

## Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica

### “Mensa Sana, corpore sano ” “MenSa”

<b>Ente Finanziatore</b>	MiPAAF SAQ X Uff. Agr. Biol. /o / COSVIR IV Uff. Ricerca
<b>Bando/affidamento/Decreto</b>	Decreto del 23/12/2009 n. 0020099
<b>Durata del progetto e scadenza prevista</b>	Avvio attività: Gennaio 2011 e conclusione prevista:16 mesi
<b>Costo e finanziamento totale</b>	Costo € 219.500; Finanziamento € 109.500
<b>Unità Coordinatrice</b>	<b>Unità operativa:</b> UO1-Tor Vergata <b>Proponente:</b> Università di Roma Tor Vergata, Sezione di Alimentazione e Nutrizione Umana <b>Coordinatore e responsabile progetto:</b> Prof. Antonino De Lorenzo. Istituzione di Appartenenza: Università di Roma “Tor Vergata” Indirizzo: Via Montpellier 1, 00131 (Roma) Telefono e indirizzo e-mail: 06-72596415; delorenzo@uniroma2.it
<b>Altre Unità Operative</b>	Unità operativa:UO 2 Nome e Cognome: Laura Di Renzo Istituzione di Appartenenza: Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica (I.N.DI.M.) Indirizzo: Corso Italia, 89100 (Reggio Calabria) Telefono e indirizzo e-mail:06-72596404/3204311377; fax 06-72596407; <a href="mailto:laura.di.renzo@uniroma2.it">laura.di.renzo@uniroma2.it</a>  Accademia Italiana della Cuciana Mediterranea (AICM), afferente all’UO-2 (UNITÀ OPERATIVA ESTERNA UO-E)
<b>Obiettivi generali</b>	In termini di obiettivi generali (OB/G) il presente progetto si propone di: 1) Stimolare l’attuazione delle normative nazionali e regionali che prevedono l’utilizzo di prodotti biologici nelle mense scolastiche; 2) Generare nuovi mercati per i produttori locali BIO, attraverso l’aumento della domanda nel settore della ristorazione scolastica con ricadute economiche e benefici per i produttori (azione economica); 3) Contribuire alla diffusione dei principi della Dieta Mediterranea Biologica per la prevenzione delle patologie legate a scorrette abitudini alimentari; 4) Sostenere i sistemi produttivi che investono nelle risorse ecologiche e sulla rilocalizzazione dell’agricoltura con tutti i benefici intermedi di riduzione dei livelli di inquinamento e cambiamento climatico (azione ambientale).
<b>Breve descrizione del progetto</b>	Il presente progetto si pone l’esigenza di creare una rete di connessione tra tutti gli attori (stakeholders), che ruotano attorno all’universo scolastico (Pubbliche Amministrazioni, istituzioni, educatori, specialisti, consulenti, fornitori) e al settore dell’agricoltura biologica, realizzando un sistema coordinato di competenze multidisciplinari, in grado di osservare, valutare e promuovere il consumo di prodotti biologici nella ristorazione scolastica collettiva. Il progetto, basato sulla conoscenza e valorizzazione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti biologici, contribuirà a: qualificare i menù nella ristorazione scolastica con l’utilizzo di produzioni tradizionali e prodotti locali da agricoltura biologica; stimolare la conversione della ristorazione scolastica da convenzionale a biologica, in conformità alle precise indicazioni legislative nazionali (legge 488/1999) e leggi regionali che impongono l’utilizzo quotidiano di prodotti biologici; sviluppare uno specifico percorso orientato all’organizzazione di programmi di prevenzione e di educazione alimentare, dedicati in particolare all’agricoltura biologica; valorizzare e promuovere, nella ristorazione scolastica collettiva e al cittadino/consumatore, la Dieta Mediterranea Biologica basata su prodotti biologici locali, nel rispetto della salubrità, genuinità e stagionalità; realizzare programmi di educazione alimentare e promuovere la Dieta Mediterranea Biologica; ridurre l’impatto ambientale attraverso l’orientamento verso una produzione biologica ecocompatibile.
<b>Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)</b>	I risultati attesi nell’ambito del progetto sono:costituzione di 1 prototipo di infrastruttura fisica e virtuale sulla sicurezza alimentare nella ristorazione scolastica;coinvolgimento attivo stakeholders territoriali; n.5 tavoli di confronto e report di coordinamento e management; n.5 report di rendicontazione delle attività in itinere e dei risultati intermedi e finali raggiunti;n.5 report di valutazione delle attività svolte e risultati raggiunti; n.1 osservatorio inter-regionale sul consumo biologico nella ristorazione scolastica; n.3 report sulle abitudini alimentari in età evolutiva (1 per regione); n.3 report sullo stato nutrizionale in età evolutiva (1per regione);n.1 sistema di governance della qualità del servizio di ristorazione scolastica; n.2 Linee guida regionali per Lazio e Calabria conformi a quelle della regione Venet; n. 1 capitolato tipo per le mense biologiche;n.1 tabelle e menù BIO; n. 1 logo tipo BIO; n. 10 schede informative rivolte alle scuole sull’importanza dell’utilizzo prodotti bio;n. 3 workshop rivolto alla popolazione e stakeholders, 1 per regione; n.1 ciclo di 3 lezioni informative/formative (4 ore/lezione) rivolte agli studenti, insegnanti e famiglie per ciascuna scuola aderente al progetto n.1 sito web; n. 1 convegno scientifico in sede eletta dall’Unità Operativa responsabile; produzioni editoriali informative (n. 1 libro sui risultati ottenuti, n. 1 prototipo opuscolo, n. 3 articoli divulgativi);formulazione di n. 1 libriccetto con menù mediterraneo biologico, con indici di qualità nutrizionale: ricette facili per bambini e famiglie;realizzazione di n.1 mini clip promozionale della durata di 25-30 secondi, per proiezioni nelle scuole e fiere e pubblicità su monitor televisivi (es. stazioni ferroviarie).
<b>Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati</b>	Sulla base dei risultati raggiunti saranno organizzate conferenze, convegni, seminari, forum di esperti, pubblicazioni, azioni divulgative e promozionali, quali campagne per stimolare il consumo dei prodotti biologici secondo i principi della Dieta Mediterranea Biologica salutare. Al fine di garantire il supporto tecnico e formativo divulgabile richiesto, la relazione finale, sarà, corredata con documenti applicativi quali schede tecniche di lavorazione e/ di tecnologie di processo, materiali video esplicativi, liste varietali e/o di razze etc.
<b>Parole chiave</b>	Dieta Mediterranea Italiana biologica, ristorazione collettiva scolastica

--	--

N.B 1) non superare una pagina, usare carattere non inferiore a 8; 2) il testo in rosso deve essere eliminato