

Dieta Mediterranea e Resilienza Rurale in un'economia globalizzata

Rural Resilience and Mediterranean Diet in a Globalized Economy

Acronimo: CREA-MED

SCHEMA DI PROGETTO

Il progetto si sviluppa secondo tre livelli di attività:

- Azione di coordinamento, gestione e ampliamento Partenariato
- Azione Comune a tutti i partner
- Azioni locali/individuali

Azione Comune

L'azione comune è l'insieme di attività che la partnership intende condividere e su cui intende costruire la cooperazione territoriale. Si configura, pertanto, come la componente progettuale sulla quale più e meglio si sviluppa l'azione di condivisione tramite la quale costruire l'immagine unitaria del partenariato verso l'esterno.

L'Azione Comune del progetto CREA-MED si articola lungo cinque principali direttrici:

1. Student MED-canteens,
2. House of MED-Taste,
3. MED-Eurocooking show,
4. MED-FOOD platform,
5. MED-LIFESTYLE

Azione 1: Student MED-canteens

Con questa azione si intende effettuare un processo di mainstreaming ed upgrading di un progetto di successo realizzato in una comunità del GAL I Sentieri del Buon Vivere. Questa iniziativa, avviata nel 2011, coinvolge la mensa scolastica e i prodotti locali. Si basa sull'introduzione di una modalità alternativa per il pagamento del ticket per usufruire del servizio mensa. Il progetto prevede l'utilizzo di prodotti locali (patate, ceci, fagioli, olio extravergine, passata di pomodoro, pane) nella mensa scolastica del Comune. I prodotti vengono conferiti dalle famiglie degli alunni che usufruiscono del servizio mensa. Il processo avviene in modo semplice: il produttore/famiglia, sulla base di un calendario di consegne stabilito dal comune, conferisce i propri prodotti alla mensa scolastica. Nel caso dei prodotti trasformati, quali olio e passata di pomodoro, i genitori si avvalgono di strutture di trasformazione locali, opportunamente certificate che si occupano della trasformazione e della loro successiva consegna alla mensa scolastica. A ciò si accompagna l'abolizione dell'uso della plastica nella mensa, sostituita dai tradizionali contenitori in vetro e porcellana e l'uso di compostiere ad hoc per i rifiuti organici della mensa. Successivamente la mensa scolastica è stata aperta all'esterno, fornendo pasti prevalentemente destinati agli alunni di altri territori che visitano l'area (nei periodi delle gite scolastiche). A rinforzare l'idea progettuale originaria concorrono anche altre iniziative che rendono la comunità un vero e proprio modello di "Comunità Mediterranea sostenibile". E' attivo un locale messo a disposizione dell'intera comunità locale, ben oltre i confini del comune, dotato di attrezzature di altissima tecnologia capaci di trasformare in tempi ridottissimi qualsiasi prodotto agricolo, per una loro conservazione. Il comune ha quindi messo a disposizione locali e personale in grado di assistere i produttori locali che in questo modo riducono gli sprechi dei propri prodotti, trasformandoli e rendendoli disponibili nel tempo, in una logica di sostenibilità ecologica ed economico-sociale. Basandosi su questa esperienza brevemente tratteggiata, CREA-MED intende promuovere l'iniziativa validata in tutti i territori coinvolti dal progetto

attraverso una capillare azione divulgativa e di diffusione della “metodologia” per la sua corretta implementazione.

1.a Promozione della dieta Mediterranea nelle mense scolastiche

Questa azione si propone di arricchire l'idea del pagamento del ticket attraverso il conferimento dei prodotti da parte delle famiglie con l'adesione delle stesse ad un “Protocollo della mensa mediterranea”. In pratica le mense si impegnano, attraverso la sottoscrizione del **Protocollo della mensa mediterranea**, a fornire agli studenti un menù strutturato secondo le indicazioni della Piramide Alimentare, privilegiando la stagionalità e il luogo di produzione locale dei prodotti. Analogamente il Protocollo deve fungere da stimolo per le famiglie a proseguire l'azione educativa alimentare all'interno del contesto familiare. Il Protocollo, oltre a sostenere il consumo di prodotti seguendo le indicazioni della Dieta Mediterranea, promuove un vero e proprio modello alternativo del consumo dei pasti all'interno delle mense scolastiche, aggiungendo elementi di socialità e convivialità e coinvolgendo direttamente sia il personale scolastico che altri componenti della comunità locale (genitori, nonni, etc).

1.b Trasferimento della buona pratica e accompagnamento per il superamento delle eventuali barriere

L'obiettivo dell'azione è quella di codificare il processo, piuttosto articolato, che ha consentito alla comunità di raggiungere il risultato della mensa, per poterlo implementare anche negli altri contesti coinvolti nel progetto CREA-MED. In particolare si porrà attenzione alle procedure messe a punto per garantire il sostegno delle strutture sanitarie responsabili; le modalità di coinvolgimento delle famiglie per attutire eventuali barriere psicologiche collegate al progetto; la definizione del meccanismo di funzionamento dell'operazione (a livello comunale, a livello di strutture sanitarie responsabili; a livello di scuola)

1.c Definizione ed implementazione di un Programma di educazione alimentare “Mangiando si impara” rivolto alle scuole elementari e medie dei comuni all'interno dei GAL coinvolti.

Si prevede la realizzazione di incontri finalizzati ad attirare l'attenzione sui comportamenti alimentari, sul ruolo della famiglia e della scuola nel promuovere un approccio al cibo e lo stile di vita mediterraneo e a riscoprire la valenza dello stesso per la salute e per la sostenibilità del territorio.

Obiettivo dell'azione è quello di accrescere la sensibilità verso le tematiche della corretta alimentazione, riconducendola al patrimonio condiviso della dieta mediterranea. Gli studenti più giovani costituiscono notoriamente uno dei più efficaci veicoli per la diffusione dei messaggi nell'ambito familiare.

1.d Costruzione di una rete di scuole Mediterranee

L'obiettivo è quello di costruire una rete tra le scuole dei diversi territori che aderiscono al Protocollo Mediterraneo e garantire lo scambio di esperienze anche promuovendo la mobilità degli studenti.

Azione 2: House of MED-Taste

L'azione parte dal presupposto che il processo di sviluppo dei territori rurali è strettamente legata alla valorizzazione e ri-creazione di conoscenze e abilità gastronomiche, legate alla dieta Mediterranea. L'attuale interesse per il cibo e la cucina tradizionale mediterranea è parte di un percorso di modificazione della domanda che si orienta sempre più verso forme di consumo ad alto contenuto esperienziale e avverte con sempre maggiore urgenza la necessità di ristabilire una dieta più sana. In questo contesto la valorizzazione della eredità culturale legata alla Dieta Mediterranea offre spazi notevolissimi che ruotano intorno a dinamiche di attualizzazione, adattamento e reinterpretazione degli elementi del passato, unendo così conservazione e innovazione. CREA-MED intende promuovere lo sviluppo dei territori

rurali, in chiave di resilienza e sostenibilità economica, sociale ed ambientale, attraverso la condivisione di buone esperienze / pratiche tra le diverse aree territoriali coinvolte caratterizzate tutte da un importante patrimonio di prodotti gastronomici riconducibili alla Dieta Mediterranea. Lo sviluppo e la realizzazione di "Botteghe del Mediterraneo" è il fine ultimo di questa azione incentrata, appunto, sulla valorizzazione dei prodotti del Mediterraneo. La Bottega del Mediterraneo è concepita come un "laboratorio vivente" in cui far confluire ricerca, formazione, comunicazione / divulgazione, educazione alimentare e sensoriale, educazione all'acquisto responsabile e consapevole, indirizzata ai cittadini, soprattutto bambini, agli operatori del settore agroalimentare e del settore turistico.

La Bottega del Mediterraneo è concepita come uno spazio multifunzionale strutturato in quattro luoghi/funzioni distinti ma comunicanti (stanze). La prima stanza oltre a mostrare i prodotti che definiscono la Piramide alimentare della Dieta Mediterranea, e la storia ad essi collegata, è concepita come uno show room delle produzioni tipiche dei territori dei GAL coinvolti in CREA-MED, dove è possibile anche l'acquisto dei prodotti. La seconda stanza è dedicata alla formazione e all'educazione. La Terza stanza è destinata a mostrare produzioni video, materiale divulgativo etc. realizzato all'interno dei singoli territori dei GAL coinvolti e che mostrano tutte le fasi, dalla produzione al consumo, dei prodotti mediterranei. L'ultima stanza è dedicata alla degustazione e funge anche da laboratorio culinario in cui, sotto la guida di chef provenienti dalle diverse aree GAL coinvolte, si insegnano le ricette tradizionali basate sui prodotti del Mediterraneo.

Utilizzando un approccio partecipativo l'azione si svilupperà attorno alle seguenti attività che vedranno il coinvolgimento di tutto il partenariato:

b.1 Scambio di esperienze dedicate all'identificazione e analisi delle buone pratiche relative alla valorizzazione della dieta Mediterranea già sperimentate nei territori coinvolti o in altri contesti territoriali

Questa attività prevede la ricognizione, in ciascuna area partner, delle azioni già realizzate o in atto, riconducibili al tema della Dieta Mediterranea al fine di capitalizzare i risultati raggiunti e creare una rete di soggetti da coinvolgere nella costruzione della Bottega, inclusi i produttori.

b.2 Sviluppo di linee guida per la definizione ed implementazione delle Botteghe del Mediterraneo

Attraverso questa attività si intende promuovere l'adozione di standard condivisi, al fine di uniformare il più possibile l'implementazione "locale" delle Botteghe del Mediterraneo. Il prototipo di Bottega del Mediterraneo verrà allestito a Napoli, in un locale messo a disposizione da un ente/struttura pubblica, e sulla base di questa esperienza verranno definite le linee guida per la implementazione di analoghe strutture, da promuovere in modalità "franchising", in alcune città target europee.

b.3 Definizione delle Stanze della Bottega del Mediterraneo

Si procederà a:

b.3.1 identificare i prodotti locali

b.3.2 Realizzare review di studi effettuati sulla storia e gli aspetti socio-culturali delle produzioni che rientrano nella Dieta Mediterranea

b.3.3 Identificare strumenti formativi specifici per ciascun target (bambini; adulti; settore enogastronomico; turistico)

b.3.4 Identificare strumenti per la valorizzazione sensoriale e culinaria dei prodotti della Dieta Mediterranea, procedendo alla ricognizione delle principali ricette ad essa riconducibili.

b.3.5 Identificare gli elementi caratterizzanti, sociali e culturali, riconducibili allo stile di vita mediterraneo

Azione 3: MED-Eurocooking show

L'azione è finalizzata a selezionare ristoranti di fascia medio-alta, prevalentemente ubicati in paesi del Nord Europa, interessati a sviluppare menù improntati sul concept Dieta Mediterranea. Anche utilizzando i canali preferenziali delle associazioni e comunità di emigrati, l'azione prevede che per il coinvolgimento dei ristoranti vengano organizzati degli show cooking al loro interno, avvalendosi della collaborazione di chef del territorio dei GAL coinvolti in CREA-MED, utilizzando i prodotti delle aziende operanti nei territori dei GAL e mostrando sia la preparazione che le modalità di consumo. Una attenzione particolare verrà riservata anche alla promozione del vino associando lo stesso ai piatti proposti e sottolineando la valenza benefica del vino, riconosciuta all'interno della stessa Piramide alimentare della Dieta del Mediterraneo, quando accompagnata da consumi responsabili.

Azione 4: MED-FOOD platform

Pur rimanendo il focus principale dell'iniziativa la promozione dello stile di vita Mediterraneo sui territori coinvolti con le loro produzioni di eccellenza, il progetto prevede anche, in coerenza con le azioni 2 e 3, la ideazione di un punto di raccolta e distribuzione delle produzioni. La logistica, infatti, è particolarmente rilevante per la tipologia di aziende che contraddistinguono i territori rurali dei GAL coinvolti in CREA-MED. Si tratta, infatti, molto spesso, di unità produttive che operano ad una scala ridotta e caratterizzate da una elevata dispersione territoriale. Da qui nasce l'esigenza vitale di "fare sistema" dando vita ad una piattaforma logistica virtuale e reale, anche in linea con gli obiettivi della misura 16.4 del PSR.

Per la realizzazione di questa azione si procederà a:

d.1 Definizione delle caratteristiche funzionali della Piattaforma logistica del Mediterraneo
Si predisporranno gli elementi progettuali (dalla individuazione della sede, all'allestimento) necessari alla implementazione della Piattaforma Logistica.

d.2 Piano di fattibilità

Si predisporrà un piano di fattibilità dei possibili flussi di merci da e verso la Piattaforma. In particolare si analizzerà il flusso verso le Botteghe del Mediterraneo e verso i ristoranti coinvolti o i buyers in generale

Azione 5: MED-LIFESTYLE

L'azione è finalizzata a rafforzare l'immagine che il consumatore/turista ha dello stile di vita collegato alla Dieta Mediterranea. Si tratta, quindi, di un'azione avente finalità di comunicazione, basata su:

5.a Linee guida per la realizzazione di Laboratori territoriali per la identificazione di elementi caratterizzanti dello stile di vita mediterraneo all'interno dei GAL partecipanti

Questa azione è finalizzata a identificare una metodologia comune da condividere all'interno della partnership CREA-MED. Le linee guida metodologiche saranno utilizzate dai soggetti locali operanti nei territori dei GAL del CREA-MED per la identificazione di elementi utili da comunicare all'esterno. Verranno privilegiate modalità partecipative finalizzate a coinvolgere la comunità locale nella identificazione, dell'idea che vorrebbero trasmettere all'esterno relativamente al concetto di "Dieta Mediterranea" ossia stile di vita mediterraneo.

5.b Produzione di materiale multimediale

Attraverso questa azione verranno identificate realizzate attività di produzione di materiale multimediale (video clip; fotografie, audio records etc) focalizzati su tre aspetti: produzione del cibo mediterraneo; preparazione del cibo; momenti di convivialità che ruotano attorno al

cibo, stili di vita collegati al Mediterraneo (anche in collegamento con azione 2 e azione 3 e il Portale del progetto così come da Piano di Comunicazione).

Questa azione dunque si configura come una comunicazione del territorio basata su un approccio partecipato che contestualmente, quindi, accresce anche la consapevolezza dei valori identitari delle comunità coinvolte.

AZIONI LOCALI

LISTA (NON ESAUSTITVA) DELLE POSSIBILI AZIONI LOCALI

- 1) realizzazione piattaforma logistica del Mediterraneo;
- 2) implementazione del “Protocollo della mensa mediterranea” all’interno delle mense scolastiche
- 3) allestimento spazio/laboratorio di training per il recupero delle “cooking tacit knowledge”
- 4) EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E PER LE SECONDARIE DI PRIMO GRADO. DIETA MEDITERRANEA PER LA SALUTE E L’AMBIENTE. LE TRADIZIONI: RICETTE DELLA NONNA. ALIMENTIAMO LA PREVENZIONE (Alto Casertano, ...)
- 5) Allestimento prototipo Bottega del Mediterraneo
- 6) realizzazione show cooking
- 7) Realizzazione Laboratori territoriali MED-LIFESTYLE
- 8) Nursery Fields e Serra Didattica

PARTNER DI PROGETTO (al 04/09/2017)

NOME GAL	PAESE DI PROVENIENZA
GAL I SENTIERI DEL BUON VIVERE CAPOFILA	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL ALTO CASERTANO	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL COLLINE SALERNITANE	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL PARTENIO	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL TABURNO	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL TITERNO per la costituenda ATS	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL VALLO DI DIANO	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL TERRE è VITA	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL IRPINIA	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL SERINESE SOLOFRANA	REGIONE CAMPANIA – ITALIA
GAL SOLE GRANO TERRA	Sarrabus; Gerrei; Trexenta; Campidano di Cagliari. PROVINCIA DI CAGLIARI
Ljubljana marsh with hinterland (Barje) LAG	Rakitna Slovenia
Sdružení SPLAV Association of people according to a law no. 83/1990 Sb. O sdružování občanů (About associating of the citizens)	Rokytnice v Orlických horách, J.V.Sládk a 97 Repubblica Ceca
Asociación Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de	VALLADOL ID SPAGNA

Campos LAG	
DEVELOPMENT AGENCY OF HERAKLION S.A	Archanes Creta-GR
is governed by K.N. 2190/1920 – Presidential Decree (P.D.) 409/86 – Law 2339/95 concerning Limited Companies (S.As.) and article 46, §.1â, Law.1416/84 as mentioned in article 291, § 1â of Municipal and Community Code in P.D 410/1995 .	
TOTALE BUDGET GAL ITALIANI – CAMPANI	€ 1.200.000,00
TOTALE GESTIONE	€ 100.000,00
TOTALE AZIONI COMUNI	€ 400.000,00
TOTALE AZIONI LOCALI	€ 700.000,00

STATO DELL'ARTE AL 04/09/2017

SOTTOSCRITTO SOLO IL PRE ACCORDO DI COOPERAZIONE TRA GAL REGIONE CAMPANIA ITALIANI E MANIFESTAZIONI DI INTERESSE/LETTERE DI INTENTI GLI ALTRI PARTNERS