



*Approccio educativo integrato alla mensa sostenibile:
un progetto pilota del FLAG Lazio Mare Centro in collaborazione con la Albert Sas
WEBINAR - MERCOLEDÌ 7 ottobre 2020*

Gestire una mensa scolastica efficiente apprezzata da genitori e bambini: la diffusione dell'esperienza **Pappa Fish**



*Laura Gagliardini Anibaldi
P.F. Economia Ittica– Regione Marche*

PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI



Obiettivi



Educare alla propensione al consumo del prodotto ittico fresco e farne conoscere le varietà in specie e le **qualità nutrizionali!**

Mantenere la **prosperità economica e sociale** al comparto ittico marchigiano

Promuovere l'importanza di una **sana alimentazione** in tutto l'arco della vita

Promuovere la **qualità dell'ambiente** costiero

Beneficiari

Diretti: soggetti pubblici identificati in enti locali della regione Marche responsabili della refezione nelle scuole pubbliche (infanzia, primaria e secondaria di I grado)

Indiretti: produttori ittici, utenti/alunni della scuola pubblica (infanzia, primaria e secondaria di I grado) ivi comprese le loro famiglie

Struttura del bando

1. azione tecnico-sperimentale importo massimo previsto pari al 60% dell'intero costo progettuale;
2. azione educativa importo massimo previsto pari al 40% dell'intero costo progettuale
3. aderire alla Strategia di comunicazione coordinata e univoca per tutti i Comuni aderenti promossa dalla Regione Marche

Azione tecnico-sperimentale



- Il n. di pasti a base di pesce fresco da erogarsi per giornata in rapporto al n. di pasti giornalieri medi annui (*esplicitare anche la %*)
- Calendario presunto delle somministrazioni annuali (*minimo 8*) di pesce fresco per ogni scuola interessata (indicare dati della scuola) nell'anno scolastico 2013-2014
- le tipologie di prodotto ittico fresco da utilizzarsi per somministrazione indicando il quantitativo (*Kg*) e relativo prezzo presunto;
- provenienza del prodotto ittico utilizzato nel progetto;
- le modalità di approvvigionamento, di stoccaggio e di preparazione del prodotto ittico fresco che saranno approntate nelle cucine specificando le misure adottate per ridurre l'impatto delle spine nelle pietanze;

Specie Ittiche

- pesce azzurro quale *Scomber scombrus*, *Engraulis encrasicolus*, *Sardina pilchardus*);
- specie massive quali la vongola (*Chamelea gallina*),
- pesce da allevamento (*Oncorhynchus mykiss*, *Salmo trutta fario*, *Mytilus galloprovincialis*);
- pesce povero (inteso come prodotto di scarso interesse per il mercato, *Mugil cephalus*, *Mullus barbatus*, *Trigla lucerna*, *Illex coindetii* etc).

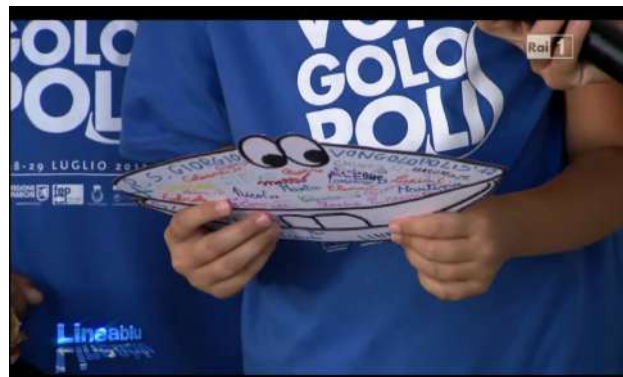
Azione educativa

Mirante a preparare ed accompagnare gli alunni al consumo del prodotto oggetto di intervento, al fine di contribuire alla formazione di uno stile di vita alimentare basato su principi di un sano stile di vita e di un corretto rapporto con il cibo

Materiali attesi!!!!



Protocolli per il trattamento del prodotto ittico, le **Ricette**, il **Progetto educativo**, eventuali **Elaborati** degli alunni *etc.*



Tetti di spesa



FASCE in numero di abitanti per comune <i>(Popolazione residente al 15° Censimento generale della popolazione - Gazzetta Ufficiale n. 209 del 18 dicembre 2012)</i>	spesa massima riconoscibile in € con indicazione della suddivisione tra componente A e B del progetto
inferiore a 4000 <i>circa 100 pasti</i>	Componente A) = € 6.000,00; Componente B) = 40% = € 2.400,00
compreso tra i 4001 e 15.000 <i>circa 200-500 pasti</i>	Componente A) = € 12.000,00; Componente B) = 40% = € 4.800,00.
compreso tra i 15.001 e 40.000 <i>circa 500-1800 pasti</i>	Componente A) = € 18.000,00; Componente B) = 40% = € 7.200,00.
Superiore ai 40.000 <i>circa 2000 pasti</i>	Componente A) = € 30.000,00; Componente B) = 40% = € 12.000,00

Strategia di comunicazione coordinata e univoca per tutti i Comuni aderenti



Finalizzata alla delineazione di una immagine comune e riconduzione a fattori comune delle iniziative singolarmente attuate dai beneficiari



Con il sostegno del Fondo Europeo
per gli Affari Marittimi e la Pesca
PO FEAMP 2014/2020



Dirigente *P.F. Economia Ittica*

Dott. Raffaele Pasquali

Responsabile

Dott.ssa Laura Gagliardini Anibaldi

laura.gagliardini@regione.marche.it