il 2004, in campo dell'educazione alimentare.

**Le azioni e le attività previste dal CIRANAD riguardano sostanzialmente i seguenti aspetti:**

1) Per porre un freno alla frequente "confusione", soprattutto da parte dei mass media, sull'argomento globalmente considerato "dieta" che riduce e semplifica le conseguenze di un'errata alimentazione in problemi di sovrappeso, colesterolo, malattie cardiocircolatorie, per cui si sono perse di vista le concezioni fondamentali di fisiopatologia del fegato e del canale alimentare (che rappresentano peraltro il primo impatto nutriente-organismo), appare utile che la formazione in campo alimentare non prescindano dal percorso fisiologico di ciascun nutriente, sia in condizioni normali, che in situazioni particolari di interesse generale quali ad esempio l'infanzia, il diabete, le allergie, ecc.

Per quanto detto, un primo punto di collaborazione riguarderà l'inserimento nella programmazione didattica regionale di specifiche lezioni o seminari sui rapporti fegato-apparato digerente e alimentazione. Tale prima azione verrà concretizzata mediante affidamento diretto di docenze e la produzione di sussidi, a seguito di specifiche richieste da parte del Settore SIRCA;

2) Il CIRANAD fa parte del Dottorato Europeo di Ricerca in "Alimenti e Salute: Biotecnologie Applicate alla Fisiopatologia Digestiva", appartenente alla II Università di Napoli e coordinato dalla Prof.ssa M. Carteni. Tale dottorato è aperto a varie figure e professionali (medici, ingegneri, agrari, chimici, biologi, ecc..) e prevede un percorso formativo di tipo professionalizzante. Pertanto è richiesto dalle normative europee che esso comprenda la collaborazione "fattiva" di Enti ed organismi competenti in materia agroalimentare e di industrie agro-alimentari, sia per definire meglio i programmi formativi che per svolgere una parte della formazione. Sulla base di tali esigenze, la collaborazione riguarderà la definizione di nuovi percorsi didattici, mediante inserimento di specifiche tematiche relative, in particolare alla rintracciabilità dei prodotti, alla sicurezza alimentare, alla certificazione di qualità e verrà garantita, altresì, dalla predisposizione di supporti formativi, garantendo lo svolgimento di lezioni, promuovendo e organizzando stages e visite guidate nel "sistema agroalimentare" e contribuendo ai relativi costi connessi a tale realizzazione per un impegno finanziario massimo di 4.500 euro;

3) Uno dei Settori di interesse del CIRANAD è la valutazione del danno d'organo alcol-correlato. Recenti evidenze sperimentali indicano come la tipologia delle bevande alcoliche influenzi in maniera diversa il danno da alcol, mentre, in tale contesto, la nostra regione è caratterizzata, come il resto dell'Italia, da un decremento del consumo pro capite di vino nella popolazione adulta e da un incremento di quello di superalcolici e birra (soprattutto nei giovani e nelle donne).

D'altro canto la nostra regione è altresì caratterizzata da una sempre qualitativamente crescente produzione di vino a cui fa eco la necessità dell'Assessorato all'agricoltura di valorizzarne e promuoverne il consumo, pur senza "istigare" e incoraggiare l'alcolismo, dando, in sostanza, informazioni corrette e scientificamente condivisibili sulla qualità dei vini e su eventuali danni alla salute derivanti da eccesso.

Nel Nord dell'Europa, il consumo totale di alcol correla direttamente con l'incidenza di cirrosi epatica, ma se si esamina la qualità delle bevande, tale correlazione emerge solo per i superalcolici. Pertanto, anche al fine di correggere il "bere sbagliato", evitando posizioni inutilmente proibizionistiche per tutti, e d'altro canto cercando di potenziare i prodotti "buoni" locali, appare opportuno verificare, mediante studio epidemiologico regionale, quanto le bevande alcoliche e fra queste quali bevande alcoliche, correlino col danno epatico, per il quale forse troppo spesso, ingiustamente viene chiamato in causa il vino. Il tutto anche in rapporto alla tipologia dei consumi alimentari, sia di tipo quantitativo, sia soprattutto di tipo

qualitativo (es. cibi autoctoni o preconfezionati, freschi o non correttamente conservati, oli extra vergini di oliva e/o di semi, grassi animali o vegetali, micronutrienti, ecc.).

In tale ambito, l'impegno dell'Assessorato all'agricoltura riguarderà la compartecipazione alle spese connesse alla realizzazione dell'indagine e della successiva azione di diffusione e divulgazione dei risultati (compensi, convegni, seminari, pubblicazione opuscoli, conferenza stampa, ecc.). Costo ipotetico, a carico del Progetto, da definire con successiva approvazione di progetto esecutivo Euro 18.000,00 così ripartiti

-Raccolta ed elaborazione dati	10.000,00
-Spese missioni e varie	6.000,00
-Analisi e mat. Consumo	8.000,00
TOTALE	24.000,00 Euro
<b>-Compartecipazione 75 %:</b>	<b>18.000,00 Euro</b>

4) Il CIRANAD intende istituire, presso la II Università di Napoli, un Master biennale rivolto ai "formatori" in campo alimentare (medici, dietisti, docenti scuole alberghiere, biologi, lavoratori presso industrie agro-alimentari, ecc..) sull'Alimentazione. Per l'elaborazione di tale progetto si è già reso disponibile l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma.

In tale ambito la Regione Campania è invitata a contribuire all'istituzione di tale scuola superiore di formazione, anche in questo caso indirizzando il percorso formativo alle necessità del territorio e provvedendo alla realizzazione di sussidi didattici, garantendo lo svolgimento di lezioni e stages. Costo ipotetico da definire con successiva approvazione di progetto esecutivo Euro 19.500, come da seguente specifica:

-Docenze	10.000,00
-Predisposizione materiale didattico	8.000,00
-Stages e trasferimenti	8.000,00
TOTALE	26.000,00 Euro
<b>- Compartecipazione 75%:</b>	<b>19.500,00 Euro</b>

5) Il CIRANAD, su specifiche richieste da parte della Regione Campania, Assessorato Agricoltura- SeSIRCA, predisporrà schede di valutazione del bagaglio conoscitivo dei fruitori delle attività didattiche previste dal progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare. Dette schede sono costituite da 50 domande immediate che riguardano i diversi aspetti dell'educazione alimentare: antropologici, culturali, medici, ambientali, rurali, di

valorizzazione dei prodotti, ecc.

Il tutto, verrà attraverso una successiva fase di elaborazione dei dati ottenuti, al fine di valutare il grado di conoscenza degli utenti prima e dopo l'attività divulgativa e valutare l'efficacia della comunicazione effettuata.

### **Costi indicativi**

Azione 1-Alimentazione e Apparato Digerente: Affidamento realizzazione supporti didattici e svolgimento lezioni	2.500,00
Azione 2- Dottorato di Ricerca "Alimenti e Salute"- Realizzazione supporti didattici, lezioni, visite guidate, ecc.	*4.500,00
Azione 3-Indagine danni del Vino-compensi, convegni, seminari, pubblicazione opuscoli, conferenza stampa, ecc	*18.000,00
Azione 4-Master biennale- realizzazione di sussidi didattici, Svolgimento di lezioni e stages	*19.500,00
Azione 5- Affidamento realizzazione schede conoscitive e successiva elaborazione	2.500,00
TOTALE EURO	47.000,00

\* Rappresentano il 75% della spesa prevista

### **Rif. 5.4.2 B**

#### **Compartecipazione ad attività proposte da Slow Food Campania**

##### **A-Compartecipazione a “Le Vie del Latte”**

###### **Premessa**

L'idea di promuovere “Le Vie del Latte” nasce ad opera di Slow Food Campania, per rendere visibile il mondo lattiero caseario regionale, in tutti i suoi aspetti e contenuti di rappresentazione culturale e educativa.

L'obiettivo è quello di contribuire allo sviluppo della conoscenza di un rilevante segmento produttivo attraverso un sistema d'attrazione, in grado di produrre sviluppo dell'economia e generare rapporti d'interesse tra la produzione ed il consumo. Attivando così un fattore d'importante rilievo per lo sviluppo ed il sostegno delle imprese, con particolare attenzione per quelle situate in aree svantaggiate, ma di grande interesse produttivo e qualitativo.

Il contributo che tale iniziativa può offrire ai consumatori è importante, avvicina alla conoscenza e crea rapporti più edificanti con i prodotti, cosa fondamentale in tempi d'insicurezza sulla certificazione e di richiesta di maggiori garanzie e di qualità alimentare.

Il risultato straordinario è la creazione di elementi d'interesse e di consapevolezza soprattutto per le giovani generazioni, in speciale modo per quelle che si avvicineranno a questi mondi produttivi per la prima volta, scoprendo realtà umane appassionate e professionali, e prodotti interessantissimi ed inimitabili.

La precedente edizione de "Le vie del Latte" ebbe il sostegno importante della Regione Campania, ciò permise un'ampia divulgazione dell'iniziativa sui mezzi di comunicazione, contribuendo a decretarne il successo.

La manifestazione, nella sua prima edizione 2000, ha avuto l'interesse di oltre 12.000 partecipanti, coinvolgendo 29 Aziende di tutta l'area regionale, ottenendo lusinghieri riconoscimenti.

Oggi, le moderne forme del turismo tematico rappresentano un'indiscutibile occasione per la rappresentazione e lo sviluppo del comparto agroalimentare.

Le Aziende, opportunamente selezionate, saranno sicuramente in numero più consistente della scorsa edizione (si presume circa settanta), rappresenteranno a pieno titolo la cultura casearia del territorio campano, ed in molti casi offriranno un'attrazione ed una ricaduta generale di rilievo, attivando fenomeni non trascurabili d'indotto sul territorio.

L'iniziativa vuole offrire un'opportunità di conoscenza del variegato mondo caseario campano, legato com'è a contesti territoriali, culturali e produttivi sia di tipo tradizionale che avanzato. In sostanza, si intende far riappropriare i partecipanti del rapporto territorio-cultura-alimentazione.

Il calendario delle date sarà sviluppato per creare nel mese di Settembre, una serie di tre domeniche il 15-22-29, dedicate al mondo zootecnico e lattiero-caseario.

La manifestazione sarà sostenuta dal cofinanziamento di Amministrazioni Provinciali, ma necessità di ulteriori compartecipazione (es. Regione Campania) per garantire una sufficientemente copertura finanziaria in particolare per i costi promozionali, considerando che come cofinanziamento è prevista solo una minima quota di compartecipazione delle Aziende coinvolte e non è previsto alcun onere partecipativo ai fruitori della manifestazione.

## **Obiettivi**

Lo scopo dell'iniziativa è quello di realizzare tre giornate, presso caseifici, allevamenti, affinatori, industrie lattiero-casearie certificate, dove si potrà venire in contatto con quelle realtà legate alla produzione casearia tradizionale, animate da disponibilità d'accoglienza, situate in tutte le aree a vocazione casearia della Campania, dal Sannio beneventano, agli allevatori di bufale del casertano e del salernitano, alle produzioni del Cilento e dell'Irpinia, a quelle dei Monti Lattari nel napoletano.

I visitatori avranno così la possibilità di assistere alle varie fasi delle filiere produttive: dalle forme d'allevamento e di stabulazione, alla mungitura, dalla trasformazione all'affinamento, dal taglio alla degustazione, ecc.

Scopo finale è quello di contribuire ad abbattere le incertezze sulla qualità alimentare da parte dei consumatori, ma non solo: invitare alla scoperta del territorio con tutte le bellezze ambientali, storiche e monumentali, scoprire le unicità zootecniche ed i processi produttivi tramandati, valorizzare aree marginali spesso lontane dai circuiti comunicazionali, elogiare le professionalità legate alla qualità dei prodotti, avvicinare i giovani alla scoperta delle produzioni tradizionali.

### **Collaborazioni**

L'organizzazione si svilupperà, come nell'edizione del 2000, in collaborazione con l'Anfosc (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo), con la quale si selezioneranno attentamente le aziende partecipanti. Si coinvolgeranno inoltre alcune qualificate Cantine campane aderenti al Movimento del Turismo del Vino, con le quali si promuoveranno veri gemellaggi con le Aziende Zootecniche e lattiero-casearie.

### **Sviluppo**

L'accoglienza sarà affidata alla sensibilità individuale delle Aziende selezionate, che sulla base delle singole caratteristiche strutturali aziendali, potrà essere interpretata in vario modo.

Nella precedente edizione molte aziende realizzarono momenti culturali e di spettacolo, quali mostre, escursioni e rappresentazioni teatrali e folkloristiche.

L'organizzazione prevede un ampio incremento delle iniziative aziendali e provvederà all'ideazione di eventi legati alla degustazione ed all'analisi sensoriale per mezzo di giochi, laboratori del gusto e degustazioni guidate, anche in abbinamento con altri prodotti regionali Tipici o Tradizionali.

La selezione delle Aziende, di varie aree a vocazione casearia della Campania, sarà attentamente valutata in collaborazione con l'Anfosc.

Le Aziende saranno selezionate ed invitate in base ai seguenti parametri:

**Qualità** (Comprovata Qualità Sostanziale ed Organolettica della produzione e rispetto delle norme in materia igienico sanitaria)

**Rappresentatività** (Specificità della produzione in rappresentanza del patrimonio caseario, della biodiversità zootecnica o dei processi di trasformazione industriale certificati)

**Ospitalità** (Marcato senso della cultura dell'accoglienza, idoneità e caratteristiche

strutturali aziendali.)

La partecipazione comporterà l'accettazione di un decalogo da parte degli aderenti, una verifica della logistica e delle iniziative individuali.

Slow Food Campania coordinerà opportuni momenti d'incontro per motivare tutte le Aziende aderenti per la migliore riuscita dell'organizzazione, offrendo, se necessario, un adeguato supporto di consulenza tecnica ed operativa.

## **Comunicazione**

Le "Vie del Latte" saranno presentate con una Conferenza Stampa che si terrà a Napoli nei giorni prossimi all'iniziativa, per un'efficace comunicazione locale dell'evento, con la partecipazione dei rappresentanti degli Enti che sostengono la manifestazione.

L'iniziativa avrà una veicolazione promozionale nazionale e regionale, al fine di favorire forme di turismo tematico e l'interesse degli operatori. La diffusione sarà operata su riviste e quotidiani, affissione di locandine in vari luoghi del "buon formaggio" d'Italia, oltre ad una promozione attraverso il sito dell'associazione già dai primi mesi del 2002, visitato nello scorso anno da oltre 4.000 passaggi giornalieri con grande visibilità anche in paesi comunitari ed extraeuropei, ed infine attraverso la possibilità di invio di coupon d'adesione all'iniziativa ai soci di Slow Food (60.000) in Italia ed a quelli dell'Anfosc e del Movimento del Turismo del Vino.

Grande attenzione è prevista da parte dei media televisivi; sono in corso a tal fine rapporti con varie emittenti e con il Gambero Rosso Channel per un'ottimale visibilità.

Inoltre la produzione di un catalogo, distribuito direttamente dalle Aziende ai partecipanti, vedrà rappresentate e descritte le tipologie casearie, le razze zootecniche da latte, le zone d'origine e le stesse aziende selezionate, al fine di offrire un valido strumento conoscitivo delle zone vocate, dei marchi Dop, Igp, Stg e Biologico. Uno spaccato dei prodotti tradizionali e di qualità della Campania, ma anche un'espressione d'identità, consapevolezza e capacità di rappresentazione.

L'Ufficio Stampa di Slow Food curerà, al fine della migliore visibilità dell'iniziativa, tutti quei rapporti in grado di enfatizzare l'evento nella giusta luce, ponendo in dovuto risalto l'apporto della Regione Campania.

La manifestazione sarà gestita ed organizzata dalla struttura territoriale di Slow Food Campania, con la compartecipazione organizzativa del Settore SIRCA, per quanto attiene le attività promozionali e comunicazionali.

## PIANO ECONOMICO (IN EURO)

	<i>Entrate</i>	<i>Uscite</i>
A- <b>Progettazione</b> (ideazione, consulenze, ricerca e selezione delle aziende casearie)		12.000,00
B- <b>Coordinamento ed organizzazione</b> 16.000,00 (segreteria, telefono, personale di coordinamento, rimborsi, ecc...)		
C- <b>Comunicazione</b> (Ideazione grafica e stampa: locandine, opuscoli, catalogo, segnaletica stradale ad indicazione aziende)		16.000,00
D- <b>Redazione Catalogo Formaggi Campani</b>		6.000,00
E- <b>Pubblicità su Giornali e Riviste</b> (Gambero Rosso, Slow, ecc.)		16.000,00
F- <b>Mailing, Affissioni, spese postali</b>		7.000,00
G- <b>Ufficio Stampa</b>		7.000,00
H- <b>Contributo Amministrazione Provinciale di AV</b>	2.500,00	
I- <b>Contributo Amministrazione Provinciale di BN</b>	10.000,00	
J- <b>Contributo Amministrazione Provinciale di CE</b>	10.000,00	
K- <b>Contributo Amministrazione Provinciale di NA</b>	2.500,00	
L- <b>Contributo Amministrazione Provinciale di SA</b>	10.000,00	
M- <b>Produttori</b>	10.000,00	
N- <b>TOTALI</b>	<b>45.000,00</b>	<b>80.000,00</b>
<b>ALTRO</b>	<b>35.000,00</b>	

In particolare la compartecipazione è pari a 15.200,00 Euro (40%) riguarda le spese di cui ai punti C, D, E per un importo complessivo di Euro 38.000,00.

### **Attività che saranno oggetto di successive realizzazioni a seguito di specifico provvedimento dirigenziale:**

#### **A -Compartecipazione ad azioni formative di educazione al gusto per il mondo scolastico**

Azioni da realizzare, anche per il tramite degli STAPAI, a seguito di specifiche richieste formative da parte degli utenti.

Tale azione è articolata in tre possibili interventi:

- 1-Rivolto a docenti;
- 2-Rivolto a studenti;
- 3-Rivolto a genitori

Per i predetti interventi è prevista una compartecipazione massima pari al 40% per il punto 1, arrivando fino al 100% per i punti 2 e 3.

E' contemplata, altresì, la possibilità di offrire a singoli Istituti (ad esempio quale premio o quale attività dimostrativa) specifiche "settimane del gusto", di cui alla voce A e B del successivo punto 2.



## 1- DOCENTI

A) Corsi di formazione ed aggiornamento per docenti delle scuole di ogni ordine e grado (1° livello) accreditati dal Ministero della Pubblica Istruzione con D.M. n.177 del 27/04/2001 con i seguenti contenuti:

- Motivazioni di un progetto di educazione alimentare e del gusto attraverso i cinque sensi.
- L'alfabetizzazione sensoriale ovvero la scoperta delle funzioni sensoriali per mezzo del cibo.
- Gli obiettivi dell'attività di educazione alla sensorialità alimentare.
- Didattica dell'alfabetizzazione sensoriale.
- L'olfatto, la vista, il tatto, il gusto, l'udito.
- La grammatica del cibo: gli elementi costitutivi di un alimento.
- Metodologie, tecniche e condizioni operative per realizzare progetti e laboratori di educazione sensoriale.
- Come si costruisce un ricettario - Bibliografia essenziale.
- Gli aspetti culturali dell'alimentazione.
- La grammatica del gusto.
- Esperienze pratiche di descrizione degli alimenti.
- Sintassi del cibo: relazioni e strutture associative nei modelli alimentari.
- I prodotti tradizionali e tipici - L'importanza di un territorio e della produzione di qualità.
- Laboratorio del gusto con degustazione dei prodotti tipici del territorio.

**Durata:** quattro incontri per un totale di 15 ore.

Ai docenti verrà consegnato il manuale "Dire, Fare, Gustare: percorsi di educazione del gusto nelle scuole" SLOW FOOD EDITORE, e l'attestato di partecipazione. Numero massimo partecipanti: 35.

**Costo del corso:** €4.150,00 IVA esclusa comprensivo di spese per relatori, vitto, alloggio e spese di viaggio, prodotti, materiale didattico e il manuale "Dire, Fare, Gustare".

B) Corsi di formazione ed aggiornamento per docenti delle scuole di ogni ordine e grado (2° livello) accreditati dal Ministero della Pubblica Istruzione con D.M. n.177 del 27/04/2001 con i seguenti contenuti:

- I prodotti tipici, tradizionali e di nicchia della Campania.
- Agricoltura biologica e prodotti biologici

- Gli OGM ed i cibi transgenici
- I problemi dell'alimentazione oggi
- Mangiare a scuola – Le mense scolastiche

**Durata:** quattro incontri per un totale di 15 ore.

Riservato a chi ha già svolto il corso di primo livello, numero massimo di partecipanti 35. ai docenti verrà consegnato l'attestato di partecipazione.

**Costo del corso:** €4.150,00 IVA esclusa comprensivo di spese per relatori, vitto, alloggio e spese di viaggio, prodotti e materiale didattico

## **2-STUDENTI**

A) Interventi di consulenza nelle classi, in base al programma scelto dai docenti: 5 incontri di 2 ore ciascuno per ogni classe, con i seguenti contenuti:

- Esercitazioni e giochi con i sensi.
- Creazione di laboratori didattici per l'educazione sensoriale ed alimentare.
- Organizzazione di eventi e settimane del gusto.

Il costo è di € 1.550,00 IVA esclusa per classe, comprensivo dei costi per gli operatori, i materiali didattici, prodotti, le spese di vitto, di alloggio e di viaggio.

B) “Il gioco dei sensi”, percorso di educazione sensoriale in chiave ludica per un uso appropriato e consapevole dei sensi in rapporto al cibo (**anche per alunni delle scuole materne**).

Il costo è di € 260,00 IVA esclusa per classe, comprensivo dei costi per gli operatori, i materiali didattici, prodotti, le spese di vitto, di alloggio e di viaggio.

## **3-GENITORI**

N. 3 incontri con i genitori, di due ore ciascuno con i seguenti contenuti:

- educazione sensoriale e cultura alimentare
- cibo e affettività
- trasmissione dei saperi fra le generazioni
- Laboratori del gusto con prodotti tipici e tradizionali.

Il costo è di € 1.040,00 IVA esclusa per corso, comprensivo dei costi per gli operatori, i materiali didattici, prodotti, le spese di vitto, di alloggio e di viaggio.

Detti percorsi di educazione del gusto nelle scuole, come già indicato in precedenza,

potranno essere attivati, a seguito di specifica richiesta formativa da parte delle scuole, sulla base di una programmazione annuale e d'intesa con il SeSIRCA.

## **B –Collaborazioni per attuazione di Laboratori del Gusto, presso Città della Scienza o presso altre strutture da definire**

Tra le molteplici azioni attivate nel campo dell'educazione al gusto, è contemplata la realizzazione di specifiche attività didattiche, da attivare con il coinvolgimento di esperti Slow Food, secondo la seguente impostazione organizzativa:

### **Premessa**

I Laboratori del Gusto rappresentano un'occasione unica per esaminare un cibo o una bevanda e nel corso delle degustazioni, nello spazio di circa 2 ore, i conduttori/animatori comunicano alcuni elementi basilari di tecnica di degustazione, presentano il prodotto oggetto della degustazione dal punto di vista merceologico e produttivo. Nel corso di tali esperienze formative, durante le quali ci si avvale anche della testimonianza del produttore o di un tecnico, si sottolineano le sensazioni organolettiche che i prodotti procurano, da soli o in abbinamento tra loro. Nella fattispecie il prodotto oggetto della degustazione è il latte e i suoi derivati. L'obiettivo è diffondere la conoscenza dei prodotti di qualità spesso poco noti o sconosciuti; risvegliare l'attenzione nei confronti del momento dell'assunzione del cibo; stimolare il rapporto con il cibo basato sulla curiosità e sul confronto; sensibilizzare i piccoli e grandi consumatori sulla necessità della salvaguardia della diversità delle produzioni animali e vegetali; favorire il rapporto fra i consumatori e gli artefici del cibo; riaffermare il piacere del cibo, delle bevande, della convivialità. Il tutto con modalità discorsive basate su di un linguaggio fluido e comprensibile, senza concessioni al virtuosismo descrittivo o al tecnicismo.

### **ESIGENZE LOGISTICHE** (per gruppi di 30 partecipanti):

- Aula didattica (mq. 130 per gruppi di 30 persone);
- Tavoli (larghezza max 60 cm, possibilmente in file da 10 m);
- Sedie;
- Posateria, Piatti, Bicchieri, Tovagliame;
- Schermo per proiezioni;
- Impianto di amplificazione;
- Sala cucina (o, in alternativa, sala attrezzata conservazione prodotti e deposito)
- Macchinari per la conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili.

### **Strutturazione degustazioni**

La degustazione prevede l'allestimento di una vera e propria aula didattica nella quale i partecipanti possano avere lo spazio necessario per effettuare la degustazione ed assistere alla parte teorica. La migliore disposizione dei tavoli sarebbe in tre file di 10 partecipanti in modo da avere la massima vicinanza con i conduttori del Laboratorio collocati di fronte alle file di tavoli e dare la possibilità ai partecipanti di poter, eventualmente, prendere appunti e/o compilare le schede sensoriali. La distanza tra le file deve altresì consentire il passaggio del personale addetto al servizio (1 ogni 10 partecipanti). L'ubicazione della sala per la conservazione dei prodotti deve essere nelle immediate vicinanze dell'aula didattica e dotata di piano/tavolo per la preparazione dei piatti e la manipolazione dei prodotti. Il numero massimo di Laboratori del Gusto per ciascuna giornata di degustazione è di 3 per ciascuna aula didattica allestibile. Dato il carattere sperimentale, in tale contesto Slow Food Campania, potrà realizzare ad un costo indicativo medio di circa 550,00 Euro.

### **C –Collaborazioni per attuazione di Master of Food da destinare a Ristoratori e/o a soggetti operanti nel campo della ristorazione “rurale” finalizzata alla salvaguardia e valorizzazione di produzioni tipiche e certificate**

#### **Premessa**

Al fine di qualificare, attraverso corsi Master finalizzati a recuperare saperi e a diffondere la conoscenza delle tecniche di produzione e di degustazione, della storia e della cultura del cibo, della vino e della gastronomia, proprio presso i principali soggetti interessati, ossia i gestori ed i responsabili di attività ristorative, ricettive, ecc., si provvederà ad attivare sinergiche azioni Regione Campania-Slow Food, meglio di seguito specificate.

Si precisa, inoltre, che tale attività sarà oggetto di ulteriori approfondimenti e sottoscrizione di specifico atto privato che regolamenti i reciproci impegni e ruoli nell'ambito del progetto.

#### **Soggetti Promotori**

Regione Campania e Slow Food Campania

#### **Destinatari**

Una rappresentanza significativa di ristoratori e commercianti della Regione Campania, scelti in base a criteri definiti dai Soggetti Promotori, ad esempio i gestori di Aziende Agrituristiche.

## **Finalità**

Obiettivo dei corsi Master of Food è di realizzare un'educazione alimentare ad ampio spettro, rivolta a consumatori ed operatori del settore, sulle 20 principali discipline del settore: birra , caffè the e infusi , carne, cereali, dolci, erbe spezie e aceto, formaggi, liquori e distillati, olio, ortofrutta, pesce, salumi, scienze e tecnologie, storia e cultura della gastronomia, tecniche di cucina, vini, world food: cucina etnica. L'idea è di promuovere un consumo, una commercializzazione ed una produzione più attenta e consapevole, rivolta alla valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità, spesso lontani dagli echi di mercato e dalle sue leggi, illustrando ai partecipanti l'intero ciclo di produzione per poi giungere alla degustazione e al confronto delle varie produzioni. In particolare, nel caso di operatori e aderenti alle Camere di Commercio è interessante avviare un percorso di sensibilizzazione impostato sulle seguenti linee conduttrici:

- storia e cultura dell'alimentazione, con particolare riferimento alla regione di appartenenza
- qualità dei prodotti e relativi criteri di individuazione
- analisi organolettica
- varietà e biodiversità dei prodotti locali.

## **Articolazione del percorso formativo**

In riferimento alla produzione agro-alimentare della Regione Campania ed a criteri di sequenzialità e congruenza di accostamento dei vari argomenti, verrà proposto, ai partecipanti, un percorso Master of Food articolato in tappe o cicli.

Ciascun incontro svilupperà i contenuti storico-culturali e gli aspetti sensoriali e gusto-olfattivi relativi, con particolare riguardo ai prodotti locali.

Gli incontri saranno organizzati e gestiti secondo la metodologia già adottata da Slow Food che integra lezioni teoriche con sperimentazioni pratiche (Laboratori del Gusto) accompagnandoli con pubblicazioni didattiche di riferimento.

## **Tempi**

Il percorso, così strutturato si realizza in un arco temporale ottimale di 10-12 mesi, in modo da poter lasciare un congruo intervallo di tempo fra un ciclo di lezioni e l'altro, per dare la possibilità di assimilare e sperimentare quanto appreso in aula.

### **Rif. 5.4.3 B**

#### **Progetto su Salute, Ambiente e Scienze “Il pane e le rose” Napoli, 16-22 settembre 2002 - Organizzata da CESP- Centro Studi per la Scuola Pubblica onlus**

##### **Premessa**

In un momento come questo in cui le politiche agricole dei due principali assetti geopolitici (USA E Unione Europea) sono divise, in un momento di profondi disagi e insicurezza su temi fondamentali quali il clima, l'ambiente, la genetica, la sicurezza alimentare, ecc., è indispensabile promuovere azioni volte a sensibilizzare e informare soprattutto i più giovani, al fine di creare una cultura della consapevolezza per promuovere, infine, comportamenti critici ma al contempo costruttivi.

Per far ciò si intende perseguire la strada di una corretta informazione, unita ad un concreto confronto di opinioni, con il coinvolgimento diretto dei giovani, attraverso una manifestazione gioiosa e rigorosa al tempo stesso, con la partecipazione di importanti figure quali l'Assessore all'agricoltura della Regione Campania, Vincenzo Aita, il “Premio Nobel alternativo” Vandana Shiva, José Bovet, la dott.ssa Karin Munck, direttore scientifico del Prix Leonardo, dirigenti dell'Assessorato all'agricoltura della Regione Campania.

##### **Realizzazione della manifestazione**

Verrà realizzata dal 16 al 22 settembre 2002, con sue sessioni

Sessione I- Presso l'Università di Napoli – Presso Il Politecnico e gli Istituti di Monte Sant'Angelo -

Dal 16 al 22 settembre- dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Verranno proiettati e commentati video e cortometraggi sui seguenti temi

- Biologia
- Clima
- Ambiente
- Biotecnologie e OGM
- Alimentazione e salute.

Seguiranno dibattiti moderati da docenti universitari ed esponenti del mondo scientifico, che vedranno la partecipazione di numerosi giovani, per lo più studenti italiani ed extracomunitari.

Per i docenti e gli ospiti previsti (circa 15 persone), farà seguito una colazione di lavoro a base di prodotti tipici, tradizionali e biologici.

Sessione II – Presso Area Verde Attrezzata di Soccavo

Dal 16 al 22 settembre- dalle ore 15,30 alle ore 20.00

Verranno allestiti stand per la esposizione e degustazione di prodotti tipici, tradizionali e biologici, anche allo scopo di fare riscoprire gli antichi sapori della Campania felix. E' prevista anche una esposizione fotografica sull'alimentazione e gli OGM.

Nel corso di ciascun pomeriggio sono previsti momenti di confronto e dibattito sui temi principali della manifestazione (sicurezza alimentare, biotecnologie, ambiente, educazione alla salute), con il contributo di Vincenzo Aita, di Vandana Shiva, José Bovet, della dott.ssa Karin Munck. Il tutto intervallato da momenti di spettacolo.

Verranno, inoltre, predisposti dei verbali sui contenuti dei dibattiti, a voler rappresentare una sorta di report della manifestazione.

L'evento sarà, inoltre, opportunamente promosso ed i risultati saranno oggetto di divulgazione attraverso i media.

Per la realizzazione delle due sessioni, si prevede la partecipazione di oltre 400 giovani/giorno, con un coinvolgimento di circa 2800 partecipanti, tra cui numerosi extracomunitari.

Costi IVA inclusa connessi alla realizzazione

-Compensi agli esperti/docenti comprensivi di rimborsi spese (alberghi, viaggi, vitto, ecc.)	15.000,00 Euro
-Realizzazione palco, impianto microfonico, tabelle, locandine, manifesti, ecc.	5.000,00 Euro
-Colazioni di lavoro per 15 persone	3.500,00 Euro
-Costo inerente il materiale didattico (video, depliant, ecc.) fornito dalla Fondaz. Medikinale	10.000,00 Euro
-Allestimento stand (prodotti tipici e mostra fotografica)	7.000,00 Euro

-Prodotti tipici, comprensivi di bicchieri, tovaglioli,  
forchette, ecc. 8.000,00 Euro

-Organizzazione (hostess, segreteria, spese telefoniche  
postali, varie, ecc.) 3.000,00 Euro

**TOTALE 51.500,00 Euro**

**- Compartecipazione Regione Campania-SeSIRCA: Euro 30.900,00 pari al 60 % della  
spesa emergente.**



**ATTI NEGOZIALI**

*da stipulare*

**CON I SOGGETTI ESTERNI COINVOLTI**

## **Premessa**

Gli atti negoziali da stipulare con i soggetti con cui si instaurano collaborazioni e partecipazioni sono stati predisposti utilizzando lo schema di convenzione su cui sia il Settore Atti sottoposti a registrazione e contratti, con nota n.1239/A del 12.07.95 che il Settore consulenza legale e documentazione, con nota n.6690 del 6.07.95, hanno espresso i prescritti pareri.

Eventuali ulteriori atti negoziali da sottoscrivere con altri soggetti saranno predisposti sulla base dei prescritti pareri e saranno approvati con decreto regionale dirigenziale.

**SCHEMA DI ATTO PRIVATO**

**- REALIZZAZIONE AZIONE PILOTA -**

***“SCUOLA IN FATTORIA”***

*in compartecipazione con:*

**la Confederazione Italiana Agricoltori - CIA**

## ATTO PRIVATO

TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in duplice originale, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6,

e

La Confederazione Italiana Agricoltori della Campania - Direzione Regionale (di seguito indicata CIA), con sede legale a Napoli, Corso Arnaldo Lucci, 75., codice fiscale n. \_\_\_\_\_, nella persona del proprio rappresentante legale \_\_\_\_\_, nato \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ e domiciliato per la carica presso la sede della CIA, delegato alla stipula del presente atto;

## PREMESSO

che:

*L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- promuove e coordina interventi per la salvaguardia del territorio e l'adozione di nuovi modelli di sviluppo rurale, per la valorizzazione integrata delle risorse locali a sostegno della multifunzionalità delle aziende agricole.
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAL), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che comprende, tra l'altro, le seguenti finalità:
  - Promuovere, grazie al coinvolgimento della scuola, i principi di una sana alimentazione, intesa come stile di vita e valore condiviso per la tutela della propria salute, dell'ambiente e del proprio territorio;
  - Promuovere, attraverso attività didattiche e percorsi formativi presso fattorie didattiche, la conoscenza diretta delle produzioni e delle principali attività agricole, per riavvicinare i ragazzi ai valori sia produttivi, sia socio-culturali, propri del mondo rurale;
- ha già attuato, nell'ambito del Progetto sull'educazione alimentare inerente la III annualità (DRD n. 125 del 25 luglio 2001) l'attività "a scuola in azienda" rivolta agli studenti delle Scuole dell'obbligo, attraverso visite ad aziende agricole campane che

possedessero requisiti didattici, tra cui fondamentali quello di presentare un processo produttivo “dal campo alla tavola” e quello di avere scelto metodi produttivi in grado di coniugare genuinità e salubrità degli alimenti con la tutela dell’ambiente e del paesaggio;

- ha regolamentato la compartecipazione tecnica e finanziaria ad iniziative assunte da terzi con deliberazione n° 7764 del 21.12.1992 con cui la Giunta Regionale ha fissato criteri e vincoli, spese ammissibili, entità massima della compartecipazione.

*la CIA:*

- ha creato una “rete regionale” di aziende agrituristiche, contraddistinte da elevata professionalità degli operatori, dal rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie, dalla disponibilità di aree e percorsi didattici adeguati per effettuare azioni divulgative - pedagogiche ed ha già attuato un progetto “Scuola in fattoria”, destinata agli studenti delle scuole dell’obbligo, collaborando con il Sistema Scolastico, previa sottoscrizione di un protocollo d’intesa a livello nazionale con il Ministero della Pubblica Istruzione (stipulato in data 06.02.2001);
- che il modello formativo elaborato dalla CIA, in particolare dalla CIA di Salerno per le scuole del capoluogo e della provincia, per il progetto “Scuola in Fattoria”, prevede le seguenti fasi:

1. Fase preparatoria, mediante una lezione teorica in aula, di preparazione alla visita, tenuta da esperti (agronomi, divulgatori agricoli, tecnici delle aziende, ecc.) selezionati congiuntamente dalla CIA e dall’Assessorato regionale all’Agricoltura;
2. Visita in fattoria, attraverso la visione diretta di processi produttivi, la partecipazione alla realizzazione di tecniche colturali, ecc. e la degustazione di piatti e prodotti tipici, della durata di una giornata;
3. Fase conclusiva, mediante l’approfondimento in aula, attraverso ricerche, dibattiti, ecc., di quanto appreso in azienda.
4. Eventuale ritorno in azienda per potere verificare il mutare delle tecniche, dei processi produttivi e dei prodotti, al variare delle stagioni.

ad un costo di 15 €alunno come meglio specificato nel progetto esecutivo allegato al presente atto.

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

#### *ART. 1*

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

#### **ART. 2**

La Regione Campania si obbliga a collaborare con la CIA per la realizzazione del progetto “Scuola in Fattoria”, allegato al presente atto per formare parte integrante e sostanziale, impegnandosi ad assicurare la

compartecipazione tecnica, tramite l'apporto diretto dei propri tecnici al progetto e la compartecipazione finanziaria, per una spesa massima di 10 €/alunno/azione formativa e per una spesa complessiva massima di 60.000 € nell'anno scolastico 2002/2003, così come previsto e quantificato nel successivo articolo 8, trattandosi di un progetto che risponde pienamente alle finalità del Progetto di comunicazione ed educazione alimentare e alle nuove opzioni strategiche varate che prevedono, tra l'altro, più formazione a discapito di una informazione massmediologica e generalista.

### **ART. 3**

La compartecipazione dell'Assessorato all'Agricoltura si configura come azione pilota da realizzare con riferimento all'anno scolastico 2002/2003 nella provincia di Salerno, per il tramite dello Settore Tecnico Amministrativo per l'alimentazione, competente per territorio.

Il rapporto con la CIA potrà essere rinnovato, a seguito d'istruttoria del SeSIRCA in merito alla valutazione d'impatto sui risultati conseguiti, e a condizione che l'iniziativa sia estesa all'intero territorio regionale e alle altre OOPPAA che operano sul territorio.

### **ART. 4**

La CIA si obbliga a:

- realizzare le attività di cui al progetto allegato nei tempi e nei modi previsti dal progetto stesso,
- identificare gli agriturismi che opereranno come fattorie didattiche in base a due requisiti fondamentali, quello di potere illustrare un processo produttivo "dal campo alla tavola" e quello di avere scelto metodi produttivi in grado di coniugare genuinità e salubrità degli alimenti con la tutela dell'ambiente e del paesaggio,
- individuare gli esperti (agronomi, periti agrari, ecc.) da utilizzare a supporto delle visite,
- distribuire il materiale didattico sull'educazione alimentare predisposto e/o veicolato dall'Assessorato all'Agricoltura,
- evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita al progetto la compartecipazione e l'apporto dell'Assessorato all'Agricoltura,
- contattare prioritariamente gli istituti scolastici che hanno già partecipato alle iniziative del progetto regionale di comunicazione ed educazione alimentare come naturale prosecuzione dei percorsi didattici già avviati,
- realizzare l'azione formativa dando priorità alle eventuali esigenze che i singoli istituti scolastici potranno manifestare per il tramite dello STAPAL di Salerno,
- trasmettere a conclusione dell'azione pilota una dettagliata relazione che consenta la valutazione dell'impatto in termini di risultati raggiunti e di costi sostenuti.

### **ART. 5**

Alla pianificazione delle azioni formative provvede un gruppo di lavoro, costituito da tecnici dello STAPAL di Salerno, del SeSIRCA e da responsabili della CIA, che dovrà anche valutare la opportunità e, se del caso, le modalità di coinvolgimento di altri soggetti.

Il gruppo di lavoro deve predisporre e verbalizzare un piano di attuazione che comprenda:

- definizione dei contenuti e tipologia delle visite (durata, processo produttivo, prodotti da degustare, ecc.),
- valutare la rispondenza delle aziende agrituristiche proposte dalla CIA,
- valutare la rispondenza dei curricula degli esperti prescelti per la preparazione, le visite e gli approfondimenti alle esigenze didattico - educative del progetto,
- individuare i prodotti oggetto di degustazione per ciascuna visita con riferimento al territorio,
- effettuare un'adeguata azione informativa e promozionale presso il Sistema Scolastico,
- programmare la partecipazione dei tecnici STAPAL.

Affinché possa essere riconosciuta la compartecipazione finanziaria regionale all'iniziativa è necessario che alla singola azione formativa partecipi personale dello STAPAL di Salerno che provvederà anche ad acquisire l'elenco dei presenti.

#### **ART. 6**

La CIA si obbliga a partecipare attivamente all'indagine varata dall'Assessorato all'Agricoltura inerente il censimento di quelle aziende agricole (agriturismi, aziende con metodo integrato o biologico, ecc) in grado di candidarsi come fattorie didattiche, mettendo a disposizione dell'Assessorato le proprie conoscenze e i dati aziendali dei propri associati.

#### **ART. 7**

Al termine dell'Azione Pilota, lo STAPAL di Salerno dovrà predisporre un report sullo stato di attuazione delle iniziative realizzate, sui risultati conseguiti e sull'andamento della spesa, che sarà anch'esso utilizzato dal SeSIRCA per valutare l'impatto e i risultati raggiunti, per consentire alla Giunta Regionale di vigilare sulla esecuzione della convenzione e l'attuazione del relativo progetto, in relazione alla raggiungimento delle finalità dell'iniziativa.

#### **ART. 8**

La Regione Campania, per il tramite dello STAPAL di Salerno, si obbliga a compartecipare alle spese emergenti dall'attuazione del progetto, quantificabili in 15 €/alunno/visita, per l'importo di 10 € pari al 66% circa e a liquidare le spettanze alla CIA, entro i limiti ed i vincoli riportati di seguito:

##### A) Importi massimi liquidabili

- Gli importi massimi liquidabili sono pari a 10 €/alunno/azione formativa, comprensivi di compenso forfetario al personale tecnico CIA incaricato dell'organizzazione delle visite, degustazioni di prodotti tipici, fornitura di supporti didattici, spese generali e predisposizione del diploma di partecipazione a firma congiunta (Regione Campania - CIA).

##### B) Modalità di pagamento:

- Durante l'intero periodo di validità di realizzazione delle attività, a seguito di richieste

della CIA che dovrà inoltrare idonei giustificativi di spesa corredati da relazione dettagliata sull'attività svolta, saranno liquidate le spettanze maturate, con cadenza bimestrale.

**C) Importo massimo liquidabile: €60.000, per un totale di 6.000 alunni coinvolti nelle azioni formative;**

**ART. 9**

Le attività previste dal Progetto pilota dovranno essere realizzate di concerto con l'Assessorato all'Agricoltura – STAPAL di Salerno che potrà intervenire ogni qualvolta la prestazione non sia ritenuta conforme a quanto previsto.

Eventuali motivate rinunce da parte della Regione su attività previste dal Progetto "A scuola in fattoria", intervenute prima che l'attività sia posta in esecuzione dalla CIA, dovranno essere accettate dalla CIA stessa senza nulla a pretendere per la fase di programmazione.

**ART. 10**

Gli importi di cui all'art. 8 dovranno essere utilizzati per spese concernenti strettamente ed esclusivamente la realizzazione delle attività oggetto del presente atto.

**ART. 11**

Lo svolgimento del programma sarà affidato a personale che verrà scelto dalla CIA e verificato dal gruppo di lavoro e che sarà impegnato ad esclusiva cura della CIA, senza che per detto personale derivi alcun rapporto con la Regione Campania.

**ART. 12**

La CIA impegnerà per la realizzazione delle attività personale secondo le proprie norme, senza che per detto personale derivi alcun rapporto con la Regione Campania.

*ART. 13*

Il presente atto, redatto in duplice originale, sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

*ART. 14*

La CIA esonera la Regione Campania da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento dell'iniziativa o da essa derivanti.



**ART. 15**

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;
  
- la CIA presso la propria sede regionale di Napoli, Corso Arnaldo Lucci, 75.

AGC Sviluppo Attività Settore Primario

IL DIRIGENTE SETTORE .....

La Confederazione Italiana Agricoltori

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma;

AGC Sviluppo Attività Settore Primario

IL DIRIGENTE SETTORE .....

La Confederazione Italiana Agricoltori

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

**SCHEMA DI ATTO PRIVATO**

**- REALIZZAZIONE AZIONE PILOTA -  
“PROGETTO ARCA”**

*in collaborazione con:*

**l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino e con l’ASL  
Avellino 1 e l’ASL Avellino 2**

## ATTO PRIVATO

### TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in quattro originali, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6;

L'ASL Avellino 1 (di seguito indicata ASL AV 1), con sede legale a ....., Via....., codice fiscale n....., nella persona del proprio rappresentante legale ....., nato a ....., il ..... e domiciliato per la carica presso la sede della ....., delegato alla stipula del presente atto;

L'ASL Avellino 2 (di seguito indicata ASL AV 2), con sede legale a ....., Via....., codice fiscale n....., nella persona del proprio rappresentante legale ....., nato a ....., il ..... e domiciliato per la carica presso la sede della ....., delegato alla stipula del presente atto;

L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche con sede in Avellino (di seguito denominato CNR di Avellino) alla Via Roma n. 52 AIC - codice fiscale n. 80054330586 e Partita IVA n. 02118311006, nella persona del proprio rappresentante legale Prof. Antonio MALORNI, in qualità di Direttore pro-tempore dell'Istituto, nato a ..... il..... e domiciliato per la carica presso la sede del ....., in possesso degli opportuni poteri per il presente atto;

### PREMESSO

*L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAI), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che prevede, tra le finalità, quella di contribuire a promuovere comportamenti razionali in campo alimentare, anche attraverso azioni conoscitive, quali indagini e monitoraggi sui consumi alimentari, e successive attività divulgative volte a modificare comportamenti alimentari non corretti.

*L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (C.N.R.) di Avellino:*

- è in possesso di competenze scientifiche specifiche nell'ambito delle tematiche inerenti l'alimentazione e le patologie ad essa associate nonché nell'elaborazione ed analisi statistica di dati, con particolare riferimento ai consumi alimentari.

*Le ASL Avellino 1 e 2:*

- possiedono specifiche competenze professionali nel campo della prevenzione ed educazione sanitaria ed assolvono a compiti istituzionali afferenti alla realizzazione di studi epidemiologici e divulgativi sul territorio, al fine di migliorare il livello di assunzione di nutrienti, razionalizzando le abitudini alimentari e con esse lo stato di salute degli individui.

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

#### *ART. 1*

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

#### **ART. 2**

L'Assessorato regionale all'Agricoltura affida al CNR di Avellino ed alle ASL Avellino 1 e Avellino 2, la realizzazione del "Progetto ARCA", elaborato da funzionari del SeSIRCA e dello STAPAL di Avellino unitamente agli esperti del CNR di Avellino e delle ASL AV Uno e Due, consistente in una indagine sui consumi alimentari da effettuare su 3.600 bambini di Scuole Elementari di Avellino e Provincia, con successiva elaborazione e relativa divulgazione dei dati provenienti dai questionari, come meglio specificato dal progetto esecutivo allegato al presente atto di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

#### *ART. 3*

Il CNR di Avellino, l'ASL AV1 e l'ASL AV 2 accettano e si obbligano al rispetto congiunto delle seguenti condizioni:

- realizzare le attività di cui al progetto allegato nei tempi e nei modi previsti dal progetto stesso,
- coinvolgere gli istituti scolastici che hanno già partecipato alle iniziative del progetto regionale di comunicazione ed educazione alimentare come naturale prosecuzione dei percorsi didattici già avviati,

- elaborare i dati in linguaggio altamente comunicativo, per consentire una immediata fruibilità dei risultati per le successive azioni divulgative e correttive presso le scuole e le famiglie e per la pubblicazione cartacea ed eventualmente multimediale dell'indagine,
- partecipare in qualità di esperti alle iniziative divulgative e correttive presso le scuole e le famiglie,
- evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita al progetto il ruolo e l'apporto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura,
- riconoscere in via esclusiva all'Assessorato regionale all'Agricoltura la piena proprietà dei dati e dei risultati. In ogni caso nella divulgazione dei risultati occorrerà sempre evidenziare che l'indagine è stata condotta nell'ambito della presente convenzione,
- predisporre a conclusione un'apposita relazione sulla metodogia adottata e sui risultati ottenuti in relazione ai costi sostenuti, che consenta all'Assessorato regionale all'Agricoltura la valutazione dell'impatto del Progetto pilota.

#### *ART. 4*

Il rapporto Regione Campania Assessorato Agricoltura - CNR di Avellino potrà essere rinnovato, a seguito d'istruttoria del SeSIRCA in merito alla valutazione d'impatto sui risultati conseguiti, e a condizione che l'iniziativa sia estesa all'intero territorio regionale.

#### *ART. 5*

La Regione Campania Assessorato Agricoltura per il tramite dello STAPAL di Avellino si obbliga a coordinare il Progetto, con funzioni organizzative e di indirizzo procedurale e a finanziare il progetto stesso.

#### *ART. 6*

Il CNR di Avellino si obbliga a:

- predisporre il questionario conoscitivo,
- coordinare il reperimento dei dati,
- provvedere all'attività formativa del personale rilevatore occorrente,
- elaborare i dati ottenuti predisponendo la relativa relazione scientifica e divulgativa immediatamente fruibile per le successive azioni,
- partecipare come esperto alle attività divulgative generali e a quelle da realizzare presso le scuole, per consentire l'eventuale azione "correttiva" di comportamenti irrazionali in campo alimentare.

#### ART. 7

Le ASL Avellino 1 e Avellino 2 si obbligano a:

- fornire il personale medico occorrente per la realizzazione del progetto,
- garantire il rigore scientifico dell'indagine,
- contribuire alla fase formativa del personale,
- partecipare come esperti alle attività divulgative generali sul territorio e a quelle da realizzare presso le scuole coinvolte, per consentire l'eventuale azione "correttiva" di comportamenti irrazionali in campo alimentare.

#### ART. 8

Per la realizzazione del Progetto ARCA è stato stimato un fabbisogno finanziario 20.000 € IVA inclusa, meglio specificato nel progetto esecutivo allegato al presente atto, secondo la seguente ripartizione:

• Aggiornamento Medici ASL (esperti CNR)	2.600,00 €
• Interventi sul Territorio	2.600,00 €
• (Seminari, incontri con genitori e insegnanti, ecc.) - CNR e ASL	
• Analisi dei dati raccolti ed elaborazione pubblicazione - CNR	10.500,00 €
• Diffusione risultati (pubblicazione sussidi, convegno provinciale, rimborsi spese e compensi per relatori, ecc. - CNR e ASL)	4.300,00 €
<b>totale €inclusa IVA se dovuta e ogni altro onere</b>	<b>20.000,00 €</b>

Lo STAPAI di Avellino si farà pertanto carico di tutti i costi relativi alla realizzazione del progetto (compensi, rimborsi spese, fitto sale, realizzazione supporti di cancelleria, diffusione dei risultati, ecc.). Fermo restando l'impegno finanziario previsto, sono consentiti storni delle singole voci di spesa entro i limiti del 20% dell'importo ammesso per ciascuna voce. Eventuali varianti tecnico finanziarie superiori al 20% potranno essere consentite, per comprovate necessità, mediante decreto regionale dirigenziale, a seguito di specifica istruttoria del Settore SIRCA.

#### ART. 9

A conclusione del Progetto e successivamente alla consegna degli elaborati sui risultati conclusivi e prima del relativo pagamento dei rispettivi compensi, sarà redatto, tra le parti, regolare verbale in cui sia evidente la data di consegna degli elaborati stilati secondo le direttive del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale per l'Alimentazione di Avellino, il

quale dovrà relazionare al Settore SIRCA sulla corretta impostazione dei lavori e sulla rispondenza degli stessi alle finalità del Progetto.

*ART. 10*

Gli importi di cui all'art. 8 dovranno essere utilizzati per spese concernenti strettamente ed esclusivamente la realizzazione delle attività oggetto del presente atto.

**ART. 11**

Il presente atto ha validità fino al 31.12.2003 e la collaborazione scientifica con il CNR potrà essere rinnovato nell'eventualità che il progetto venga esteso all'intero territorio regionale.

**ART. 12**

Lo svolgimento del progetto ARCA sarà affidato a personale che verrà scelto dal CNR di Avellino e dalle ASL AV 1 e 2 che sarà impegnato ad esclusiva cura dei contraenti, senza che per detto personale derivi alcun rapporto con la Regione Campania.

**ART. 13**

Il presente atto, redatto in quattro copie originali, sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

*ART. 14*

La Regione Campania viene esonerata da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento dell'iniziativa o da essa derivanti.

**ART. 15**

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;
- il CNR di Avellino presso .....
- l'ASL AV1 presso .....
- l'ASL AV 2 presso .....

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
Il DIRIGENTE SESIRCA  
Dott. Michele Bianco

Per il CNR di Avellino  
Il Direttore pro-tempore  
Prof. Antonio Malorni

---

Per l'ASL Avellino Uno  
Il DIRIGENTE

---

Per l'ASL Avellino Due  
Il DIRIGENTE

---

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma;

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
Il DIRIGENTE SESIRCA  
Dott. Michele Bianco

Per il CNR di Avellino  
Il Direttore pro-tempore  
Prof. Antonio Malorni

---

Per l'ASL Avellino Uno  
Il DIRIGENTE

---

---

Per l'ASL Avellino Due  
Il DIRIGENTE

---



## **SCHEMA DI ATTO PRIVATO**

### **- REALIZZAZIONE AZIONE PILOTA -**

*in compartecipazione con:*

**il Centro Interuniversitario per Ricerche su Alimenti, Nutrizione e Apparato Digerente**

## ATTO PRIVATO

TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in duplice originale, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6,

e

La Seconda Università di Napoli e, per esso il Centro Interuniversitario per Ricerche su Alimenti, Nutrizione e Apparato Digerente, (di seguito indicato CIRANAD), con sede legale a Napoli, Via Sergio Pansini, 5, codice fiscale n. \_\_\_\_\_, nella persona del proprio rappresentante legale \_\_\_\_\_, nato \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ e domiciliato per la carica presso \_\_\_\_\_, delegato alla stipula del presente atto;

## PREMESSO

che:

*L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAL), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che comprende tra l'altro le seguenti finalità:
  - Promuovere ed attivare azioni formative per operatori agroalimentari, per gli addetti ai controlli, alle certificazioni, per il miglioramento della qualità alimentare e la tutela della salute dei consumatori, dell'ambiente e del proprio territorio;
  - Attivare indagini epidemiologiche e conoscitive sulle abitudini alimentari e sul danno relativo all'assunzione di alcuni alimenti (es. alcolici, grassi, ecc.)

*Il CIRANAD:*

- ha fra le sue attività la formazione ed informazione degli operatori del settore agroalimentare e che a tal fine è fra gli Enti organizzatori del Dottorato Europeo di Ricerca in "Alimenti e Salute: Biotecnologie Applicate alla Fisiopatologia Digestiva",

appartenente alla II Università di Napoli. Tale dottorato è aperto a varie figure professionali (medici, ingegneri, agronomi, chimici, biologi, ecc..) e prevede un percorso formativo di tipo professionalizzante. Le normative europee prevedono la collaborazione "fattiva" di Enti ed organismi competenti in materia agroalimentare e delle industrie agro-alimentari, sia per definire meglio i programmi formativi che per svolgere una parte della formazione, in particolare mediante l'inserimento di specifiche tematiche relative alla rintracciabilità dei prodotti, alla sicurezza alimentare, alla certificazione di qualità e la predisposizione di supporti formativi, garantendo lo svolgimento di lezioni, promuovendo e organizzando stages e visite guidate nel "sistema agroalimentare" ;

- ha tra i propri settori d'interesse la ricerca applicata agli aspetti salutistici degli alimenti, in relazione alla fisiopatologia della digestione e alle caratteristiche nutrizionali, l'educazione alimentare della popolazione, la valutazione degli effetti di integratori, di identificazione di contaminanti o di allergeni, le proprietà nutrizionali e antiossidanti degli alimenti, ecc e tra i propri campi d'interesse vi è la valutazione del danno d'organo alcol-correlato. Recenti evidenze sperimentali indicano come la tipologia delle bevande alcoliche influenzi in maniera diversa il danno da alcol, ponendo in evidenza come il consumo del vino non sia correlato, contrariamente ad altri alcolici, con il danno epatico. Pertanto, anche al fine di correggere il "bere sbagliato", evitando posizioni inutilmente proibizionistiche, appare opportuno verificare, mediante studio epidemiologico regionale, quanto le bevande alcoliche e fra queste quali bevande alcoliche, siano correlate con il danno epatico, per il quale forse troppo spesso e ingiustamente viene chiamato in causa il vino. Il tutto anche in rapporto alla tipologia dei consumi alimentari, sia di tipo quantitativo, sia soprattutto di tipo qualitativo (es. cibi autoctoni o preconfezionati, freschi o non correttamente conservati, oli extra vergini di oliva e/o di semi, grassi animali o vegetali, micronutrienti, ecc.).
- In tali ambiti, il CIRANAD ha predisposto un progetto, allegato al presente atto, richiedendo all'Assessorato all'Agricoltura una compartecipazione tecnica e finanziaria, che sinteticamente prevede:

A) Dottorato di Ricerca "Alimenti e Salute: Biotecnologie Applicate alla Fisiopatologia Digestiva"

- Realizzazione dispense

2.500,00 €

- Docenze, stages e visite guidate	3.500,00 €
<b>- Totale</b>	<b>6.000,00 €</b>

B) Indagine regionale sul danno da alcool

- Raccolta ed elaborazione dati	10.500,00 €
- Spese missioni e varie	6.000,00 €
- Analisi e materiale di consumo	8.000,00 €
<b>- Totale</b>	<b>24.000,00 €</b>

C) Istituzione, presso la II Università di Napoli, di un Master biennale rivolto ai "formatori" in campo alimentare (medici, dietisti, docenti scuole alberghiere, biologi, lavoratori presso industrie agro-alimentari, ecc..) sull'Alimentazione, in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma.

- Docenze	10.000,00 €
- Predisposizione materiale didattico	8.000,00 €
- Stages e trasferimenti	8.000,00 €
<b>- Totale</b>	<b>26.000,00 €</b>

C) Predisposizione, su richiesta dell'Assessorato all'Agricoltura, di schede di valutazione riguardanti il bagaglio conoscitivo dei fruitori delle attività didattiche previste dal progetto regionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare. Si tratta di circa 50 domande di facile comprensione che riguardano i diversi aspetti dell'educazione alimentare: antropologici, culturali, medici, ambientali, rurali, di valorizzazione dei prodotti, ecc. La successiva elaborazione dei questionari consentirà di valutare il grado di conoscenza degli utenti prima e dopo l'attività formativa/informativa e di valutare l'efficacia della comunicazione;

- Schede conoscitive ed elaborazione	2.500,00 €
<b>- TOTALE PROGETTO</b>	<b>58.500,00 €</b>

- Il progetto pilota proposto dal CIRANAD è stato istruito dal Settore SIRCA e le finalità sono risultate in linea con quelle del progetto Interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare. In particolare appare particolarmente significativo:
  - compartecipare ai contenuti del Dottorato di Ricerca "Alimenti e Salute: Biotecnologie Applicate alla Fisiopatologia Digestiva" per introdurre tematiche di interesse strategico per l'Assessorato all'Agricoltura quali la rintracciabilità dei prodotti, la sicurezza alimentare, la certificazione di qualità nell'agroalimentare, l'etichettatura dei prodotti alimentari e in particolare di quelli ecocompatibili e a rintracciabilità definita;

- compartecipare alla ricerca sul danno da alcol perché i risultati attesi potranno fornire all'Assessorato all'Agricoltura un potente strumento per supportare anche scientificamente la promozione dei vini campani DOC e DOCG, superando l'attuale proibizionismo.
- compartecipare all'istituzione della scuola superiore di formazione (Master biennale), contribuendo a indirizzare il percorso formativo alle necessità del territorio e alla promozione del modello alimentare mediterraneo con positive ricadute sul patrimonio agroalimentare di qualità campano, prevedendo per tali attività (totale 56.000 €) una compartecipazione finanziaria di 42.000 € pari al 75% della spesa ammissibile.
- affidare la predisposizione e la successiva elaborazione di schede di valutazione dell'attività formativa/informativa realizzata nell'ambito del progetto regionale di comunicazione ed educazione alimentare che consentirà tramite la valutazione ex post di meglio indirizzare la programmazione di nuovi percorsi di approfondimento. Trattandosi di un affidamento diretto la spesa prevista di 2.500 € viene riconosciuta al 100%. L'importo complessivo al CIRANAD pertanto ammonta a 44.500 €

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

#### *ART. 1*

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

#### **ART. 2**

La Regione Campania, compartecipa alle attività programmate e proposte dal CIRANAD di cui ai punti A), B) e C) della premessa e affida allo stesso, che accetta, l'incarico di realizzare le attività di cui al punto D) della premessa, come in dettaglio indicato dal progetto esecutivo, allegato per formare parte integrante e sostanziale del presente atto, obbligandosi a riconoscere una spesa massima di 44.500 € così come previsto e quantificato nel successivo articolo 7.

#### **ART. 3**

Il progetto verrà realizzato nel biennio 2002-2004 e pertanto il presente atto avrà validità fino al 31.12.2004.

#### **ART. 4**

Il CIRANAD si obbliga a:

- realizzare le attività di cui al progetto allegato nei tempi e nei modi previsti dal progetto stesso,
- identificare, per la propria competenza, le professionalità, le strutture e le modalità di attuazione più adeguate,
- evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita al progetto la compartecipazione e l'apporto dell'Assessorato all'Agricoltura,
- elaborare i dati dell'indagine sul danno da alcol e sulla valutazione ex post delle azioni di formazione/informazione in linguaggio altamente comunicativo, per consentire una immediata fruibilità dei risultati per le successive azioni divulgative e per la pubblicazione cartacea ed eventualmente multimediale delle indagini,

- partecipare in qualità di esperti alle iniziative divulgative inerenti il progetto,
- riconoscere in via esclusiva all'Assessorato regionale all'Agricoltura la piena proprietà dei dati e dei risultati. In ogni caso nella divulgazione dei risultati occorrerà sempre evidenziare che le indagini sono state condotte nell'ambito della presente convenzione.

#### **ART. 5**

Alla definizione ed alla pianificazione delle attività provvede un gruppo di lavoro, costituito da funzionari del SeSIRCA e da responsabili del CIRANAD, che dovrà anche valutare la opportunità e, se del caso, le modalità di coinvolgimento di altri soggetti.

Il gruppo di lavoro predisporrà un piano di attuazione, definendo contenuti e tipologie degli interventi e valuterà periodicamente l'efficacia e la rispondenza delle attività alle finalità ed agli obiettivi del progetto esecutivo.

#### **ART. 6**

Al termine di ciascuna attività, il gruppo di lavoro dovrà predisporre un report sullo stato di attuazione delle iniziative realizzate, sui risultati conseguiti e sull'andamento della spesa per consentire al Settore SIRCA di valutare l'impatto del progetto in termini di risultati raggiunti e di costi sostenuti e alla Giunta Regionale di vigilare sulla esecuzione della convenzione e l'attuazione del relativo progetto, in relazione alla realizzazione delle finalità dell'incarico.

#### **ART. 7**

La Regione si impegna a compartecipare alle spese emergenti dall'attuazione del progetto fino a un massimo di 44.500 €IVA, inclusa se dovuta e ogni altro onere e dentro i limiti ed i vincoli specificati nella premessa e riportati nel progetto allegato al presente atto. Fermo restando l'impegno finanziario previsto, sono consentiti storni delle singole voci di spesa entro i limiti del 20% dell'importo ammesso per ciascuna voce. Eventuali varianti tecnico finanziarie superiori al 20% potranno essere consentite, per comprovate necessità, mediante decreto regionale.

A seguito di richieste del CIRANAD che dovrà inoltrare giustificativi di spesa corredati da relazione dettagliata sull'attività svolta, le somme previste verranno liquidate con le modalità contemplate dall'art.6 della L.R. 6/3/95 n.5.

#### **ART. 8**

Le attività previste dal presente atto dovranno essere realizzate di concerto con l'Assessorato all'Agricoltura che potrà intervenire ogni qualvolta la prestazione non sia ritenuta conforme a quanto previsto.

Eventuali motivate rinunce da parte della Regione su attività previste dal Progetto approvato, intervenute prima che l'attività sia posta in esecuzione dal CIRANAD, dovranno essere accettate dallo stesso senza nulla a pretendere per la fase di programmazione.

## **ART. 9**

Gli importi di cui all'art. 7 dovranno essere utilizzati per spese concernenti strettamente ed esclusivamente la realizzazione delle attività oggetto del presente atto.

## **ART. 10**

Lo svolgimento del programma sarà affidato al personale che verrà scelto dal gruppo di lavoro ed impegnato ad esclusiva cura del CIRANAD, senza che per detto personale derivi alcun rapporto con la Regione Campania.

## *ART. 11*

Il presente atto, redatto in duplice originale, sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

## *ART. 12*

Il CIRANAD esonera la Regione Campania da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento del progetto o da esso derivanti.

## **ART. 13**

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;
- Il CIRANAD presso la propria sede di Napoli, Via Sergio Pansini 5;

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
Il DIRIGENTE SeSIRCA

IL CIRANAD  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma;

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
Il DIRIGENTE SeSIRCA

IL CIRANAD  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

**SCHEMA DI ATTO PRIVATO**

**- REALIZZAZIONE AZIONE PILOTA -**

**A SUPPORTO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

*in collaborazione con:*

**il Comune di Napoli**



## ATTO PRIVATO

### TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in triplice originale, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6,

e

IL COMUNE DI NAPOLI, codice fiscale n. 80014890638 in persona della Dr.ssa Giuliana Visciola, nata a \_\_\_\_\_, Dirigente del Servizio Dipartimentale Educazione e come tale abilitata alla stipulazione dei contratti ai sensi dell'art. 51, comma 3°, legge 142/90 ed in esecuzione dell'art. 41, comma V dello Statuto, nonché dell'art. 10 del Regolamento dei Contratti, domiciliata per la carica presso la sede comunale,

### PREMESSO

#### *1 - L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAL), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che prevede, tra l'altro, tra le finalità quella di contribuire a migliorare la ristorazione collettiva, sostenendo l'impiego di prodotti ecocompatibili, promuovendo informazioni corrette, accrescendo conoscenze specifiche, dalla salubrità dell'alimento alla qualità certificata e al valore commerciale, dall'igiene alla modalità di cottura e conservazione, attraverso percorsi formativi/informativi degli addetti, dal personale di cucina ai somministratori, agli amministratori della ristorazione collettiva, che li responsabilizzino verso acquisti consapevoli e mirati;

#### *2 - Il Comune di Napoli*

- ha attivato, già da alcuni anni, il servizio di refezione scolastica, mediante la somministrazione di pasti fresco-caldi preparati dalle ditte risultate aggiudicatarie delle relative gare d'appalto, in favore degli alunni

frequentanti le scuole materne comunali e le scuole materne, elementari e medie inferiori statali tutte ubicate nell'ambito del territorio cittadino;

- che per quanto attiene agli asili nido comunali i pasti destinati ai piccoli sono preparati sia con il sistema del cucinato in loco che, per contingenti necessità, con il sistema del precucinato e, cioè, conformemente a quanto assicurato per la scolaresca di cui al punto precedente;
- che per garantire standard elevati di qualità è necessario il costante monitoraggio del servizio mensa in tutte le sue fasi di pianificazione, programmazione, attuazione e controllo con particolare riguardo agli aspetti igienico-sanitari, fondamentali ai fini della salubrità dei prodotti forniti e, quindi, a tutela della salute della utenza scolastica;
- che tale servizio non viene soddisfatto esclusivamente con la fornitura dei pasti, fermi restando i controlli e gli interventi di merito, ma va inquadrato in un più generale approccio educativo di tutte le componenti attive del mondo scolastico, ivi comprese la popolazione scolare e le loro famiglie, affinché migliori l'accettabilità del servizio da parte dell'utenza, offrendo conoscenze di base mediante puntuali indicazioni metodologiche;
- che alla luce della recente legislazione in campo alimentare risulta fondamentale assicurare una formazione ed una informazione al personale impegnato, a vario titolo, negli istituti scolastici nell'attività di mensa;
- che le attività di formazione e informazione, tenuto conto del considerevole numero degli utenti a tanto interessati, vale a dire personale scolastico, minori e famiglie degli stessi, vadano rivolte, a titolo sperimentale, alle scuole materne comunali ed agli asili nido comunali;
- che tale azione formativa e informativa dovrà riguardare sia il personale operante presso gli asili nido con refezione in loco e non che il personale in servizio presso le scuole materne comunali con refezione esterna;
- che si ritiene utile prevedere, in futuro, l'attivazione di cucine in loco per gli 11 asili nido di Napoli, ancora sprovvisti, prevedendo, inoltre, la creazione di una "cucina modello" pilota;
- che si rende utile, per garantire un reale e concreto miglioramento della qualità intrinseca degli alimenti somministrati presso gli asili nido, prevedere la fornitura di prodotti biologici, presso gli asili nido comunali;

3 - *L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania* nell'ambito del Programma Interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare ha programmato azioni formative e di sostegno alla ristorazione scolastica, attivando specifiche intese e partecipazioni con il Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli e con l'ASL Napoli Uno - Dipartimento di Prevenzione, per le specifiche competenze in materia da parte degli stessi.

Ritenuto proficuo realizzare un articolato programma di educazione alimentare, nell'ambito della refezione scolastica, rivolto a tutte le componenti delle scuole materne e degli asili nido comunali, secondo il seguente schema progettuale e finanziario:

*1 - Azione formativa per il personale dei 17 asili nido comunali - TOTALE 247 persone*

Realizzazione di corsi di 16 ore (4 giorni da 4 ore, di cui 4 ore di esercitazione pratica) per coordinatori, puericultrici, educatrici e corsi di 20 ore (4 giorni da 5 ore, di cui 4 ore di esercitazione) per cuochi/aiuti e bidelli, così articolati:

A - Corsi per cuochi - aiuto cuochi - bidelli

Totale n. 123 partecipanti - 4 corsi (3 da 30 e 1 da 33)

B - Corsi per coordinatori, puericultrici, educatrici

Totale n. 124 partecipanti - 4 corsi (3 da 30 e 1 da 34)

Costo indicativo/corso

- Docenze

1.400,00 €

- Varie

600,00 €

**TOTALE 2.000,00 € x 8 corsi:**

**16.000,00 €**

C- Produzione supporti

- Costo realizzazione Video

6.000,00 €

- Costo realizzazione schede e opuscolo approfondimento

4.000,00 €

- Costo Stampa opuscolo

(le materie da trattare saranno modulate in base alla differente tipologia di utenti

2.000,00 €

**TOTALE**

**28.000,00 €**

*MATERIE DA TRATTARE NEI CORSI*

- Obiettivi e scopi del corso
- Nutrizione e salute
  - Sana e corretta alimentazione nell'infanzia
  - Condizioni patologiche che necessitano di dietoterapia e Igiene e sicurezza degli alimenti
  - Rischio biologico, fisico e chimico degli alimenti
  - Tossinfezioni alimentari e rischio di malattie croniche da alimenti (contaminanti, pesticidi e etc....)
- Normativa in campo alimentare (Prodotti biologici, Organismi geneticamente modificati, tecnologico, etichettatura dei prodotti alimentari, alimenti per l'infanzia e prodotti dietetici)
- D. Lgs 155/97: ruolo nella sicurezza alimentare
- Applicazione pratica del D. Lgs 155/97
- Sanificazione: obiettivi e approcci operativi
- Igiene e formazione del personale
- Esercitazioni:
  - Ispezione degli alimenti
  - Tabelle dietetiche e diete speciali
  - Norme per la preparazione dei pasti

È prevista la somministrazione di

- Test d'ingresso

- Test di verifica finale
- Test di gradimento

Nell'ambito dei corsi, al personale partecipante verranno distribuite:

- Dispense inerenti le materie trattate;
- Opuscolo di approfondimento che verrà prodotto dall'ASL Napoli Uno, d'intesa con il Dipartimento di Scienze Mediche preventive dell'Università Federico II di Napoli;
- Video di 15-30 minuti su alcuni aspetti igienico sanitari della ristorazione scolastica, prodotto dal Dipartimento di Scienze Mediche Preventive.

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania avrà funzioni di coordinamento delle iniziative, garantendo altresì la copertura finanziaria, le docenze sulle proprie tematiche, la fornitura di propri supporti didattici aggiuntivi e la segreteria operativa.

L'ASL Napoli Uno e il Dipartimento Scienze Mediche Preventive garantiranno la predisposizione dei sussidi didattici e di schede d'ingresso e di verifica e le docenze (indicativamente per il 20% il Dipartimento di Scienze Mediche Preventive e il restante 80 % l'ASL Napoli Uno).

Il Comune di Napoli garantisce la messa a disposizione del personale da formare, l'individuazione e l'offerta delle sedi dei corsi, la gestione organizzativa dei corsi (presenze, fogli firme, ecc.) unitamente all'Assessorato regionale Agricoltura della Campania.

**TOTALE azione 1 - 28.000,00 €**

*2 - Azione informativa-formativa per il personale delle scuole materne comunali - TOTALE 1.238 persone*

E' prevista la realizzazione di corsi da 6 - 8 ore (max 2 giornate formative) integrando e approfondendo argomenti già trattati dall'ASL Napoli Uno, con precedenti azioni.

Verranno realizzati a partire da gennaio 2003 e fino a maggio 2003 25 corsi da 45-50 persone cadauno, con il concorso degli organismi di cui al precedente punto 1.

Costo indicativo/corso

- Docenze	600,00 €
- Varie	400,00 €
<b>TOTALE 1.000,00 € x 25 corsi:</b>	<b>25.000,00 €</b>
- Costo Dispense, organizzazioni, altro	5.000 €

**TOTALE azione 2 - 30.000 €**

*3 - Realizzazione "Cucina modello" con annessa attività formativa per bidelli, cuochi, educatrici, ecc.*

E' prevista un'azione dimostrativa in cui l'Assessorato regionale all'Agricoltura promuove e compartecipa alla realizzazione di una cucina "ideale" unitamente ad un'azione formativa, per le quali si prevede la seguente ripartizione di costi:

1. Contributo 30% Acquisto attrezzature	8.000,00 €
2. Attività formativa per il personale	5.000,00 €
3. Consulenze e varie	3.000,00 €

Da realizzare con il concorso degli organismi di cui al precedente punto 1.

**TOTALE azione 3 - 16.000 €**

*4- Attività di valorizzazione di prodotti di qualità e miglioramento dell'alimentazione presso gli asili nido* attraverso la corresponsione, al Comune di Napoli, previa rendicontazione analitica e presentazione di fatture, dei maggiori costi derivanti dalla somministrazione, presso i 17 asili nido, di prodotti biologici, tra cui:

- Succhi di frutta
- Yogurt
- Latte
- Pasta
- Conserve di pomodori
- Olio extra vergine di oliva

**TOTALE azione 4 - 12.000 €**

**TOTALE PROGETTO 86.000 €**

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

#### *ART. 1*

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

#### **ART. 2**

L'Assessorato Regionale all'Agricoltura della Campania - SeSIRCA promuove e sostiene l'"Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica", per l'anno scolastico 2002-2003, rivolto alle scuole materne comunali ed agli asili nido comunali, avvalendosi della collaborazione del Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli e dell'ASL Napoli Uno - Dipartimento di Prevenzione, sulla base del progetto esecutivo allegato al presente atto e dell'esposizione finanziaria indicata nelle premesse.

#### **ART. 3**

L'esecuzione della attività non deve pregiudicare il normale svolgimento dei compiti propri dell'Assessorato regionale Agricoltura della Campania - SeSIRCA;

#### **ART. 4**

La prestazione affidata consiste:

- a) nella formazione ed informazione del personale docente e non docente impegnato nell'attività di refezione scolastica presso le scuole materne comunali e del personale impegnato presso gli asili nido comunali;
- b) nella compartecipazione finanziaria e tecnica per la creazione di una "cucina pilota" presso un asilo nido,

- con annessa attività formativa per il personale in servizio e i genitori;
- c) nell'assunzione dei maggiori oneri derivanti dalla utilizzazione di prodotti biologici presso gli asili nido, rispetto all'alimentazione normalmente praticata.

In particolare:

1. l'attività di formazione sarà rivolta alle seguenti figure professionali:
  - Funzionari scolastici, insegnanti, puericultrici, educatrici, coordinatori responsabili asili nido, personale addetto alla cucina presso gli asili nido
2. l'attività di informazione sarà rivolta alle seguenti figure professionali:
  - Coordinatori scuole materne comunali, bidelli, personale addetto alla somministrazione e distribuzione dei pasti negli asili nido;

L'attività di formazione ed informazione sarà svolta attraverso corsi didattici con l'ausilio degli opportuni strumenti audiovisivi e con la redazione di materiale illustrativo di formazione.

Al termine di tale attività sarà redatta una relazione consuntiva che contenga anche indicazioni operative per il miglioramento del servizio di che trattasi, con particolare riguardo al grado di accettazione dello stesso da parte dell'utenza.

## **ART. 5**

Il calendario dei corsi e degli incontri e la individuazione delle sedi di svolgimento devono essere concordati con i Servizi: Progetto Formazione e Sviluppo Continuo delle Professionalità, Servizio Dipartimentale Educazione e Servizio Scuole materne comunali ed Asili nido Comunali.

La responsabilità della prestazione è affidata ad un gruppo di lavoro costituito da referenti dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e del Comune di Napoli.

## **ART. 6**

Per l'attuazione delle attività oggetto del presente atto, la Regione si farà carico della spesa complessiva di 86.000 € IVA inclusa se dovuta e ogni altro onere, corrispondendo direttamente al Comune, previa consegna di fatture corredate di relazione dettagliata sulle attività e gli acquisti effettuati, le risorse relative alla compartecipazione alle spese per la messa a punto della cucina modello e alla somministrazione di prodotti biologici presso gli asili nido e provvedendo al riconoscimento all'ASL Napoli Uno e al Dipartimento di Scienze Mediche preventive, delle rispettive competenze per la realizzazione dell'azione pilota.

Fermo restando l'impegno finanziario previsto, sono consentiti storni delle singole voci di spesa entro i limiti del 20% dell'importo ammesso per ciascuna voce. Eventuali varianti tecnico finanziarie superiori al 20% potranno essere consentite, per comprovate necessità, mediante decreto regionale dirigenziale, a seguito di istruttoria del SeSIRCA.

## **ART. 7**

Il Comune di Napoli si obbliga a garantire la pianificazione delle attività corsuali, d'intesa con il gruppo di lavoro di cui all'art. 5, provvedendo a nominare, per ciascun corso, un tutor, con funzioni di coordinamento, controllo e assistenza al personale SeSIRCA-STAPAL incaricato della gestione dei corsi.

#### **ART. 8**

Il Comune di Napoli si obbliga ad evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita al progetto il ruolo e l'apporto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura.

#### **ART. 9**

Il presente atto viene stipulato e sottoscritto nella forma della scrittura privata, ai sensi dell'art. 33 - punto 2 lett. D - del Regolamento dei Contratti, che, redatto in triplice esemplare, resta depositato agli atti del Comune.

#### **ART. 10**

Il presente atto è soggetto a registrazione solo in caso d'uso.

#### **ART. 11**

Il presente atto decorrerà dalla sottoscrizione della stessa e avrà validità sino al 31.12.2003.

#### **ART. 12**

La Regione Campania viene esonerata da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento dell'iniziativa o da essa derivanti.

#### **ART. 13**

Costituiscono cause di risoluzione della presente convenzione l'inosservanza degli obblighi ed adempimenti qui previsti.

#### **ART. 14**

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;
- Il Comune di Napoli, presso \_\_\_\_\_

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
II DIRIGENTE SETTORE.....

Per il Comune di Napoli  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma.

AGC Sviluppo Attività Settore Primario

Per il Comune di Napoli

II DIRIGENTE SETTORE.....

---

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---



## **SCHEMA DI ATTO PRIVATO**

**- ATTIVAZIONE AZIONI DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE -**

**A SOSTEGNO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

*in collaborazione con:*

**l'ASL Napoli Uno**

## ATTO PRIVATO

### TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in duplice originale, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6,

e

L'ASL Napoli Uno - Dipartimento di Prevenzione (di seguito indicato come ASL), codice fiscale n. \_\_\_\_\_ nella persona del Dott. Carmine Marmo, nato a \_\_\_\_\_, direttore del Dipartimento di Prevenzione e come tale abilitato alla stipulazione dei contratti, domiciliato per la carica presso la sede di via \_\_\_\_\_ - Napoli,

### PREMESSO

*1 - che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAL), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che prevede, tra l'altro, tra le finalità quelle di:
  - contribuire a migliorare la ristorazione collettiva, sostenendo l'impiego di prodotti ecocompatibili, promuovendo informazioni corrette, accrescendo conoscenze specifiche, dalla salubrità dell'alimento alla qualità certificata e al valore commerciale, dall'igiene alla modalità di cottura e conservazione, attraverso percorsi formativi/informativi degli addetti, dal personale di cucina ai somministratori, agli amministratori della ristorazione collettiva, che li responsabilizzino verso acquisti consapevoli e mirati;
  - promuovere azioni formative per il personale addetto alla vigilanza della refezione scolastica ed elevare

la qualità e la salubrità degli alimenti e dei pasti somministrati.

2 - *che l'ASL*

- nell'ambito delle proprie attività effettua la vigilanza e il controllo presso le Mense scolastiche, attraverso il personale addetto, i tecnici della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro, per i quali è necessaria una frequente azione di formazione-informazione-aggiornamento;
- ha manifestato la necessità di sottoporre il predetto personale ad un'attività formativa sui sistemi di controllo per le forme di certificazione della qualità nell'agroalimentare.

3 - *che l'Assessorato all'Agricoltura* ha aderito alla richiesta e che pertanto l'attività di formazione da realizzare riguarderà il personale addetto ai controlli ed alla vigilanza presso le mense scolastiche (circa 140 tecnici della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro), sui temi della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e sulla qualità e igiene dei prodotti al fine di accrescerne il bagaglio conoscitivo e migliorare di fatto il livello di attenzione e la qualità dei controlli.

Schema proposto: 20 partecipanti/corso - 3 giornate per un totale di 7 corsi

Costi indicativi/corso

- Docenze Fascia A - 10 ore x 77,47 €	774,70 €
- Docenze Fascia B - 2 ore x 51,65 €	103,00 €
- Docenze fascia D - tutor n. 1 x 8 ore x 25,82 €	206,56 €
- Cartelline, bock notes, etichette, penne, etc.	300,00 €
- Rilegatura sussidi didattici, relazioni, etc.	250,00 €
- Coffee break/colazione di lavoro 12 €x 25 x 3 gg	900,00 €
- Varie (rimborsi spese, imprevisti, etc.)	400,00 €

**TOTALE €corsi: 2.934,26 €**

**Totale costo per 7 corsi €20.539,82**

4 - *che l'ASL* possiede le necessarie competenze tecniche, professionali e didattiche per garantire la collaborazione (realizzazione dispense, audiovisivi, attività didattiche nell'ambito di corsi) ad una "Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica" in favore del Comune di Napoli che comprende la formazione e l'aggiornamento del personale addetto a vario titolo alla refezione scolastica delle scuole materne e degli asili nido comunali, sulla base di una specifica richiesta del Comune di Napoli a cui l'Assessorato regionale all'Agricoltura ha aderito e successiva stipula di atto privato con l'Amministrazione comunale in parola.

5 - *che l'Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica* attivata dall'Assessorato regionale all'Agricoltura a favore del Comune di Napoli prevede:

A - *Azione formativa per il personale in forza presso 17 asili nido - TOTALE 247 persone*

A-Corsi per cuochi - aiuto cuochi - bidelli

Totale n. 123 partecipanti per un totale di 4 corsi

B- Corsi per coordinatori, puericultrici, educatrici

Totale n. 124 partecipanti per un totale di 4 corsi da realizzarsi tra settembre e ottobre 2002

Costo indicativo/corso:

- Docenze	1.400,00 €
- Varie	600,00 €

**per un totale di 8 corsi** **16.000,00 €**

(le docenze saranno realizzate indicativamente per il 20% dal Dipartimento di Scienze Mediche preventive della Università Federico II di Napoli che collabora anch'esso alla realizzazione dell'Azione pilota e per circa l'80 % dall'ASL)

Altri costi per sussidi e test di valutazione d'ingresso, d'uscita e di gradimento

- Costo realizzazione schede e opuscolo approfondimento (prodotto dall'ASL)	4.000,00 €
- Costo realizzazione Video	6.000,00 €
- Costo Stampa opuscolo	2.000,00 €

(video prodotto dal Dipartimento di Scienze Mediche preventive della Università Federico II di Napoli)

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ha promosso e aderito all'Azione pilota e assicurerà il coordinamento delle iniziative, la copertura finanziaria del progetto, le docenze per le tematiche di propria competenza, la fornitura di eventuali supporti didattici propri aggiuntivi e la segreteria operativa.

TOTALE azione A 28.000,00 €

*Di cui di competenza ASL:*

- Realizzazione schede e opuscolo approfondimento	10.000,00 €
- Docenze e varie	4.000,00 €

**Totale ASL 14.000,00 €**

*B - Azione informativa-formativa per il personale addetto a vario titolo alla refezione scolastica nelle scuole materne comunali - TOTALE 1238 persone*

Corsi da 6-8 ore (max 2 giornate formative) per un totale di circa 25 corsi da realizzare a partire da gennaio 2003

Costo indicativo/corso:	
- Docenze	600,00 €
- Varie	400,00 €

**per un totale 1000 €/corso x 25 corsi** **25.000,00 €**  
 Costo Dispense, organizzazioni, altro 5.000,00 €

TOTALE azione B 30.000,00 €

**Di cui di competenza ASL:**

- Docenze	22.000,00 €
- Varie	3.000,00 €

***Totale ASL 25.000 €***

*C - Realizzazione “Cucina modello” con annessa attività formativa per bidelli, cuochi, educatrici, ecc.*

Azione dimostrativa e formativa, per la quale si prevede la seguente ripartizione di costi:

1. Contributo 30% Acquisto attrezzature	8.000,00 €
2. Attività formativa per il personale	5.000,00 €
3. Consulenze e varie	3.000,00 €

TOTALE azione C 16.000 €

*Di cui di competenza ASL:*

- Consulenze	2.000,00 €
- Attività formativa	3.000,00 €

Totale ASL 5.000 €

*TOTALE A FAVORE DELL’ASL per collaborazione scientifica nell’Ambito dell’Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica attivato dall’Assessorato regionale all’Agricoltura a favore del Comune di Napoli*

*44.000 €*

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

**ART. 1**

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

**ART. 2**

L’Assessorato regionale all’Agricoltura aderisce alla richiesta dell’ASL di aggiornare i propri tecnici addetti alla prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro e affida all’ASL stessa, nell’ambito dell’intesa con il Comune di Napoli per la realizzazione dell’Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica, l’incarico di prestare collaborazione scientifica per le azioni A., B. e C. riportate sinteticamente in premessa e meglio specificate nel progetto allegato.

**ART. 3**

La esecuzione della attività non deve pregiudicare il normale svolgimento dei compiti propri dell'Assessorato regionale Agricoltura della Campania - SeSIRCA;

**ART. 4**

Per l'attuazione delle attività oggetto del presente atto, la Regione si farà carico della spesa complessiva di 64.539,82 € IVA inclusa se dovuta e ogni altro onere, corrispondendo alla ASL la somma di 44.000,00 € previa consegna dei giustificativi di spesa corredati di relazione dettagliata sulle attività A., B. e C. riportate in premessa.

Per la realizzazione delle attività, fermo restando l'impegno finanziario previsto, sono consentiti storni delle singole voci di spesa entro i limiti del 20% dell'importo ammesso per ciascuna voce. Eventuali varianti tecnico finanziarie superiori al 20% potranno essere consentite, per comprovate necessità, mediante decreto regionale dirigenziale, a seguito di specifica istruttoria;

**ART. 5**

Il calendario e le modalità attuative delle azioni di cui al punto 3. della premessa verranno concordate tra ASL e Regione.

La pianificazione delle azioni di cui al punto 5 della premessa verrà garantita da un gruppo di lavoro costituito da referenti della Regione, del Comune di Napoli, del Dipartimento di Scienze Mediche preventive dell'Università Federico II di Napoli e dell'ASL.

**ART. 6**

L'ASL si obbliga ad evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita alle attività di cui al presente atto il ruolo e l'apporto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura.

**ART. 7**

L'ASL si obbliga a riconoscere in via esclusiva all'Assessorato regionale all'Agricoltura la piena proprietà dei dati e dei risultati inerenti i test d'ingresso, di uscita e di gradimento. In ogni caso nella divulgazione dei risultati occorrerà sempre evidenziare che le indagini sono state condotte nell'ambito del presente atto.

**ART. 8**

Gli importi di cui all'art. 4 dovranno essere utilizzati per spese concernenti strettamente ed esclusivamente la realizzazione delle attività oggetto del presente atto.

*ART. 9*

Il presente atto, redatto in duplice originale, sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

*ART. 10*

L'ASL esonera l'Assessorato regionale all'Agricoltura da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento del progetto o da esso derivanti.

*ART. 11*

Il presente atto decorrerà dalla sottoscrizione della stessa e avrà validità sino al 31.12.2004.

**ART. 12**

Costituiscono cause di risoluzione della presente convenzione l'inosservanza degli obblighi ed adempimenti qui previsti.

*ART. 13*

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;
- l'ASL, presso \_\_\_\_\_

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
II DIRIGENTE SETTORE .....

Per l'ASL NAPOLI UNO  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma.

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
II DIRIGENTE SETTORE .....

Per l'ASL NAPOLI UNO  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

**SCHEMA DI ATTO PRIVATO**

**- ATTIVAZIONE COMPARTECIPAZIONI  
E AZIONI DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE –  
A SOSTEGNO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

*in collaborazione con:*

**Dipartimento di Scienze Mediche Preventive - Università Federico II di Napoli - S.It.I.**



## ATTO PRIVATO

### TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in duplice originale, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6,

e

Il Dipartimento di Scienze Mediche Preventive - Università Federico II di Napoli (di seguito indicato Dipartimento), codice fiscale n. 00876220633 nella persona della prof. Giancarlo De Riu, nato a Genova 17.4.27, direttore del Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli e come tale abilitato alla stipulazione dei contratti, domiciliato per la carica presso la sede di via Sergio Pansini, 5 - Napoli

### PREMESSO

*I - che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAI), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che prevede tra l'altro le seguenti finalità:
  - stimolare un migliore comportamento alimentare, promuovendo informazioni nutrizionali corrette sui diversi alimenti e accrescendo conoscenze specifiche che vanno dalla salubrità dell'alimento al suo valore commerciale, dalla qualità certificata all'igiene alla modalità di conservazione;
  - promuovere, grazie al coinvolgimento della scuola, i principi di una sana alimentazione, intesa come stile di vita e valore condiviso per la tutela della propria salute, dell'ambiente e del proprio territorio;
  - promuovere il miglioramento della qualità della ristorazione scolastica, attraverso attività formative e informative per il personale addetto e azioni di sostegno e compartecipazioni finanziarie all'acquisto di

prodotti di qualità certificati (biologici, tipici, ecc.) e all'acquisto di sistemi e attrezzature razionali da utilizzare per le cucine in loco;

- promuovere azioni formative per il personale addetto alla vigilanza della refezione scolastica ed attivare indagini sulla qualità e la salubrità degli alimenti e dei pasti somministrati.

## 2 - che il Dipartimento

- nell'ambito delle proprie attività realizza, per il tramite della Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (S.It.I.), specifici corsi finalizzati a migliorare il livello di attenzione in materia di sicurezza alimentare e la formazione degli addetti ai Servizi di Igiene degli alimenti, che contemplano specifiche tematiche riguardanti l'HACCP, la sicurezza alimentare, la qualità degli alimenti, le biotecnologie, ecc.;
- ha avviato una indagine annuale sulla esposizione alimentare agli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), in particolare presso le mense scolastiche;
- ha richiesto l'adesione della Regione ad una serie di attività da attuare, nell'arco del biennio 2002-2004, riguardanti la tematica dell'educazione e della sicurezza alimentare;

3 - che l'Assessorato all'Agricoltura ha aderito alla richiesta del Dipartimento e che, pertanto, come specificato nel progetto allegato al presente atto, la collaborazione prevede:

**a** - la compartecipazione tecnico finanziaria dell'Assessorato regionale all'Agricoltura alla realizzazione di un Corso promosso dalla Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica presso la sede ARSan, al Centro Direzionale di Napoli, che prevede la Formazione e l'Aggiornamento del personale addetto ai Servizi di igiene degli alimenti (circa 100 partecipanti).

- Costo dell'iniziativa	5.760,00 €
- Compartecipazione della Regione	1.800,00 €

**b** - la compartecipazione tecnico finanziaria dell'Assessorato regionale all'Agricoltura alla realizzazione di un'indagine, avviata dal Dipartimento sulla esposizione degli alimenti agli idrocarburi policiclici aromatici che rappresentano un primo fattore di rischio per la salute ed un elemento di primaria valutazione per la qualità igienico-sanitaria degli alimenti soprattutto per le mense scolastiche.

- Costo dell'iniziativa	7.200,00 €
- Compartecipazione della Regione	3.600,00 €

**c** - la compartecipazione tecnico finanziaria dell'Assessorato regionale all'Agricoltura all'attuazione di ulteriori iniziative ed azioni di comune interesse istituzionale riguardanti, in particolare, la realizzazione di Corsi annuali S.It.I. per il personale

**addetto ai Servizi di igiene degli alimenti, l'attivazione di ulteriori indagini sugli IPA e l'attività formative per il personale addetto alle mense scolastiche ed ospedaliere, il tutto finalizzato ad elevare il livello di attenzione e dei controlli in tema di ristorazione collettiva.**

**Per la realizzazione di tali azioni, si prevede la seguente ripartizione dei costi:**

I - Corsi S.It.I	5.800,00 €
II - Indagini Qualità Alimenti Mense	8.000,00 €
III - Attività di formazione personale addetto Mense (Corsi, seminari, ecc.)	6.000,00 €
IV - Produzione sussidi didattici, dispense, supporti scientifici, ecc.	8.000,00 €
<b>Costo totale dell'iniziativa</b>	<b>27.800,00 €</b>
Compartecipazione della Regione	13.900,00 €

*Costo totale per la compartecipazione dell'Assessorato regionale all'Agricoltura alle iniziative di cui ai punti a,b e c € 19.300,00*

4 - che il Dipartimento possiede le necessarie competenze tecniche, professionali e didattiche per garantire la collaborazione scientifica (realizzazione dispense, audiovisivi, attività didattiche nell'ambito di corsi) al progetto "Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica" in favore del Comune di Napoli che comprende la formazione e l'aggiornamento del personale addetto a vario titolo alla refezione scolastica delle scuole materne e degli asili nido comunali, sulla base di una specifica richiesta del Comune di Napoli a cui l'Assessorato regionale all'Agricoltura ha aderito e successiva stipula di atto privato con l'Amministrazione comunale in parola; il progetto *l'Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica* attivata dall'Assessorato regionale all'Agricoltura a favore del Comune di Napoli prevede:

*A - Azione formativa per il personale in forza presso 17 asili nido - TOTALE 247 persone*

A - Corsi per cuochi - aiuto cuochi -bidelli

Totale n. 123 partecipanti per un totale di 4 corsi

B- Corsi per coordinatori, puericultrici, educatrici

Totale n. 124 partecipanti per un totale di 4 corsi da realizzarsi tra settembre e ottobre 2002

Costo indicativo/corso:

- Docenze

1.400,00 €

- Varie

600,00 €

**TOTALE 2.000,00 € x 8 corsi**

**16.000,00 €**

(le docenze saranno realizzate indicativamente per il 20% dal Dipartimento di Scienze Mediche preventive della Università Federico II di Napoli e per circa l'80 % dall'ASL Napoli UNO che collabora anch'esso alla realizzazione dell'Azione pilota)

Altri costi per sussidi e test di valutazione d'ingresso, d'uscita e di gradimento

- Costo realizzazione schede e opuscolo approfondimento	4.000,00 €
- Costo realizzazione Video (video prodotto dal Dipartimento)	6.000,00 €
- Costo Stampa opuscolo (opuscolo prodotto da ASL Napoli UNO)	2.000,00 €

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ha promosso e aderito all'Azione pilota e assicurerà il coordinamento delle iniziative, la copertura finanziaria del progetto, le docenze per le tematiche di propria competenza, la fornitura di eventuali supporti didattici propri aggiuntivi e la segreteria operativa.

TOTALE azione A 28.000 €

*Di cui di competenza Dipartimento:*

- Realizzazione video	6.000,00 €
- Docenze e varie	4.000,00 €

*Totale Dipartimento 10.000 €*

*B - Azione informativa- formativa per il personale addetto a vario titolo alla refezione scolastica nelle scuole materne comunali - TOTALE 1238 persone*

Corsi da 6-8 ore (max 2 giornate formative) per un totale di circa 25 corsi da realizzare a partire da gennaio 2003

Costo indicativo/corso:

- Docenze 600,00 €  
- Varie 400,00 €

Per un totale 1000 €corso x 25 corsi 25.000,00 €  
Costo Dispense, organizzazioni, altro 5.000,00 €

**TOTALE azione B 30.000 €**

*Di cui di competenza Dipartimento:*

- Docenze 3.000,00 €  
- Dispense 2.000,00 €

*Totale Dipartimento 5.000 €*

*C - Realizzazione “Cucina modello” con annessa attività formativa per bidelli, cuochi, educatrici, ecc.*

Azione dimostrativa e formativa, per la quale si prevede la seguente ripartizione di costi:

1. Contributo 30% acquisto attrezzature 8.000,00 €  
2. Attività formativa per il personale 5.000,00 €  
3. Consulenze e varie 3.000,00 €

**TOTALE azione C 16.000 €**

*Di cui di competenza Dipartimento:*

- Consulenze 1.000,00 €  
- Attività formativa 2.000,00 €

**Totale Dipartimento 3.000 €**

*TOTALE A FAVORE DEL DIPARTIMENTO per la collaborazione all’attuazione delle iniziative di cui al punto 3 (lettere a,b e c) 19.300 €*

*TOTALE A FAVORE DEL DIPARTIMENTO per la collaborazione scientifica nell’ambito dell’Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica attivato dall’Assessorato regionale all’Agricoltura a favore del Comune di Napoli 18.000 €*

**TOTALE COMPLESSIVO 37.300 €**

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

**ART. 1**

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;

**ART. 2**

L’Assessorato regionale all’Agricoltura aderisce e compartecipa alla realizzazione delle attività programmate e

proposte del Dipartimento, indicate in premessa al punto 3 (lettere a, b e c) e affida al Dipartimento stesso, nell'ambito dell'intesa con il Comune di Napoli per la realizzazione dell'Azione pilota a sostegno della ristorazione scolastica, l'incarico di prestare collaborazione scientifica per le azioni di cui al punto 5 lettere A., B. e C. riportate sinteticamente in premessa e meglio specificate nel progetto allegato.

#### **ART. 3**

L'esecuzione della attività non deve pregiudicare il normale svolgimento dei compiti propri dell'Assessorato regionale Agricoltura della Campania - SeSIRCA.

#### *ART. 4*

Per l'attuazione delle attività oggetto del presente atto, la Regione si farà carico della spesa complessiva di 37.300,00 € IVA inclusa se dovuta e ogni altro onere, che verrà corrisposta al Dipartimento ed alla Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica Società, previa consegna dei giustificativi di spesa corredati di relazione dettagliata sulle attività riportate in premessa.

Per la realizzazione delle attività, fermo restando l'impegno finanziario previsto, sono consentiti storni delle singole voci di spesa entro i limiti del 20% dell'importo ammesso per ciascuna voce. Eventuali varianti tecnico finanziarie superiori al 20% potranno essere consentite, per comprovate necessità, mediante decreto regionale dirigenziale, a seguito di specifica istruttoria.

#### **ART. 5**

Il calendario e le modalità attuative delle azioni di cui al punto 3. della premessa verranno concordate tra Dipartimento e Regione.

La pianificazione delle azioni di cui al punto 4 della premessa verrà garantita da un gruppo di lavoro costituito da referenti della Regione, del Comune di Napoli, del Dipartimento di Scienze Mediche Preventive dell'Università Federico II di Napoli e dell'ASL Napoli UNO.

#### **ART. 6**

Il Dipartimento si obbliga ad evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita alle attività di cui al presente atto il ruolo e l'apporto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura.

#### **ART. 7**

Il Dipartimento si obbliga a riconoscere in via esclusiva all'Assessorato regionale all'Agricoltura la proprietà dei dati e dei risultati inerenti l'indagine sugli IPA e del Video che verrà realizzato nell'ambito dell'azione A. In ogni caso nella divulgazione dei risultati occorrerà sempre evidenziare che le indagini sono state condotte nell'ambito del presente atto.

**ART. 8**

Gli importi di cui all'art. 4 dovranno essere utilizzati per spese concernenti strettamente ed esclusivamente la realizzazione delle attività oggetto del presente atto.

*ART. 9*

Il presente atto, redatto in duplice originale, sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

*ART. 10*

Il Dipartimento esonera l'Assessorato regionale all'Agricoltura da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento del progetto o da esso derivanti.

*ART. 11*

Il presente atto decorrerà dalla sottoscrizione della stessa e avrà validità sino al 31.12.2004.

**ART. 12**

Costituiscono cause di risoluzione della presente convenzione l'inosservanza degli obblighi ed adempimenti qui previsti.

*ART. 13*

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;
  
- il Dipartimento presso \_\_\_\_\_

AGC Sviluppo Attività Settore Primario

IL DIRIGENTE SETTORE .....

\_\_\_\_\_

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma.

AGC Sviluppo Attività Settore Primario

IL DIRIGENTE SETTORE .....

\_\_\_\_\_

Per il Dipartimento di Scienze Mediche  
Preventive

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

\_\_\_\_\_

Per il Dipartimento di Scienze Mediche  
Preventive

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

\_\_\_\_\_

## SCHEMA DI ATTO PRIVATO

- **COMPARTECIPAZIONE ALLA REALIZZAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE “LE VIE DEL LATTE” E ATTIVAZIONE INIZIATIVE NEL CAMPO DELL’EDUCAZIONE SENSORIALE –**

*in collaborazione con:*

**l’Associazione Slow Food Campania**



## ATTO PRIVATO

### TRA

La Regione Campania (di seguito indicata Regione), codice fiscale n. 80011990639, rappresentata, giusta DRD n° 57 del 7.2.2001 di delega, nel presente atto, che si redige in duplice originale, dal dott. Michele Bianco, dirigente del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura dell'AGC "Sviluppo Attività Settore Primario", domiciliato per la carica in Napoli, via G. Porzio - Centro Direzionale, Isola A/6,

e

L'Associazione Slow Food Campania (di seguito indicata Slow Food) con sede in San Martino Valle Caudina (AV), Corso Vittorio Emanuele, n° 42, partita IVA n. 02269970642, nella persona del proprio rappresentante legale \_\_\_\_\_, nato \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ e domiciliato per la carica presso la sede Slow Food Campania, delegato alla stipula del presente atto;

### PREMESSO

che:

*L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania:*

- promuove e coordina interventi a supporto della qualità delle produzioni, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli e agroalimentari e della sicurezza alimentare per la valorizzazione e la promozione commerciale dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici campani di qualità e la tutela dei consumatori;
- promuove e coordina interventi per la salvaguardia del territorio e l'adozione di nuovi modelli di sviluppo rurale, per la valorizzazione integrata delle risorse locali a sostegno della multifunzionalità delle aziende agricole;
- aderisce, tramite il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (di seguito indicato SeSIRCA) e i Settori Tecnico Amministrativi Provinciali Alimentazione (di seguito indicati STAPAL), al Programma Interregionale "Comunicazione ed Educazione Alimentare", finanziato con Leggi 578/96, 135/97 e 423/98 e 499/99, che comprende, tra l'altro, le seguenti finalità:
  - Promuovere, grazie al coinvolgimento della scuola, i principi di una sana alimentazione, intesa come stile di vita e valore condiviso per la tutela della propria salute, dell'ambiente e del proprio territorio;
  - Promuovere, attraverso attività didattiche e percorsi formativi (visite guidate) presso fattorie didattiche, la conoscenza diretta delle produzioni e delle principali attività agricole, per riavvicinare non solo gli studenti, ma in generale i consumatori ai valori sia produttivi, sia socio-culturali, propri del mondo rurale;
  - ha già attuato, nell'ambito del Progetto sull'educazione alimentare inerente la III annualità (DRD n. 125 del 25 luglio 2001) attività didattiche e dimostrative presso Aziende

agrituristiche e fattorie didattiche, destinate ad insegnanti e studenti, attraverso visite ad aziende agricole campane che possedessero requisiti didattici, tra cui fondamentali quello di presentare un processo produttivo “dal campo alla tavola” e quello di avere scelto metodi produttivi in grado di coniugare genuinità e salubrità degli alimenti con la tutela dell’ambiente e del paesaggio;

- ha attivato percorsi di educazione al gusto e degustazioni guidate per genitori, insegnanti e studenti;
- ha regolamentato la compartecipazione tecnica e finanziaria ad iniziative assunte da terzi con deliberazione n° 7764 del 21.12.1992 con cui la Giunta Regionale ha fissato criteri e vincoli, spese ammissibili, entità massima della compartecipazione.

#### *L’Associazione Slow Food:*

- nell’ambito delle proprie attività realizza percorsi didattici di educazione al gusto nelle scuole, destinati a insegnanti, genitori e studenti;
- attiva specifiche attività didattiche denominate “laboratori del gusto”, per un’utenza più generica;
- realizza Master of food per addetti ai lavori in campo alimentare (ristoratori, gestori di aziende agrituristiche, ecc.)
- ha attivato una manifestazione denominata “Le vie del Latte”, che si terrà il 15, 22 e 29 settembre 2002 e prevede, grazie alla disponibilità di aziende zootecniche-casearie-didattiche dislocate in tutte le province campane e rispondenti a determinati criteri di qualità che vanno dalla trasparenza nei prezzi praticati al rispetto delle norme igienico-sanitarie, alla capacità didattica e di accoglienza, l’organizzazione, per gruppi di consumatori che intenderanno aderire, di visite guidate che riguarderanno aspetti produttivi (latte, formaggi, ecc.) uniti a degustazioni guidate e la riscoperta di percorsi enogastronomici locali;
- ha richiesto l’adesione della Regione Campania a tale manifestazione, attraverso una compartecipazione tecnico-finanziaria;
- ha comunicato alla Regione Campania, la propria disponibilità a realizzare laboratori del gusto e/o percorsi di Educazione al Gusto, adeguandone il contenuto e le modalità realizzative alle specifiche esigenze della Regione.

- *l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania* ha aderito alla richiesta di compartecipazione alla manifestazione “Le vie del latte”, per la cui realizzazione i costi emergenti risultano essere così ripartiti

A – Progettazione

12.000,00 €

B - Coordinamento ed organizzazione	16.000,00 €
C – Comunicazione	16.000,00 €
D - Redazione Catalogo Formaggi Campani	6.000,00 €
E - Pubblicità su Giornali e Riviste	16.000,00 €
F - Mailing, Affissioni, spese postali	7.000,00 €
G - Ufficio Stampa	7.000,00 €
<b>TOTALE</b>	<b>80.000,00 €</b>

Compartecipazione della Regione Campania Assessorato Agricoltura: 15.200,00 €, incluso Iva se dovuta e ogni onere, pari al 40% delle spese di cui ai punti C, D, E per un importo complessivo di €38.000,00.

Tutto ciò premesso, tra le costituite parti, si stipula e conviene:

#### ART. 1

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

#### ART. 2

La Regione Campania si obbliga a collaborare con Slow Food per la realizzazione della manifestazione “Le vie del Latte”, come da progetto esecutivo allegato al presente atto per formare parte integrante e sostanziale, impegnandosi ad assicurare la compartecipazione tecnica, tramite l’apporto diretto dei propri funzionari alla manifestazione e la compartecipazione finanziaria, per una spesa massima di 15.200,00 € così come previsto e quantificato nel successivo articolo 5, trattandosi di una manifestazione che risponde pienamente alle finalità del Progetto di comunicazione ed educazione alimentare e alle nuove opzioni strategiche varate che prevedono azioni volte al recupero dell’identità territoriale, all’esaltazione del gusto e alla promozione dei processi produttivi che portano dal campo alla tavola, senza manipolazioni di tipo industriale.

#### ART. 3

La compartecipazione dell’Assessorato all’Agricoltura si configura come azione pilota da realizzare per il tramite del Settore SIRCA.

Il rapporto con Slow Food ha la durata di 12 mesi a partire dalla sottoscrizione del presente atto e potrà essere rinnovato, a seguito d’istruttoria del SeSIRCA in merito alla valutazione d’impatto sui risultati conseguiti.

#### ART. 4

##### *La Slow Food si obbliga a:*

- realizzare le attività di cui al progetto allegato nei tempi e nei modi previsti dal progetto stesso,
- identificare le aziende partecipanti in base a requisiti di qualità,
- individuare eventuali esperti (agronomi, periti agrari, ecc.) da utilizzare a supporto delle visite,
- evidenziare in ogni iniziativa comunicazionale riferita alla manifestazione la compartecipazione e l’apporto dell’Assessorato all’Agricoltura,
- trasmettere a conclusione della manifestazione una dettagliata relazione che consenta la valutazione dell’impatto in termini di risultati raggiunti e di costi sostenuti,
- effettuare, sulla base di specifiche richieste della Regione Campania, attività di educazione al gusto e laboratori del gusto, che saranno oggetto di specifica pianificazione e programmazione, anche in termini

finanziari.

#### **ART. 5**

*La Regione Campania, per il tramite del Settore SIRCA, si obbliga:*

- a compartecipare alle spese emergenti dall'attuazione della manifestazione Le vie del Latte, per l'importo massimo di €15.200,00, da liquidare al termine dell'evento, a seguito di richiesta dell'Associazione Slow Food che dovrà inoltrare idonei giustificativi di spesa corredati da relazione dettagliata sull'attività svolta;
- a coinvolgere l'Associazione Slow Food quale interlocutore privilegiato nell'attuazione di degustazioni guidate, laboratori del gusto e iniziative di educazione sensoriale.

#### **ART. 6**

L'Assessorato all'Agricoltura - SeSIRCA potrà intervenire ogni qualvolta l'attuazione degli eventi non sia ritenuta conforme a quanto previsto.

Eventuali motivate rinunce da parte della Regione sull'attività previste dal presente atto, intervenute prima che l'attività sia posta in esecuzione, dovranno essere accettate da Slow Food senza nulla pretendere per la fase di programmazione.

#### **ART.7**

L'importo di cui all'art. 5 dovrà essere utilizzato per spese concernenti strettamente ed esclusivamente la realizzazione delle attività oggetto del presente atto.

#### **ART. 8**

L'Associazione Slow Food Campania impegnerà, per la realizzazione delle attività, personale secondo le proprie norme, senza che per detto personale derivi alcun rapporto con la Regione Campania.

#### *ART. 9*

Il presente atto, redatto in duplice originale, sarà soggetto a registrazione solamente in caso d'uso. Le spese di registrazione sono a carico della parte richiedente.

#### *ART. 10*

Slow Food Campania esonera la Regione Campania da ogni e qualsiasi responsabilità per gli eventuali danni che potranno derivare a persone o a cose durante lo svolgimento delle iniziative o da esse derivanti.

#### **ART. 11**

Per l'esecuzione della presente convenzione le parti eleggono domicilio rispettivamente:

- la Regione Campania presso la propria sede di Napoli;

- l'Associazione Slow Food Campania presso\_\_\_\_\_.

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
II DIRIGENTE SETTORE .....

L'Associazione Slow Food Campania  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---

Si approva specificamente la clausola della esclusiva competenza del Foro di Napoli per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti del presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. II comma;

AGC Sviluppo Attività Settore Primario  
II DIRIGENTE SETTORE .....

L'Associazione Slow Food Campania  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

---