



PREMESSA

Diverse ricerche locali e nazionali mettono in guardia contro la diffusione nell'alimentazione infantile di abitudini che nel tempo favoriscono in maniera preoccupante l'insorgenza delle cosiddette "malattie da civilizzazione": obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, stipsi, tumori dell'apparato digerente.

Nell'alimentazione delle famiglie e dei bambini viene documentato un alto consumo di grassi e di proteine animali, un eccesso di zuccheri semplici, un deficit di fibre per uno scarso impiego di verdura, legumi e cereali non raffinati.

Tale alimentazione, squilibrata per apporti di calorie e di singoli nutrienti, è sempre più caratterizzata dal consumo di prodotti contaminati dalla presenza di residui di fitofarmaci, nitrati, additivi, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.

Una situazione preoccupante, che ha motivato l'Amministrazione Comunale di Cesena, in collaborazione con la Pediatria di comunità dell'A.S.L di Cesena, a promuovere un progetto di educazione ai consumi alimentari rivolto a tutti i nidi, le scuole materne ed elementari della città.

OBIETTIVI GENERALI

- Garantire a tutti i bambini dei nidi, delle scuole materne, elementari e medie inferiori un'alimentazione più sana ed equilibrata e un rapporto piacevole ed attivo col cibo e con l'ambiente
- Sostenere la sperimentazione educativa e didattica degli operatori della scuola
- Qualificare la professionalità dei cuochi
- Sollecitare la partecipazione dei genitori e la formazione di un atteggiamento più critico ai consumi alimentari e più attento alle dimensioni educative del rapporto bambino-cibo-ambiente
- Stimolare il mondo della produzione e della commercializzazione verso una maggiore offerta di prodotti alimentari di qualità
- Sensibilizzare la cittadinanza verso nuovi orientamenti di consumo alimentare e di rispetto dell'ambiente.

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

- **Introduzione di una tabella dietetica bio-mediterranea:** per gli Asili nido e per le Scuole dell'Infanzia, elaborata sulla base dei "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e nutrienti" per la popolazione italiana (LARN) Edizione 1986/87 e successive. La tabella dietetica è stata sperimentata a lungo nei nidi e nelle scuole dell'infanzia di Cesena e rappresenta un aspetto fondamentale del progetto, la cui denominazione "Pappamondo" vuole caratterizzare un approccio educativo e ludico e non soltanto nutrizionale, ai problemi dell'alimentazione dei bambini a casa e a scuola. L'introduzione della nuova tabella dietetica è stata accompagnata e seguita da iniziative di educazione ai consumi alimentari:
- **corsi di formazione permanente di tutti i cuochi**
- **corsi di formazione degli insegnanti**
per la qualificazione dei progetti e delle didattiche dell'educazione alimentare ed ambientale
- **corsi di aggiornamento del personale ausiliario**
per qualificarne la presenza educativa nei momenti di routine della vita dei bambini a scuola (pasto, sonno, cure del corpo)
- **incontri periodici di informazione** e di sensibilizzazione con le famiglie a livello di ogni singola scuola o di quartiere
- **laboratori di cucina** per l'apprendimento di nuovi menù, ricette e tecniche di manipolazione-preparazione dei cibi da parte di gruppi di genitori;
- **seminari cittadini** sul tema "Alimentazione-Salute-Ambiente";
- **produzione di dispense, ricettari, filmati** rivolti ai diversi soggetti coinvolti nel progetto.

LO SVILUPPO DELL'ESPERIENZA

Le strutture scolastiche del Comune di Cesena che usufruiscono di cucina interna al plesso scolastico, per un totale di circa 2.600 pasti giornalieri, sono costituite da: n.8 Asili nido, n.9 Scuole dell'Infanzia comunali, n.18 Scuole dell'Infanzia statali, n. 10 Scuole Elementari e 1 Scuola Media. La produzione dei pasti avviene in n. 28 cucine interne ai plessi.

La prima sperimentazione è stata realizzata nell'anno scolastico **1987/88** in tre asili nido e due scuole dell'infanzia e nell'arco di tre anni si è generalizzata l'esperienza, in seguito alla verifica di:

- accettazione da parte di bambini dei nuovi menù proposti;
- consenso e la partecipazione dei genitori;
- compatibilità con l'organizzazione dell'attività di cucina;
- continuità e garanzia di qualità negli approvvigionamenti dei prodotti biologici
- contenimento dei costi.

Oggi il progetto PAPPAMONDO si è consolidato e fa parte delle aspettative delle famiglie che accedono ai servizi per l'infanzia.

ALIMENTI IMPIEGATI	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
LATTE	intero, pastorizzato, fresco, da agricoltura biologica; parzialmente scremato, pastorizzato
YOGURT	di latte vaccino intero e alla frutta, da agricoltura biologica
FORMAGGI	ricotta biologica, reggiano, formaggio fresco a pasta non filante, mozzarella, asiago, caciotta, fontina
UOVA	fresche, di cat. extra biologiche pastorizzate intere
CARNI	carne bovina, pollo (proveniente da allevamenti biologici come da reg. Cee n. 1804/99 - D.M. agosto 2000) tacchino, coniglio, equino, agnello, suino
PESCI	surgelati : platessa, merluzzo, coda di rospo, halibut, seppie, calamari, gamberi
VERDURA FRUTTA	fresca, di stagione e proveniente dall'agricoltura biologica
CEREALI PRODOTTI DA FORNO	farine e cereali semintegrali, provenienti dall'agricoltura biologica, pane a lievitazione naturale, senza aggiunta di grassi, prodotto con farina tipo "1" e biologica
LEGUMI	secchi e/o freschi provenienti dall'agricoltura biologica
GRASSI	extravergine d'oliva spremuto a freddo, proveniente dall'agricoltura biologica utilizzato a crudo.