

**Bando**  
**Oscar della Salute 2015**  
**Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS**  
**MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO**

<b>Titolo del progetto</b>	<i>"Dalla terra alla tavola "</i>
<b>Ente proponente</b>	<i>Comune di Gangi (PA)</i>
<b>Referente del progetto</b>	<i>Assessore Vena Rosaria Indirizzo Via Salita Municipio n. 2-90024 GANGI -PA Telefono 0921644076 e-mail: responsabile.sociali@comune.gangi.pa.ite-</i>
<b>Città in cui ha avuto luogo il progetto</b>	<i>Gangi</i>
<b>Durata del progetto:</b>	<i>Ottobre 2013 in corso.</i>
<b>Descrizione di sintesi del progetto:</b>	<i>Il Progetto nasce nel 2013 e consiste nella produzione diretta della passata di pomodoro, un alimento genuino da inserire nella tabella dietetica delle mense scolastiche. Il Comune ha messo a disposizione dell'Istituto comprensivo due lotti dell'orto sociale attraverso le associazioni locali "Slow Food Alte Madonie" e "Narramundi". Nasce così un'autentica sinergia fra operatori scolastici, amministratori locali e volontari che insieme si occupano personalmente dell'intero ciclo di produzione, dalla piantumazione al raccolto compreso il trasporto presso una ditta del comprensorio che si occupa della trasformazione e dell'imbottigliamento. Il coinvolgimento degli alunni è stato ampio in tutte le fasi con una visita didattica finale presso l'azienda che ha provveduto all'imbottigliamento. L'introduzione della passata di pomodoro nella mensa scolastica, oltre a far apprendere agli alunni l'intero processo di produzione ha riscosso notevole successo perché ha fatto sperimentare loro la bontà del prodotto ottenuto, molto simile a quella consumato nelle loro case secondo la tradizione che ancora a Gangi viene mantenuta. Con l'esperienza diretta il messaggio sull'importanza della "filiera corta" e dei sani stili di vita è diventato veramente efficace.</i>
<b>Obiettivi del progetto</b>	<i>Promuovere stili di vita sana. già dall'infanzia realizzando un'alleanza con la scuola, luogo privilegiato in cui intraprendere azioni specifiche di comunicazione</i>

	<p><i>finalizzati all'educazione alimentare, ai consumi consapevoli soprattutto dei prodotti ortofrutticoli.</i></p> <p><i>Rivalutare l'importanza dell'economia locale e della filiera corta;</i></p> <p><i>Favorire un percorso di aggregazione sociale che coinvolge diversi soggetti, con lo scopo garantire genuinità ai prodotti consumati nelle mense;</i></p> <p><i>Riscoprire il valore della Terra come risorsa.</i></p>
<b>Azioni realizzate</b>	<p><i>Si è proceduto ad accogliere le manifestazioni di interesse da parte degli assegnatari dei lotti. Sono coinvolti i docenti dell'Istituto Comprensivo che hanno curato la partecipazione attiva degli alunni a tutte le fasi di coltura, piantumazione, raccolta e conservazione. Coinvolgimento e sensibilizzazione Associazioni locali. Accordo con la ditta che gestisce la mensa che si è impegnata a fornire lo stesso tipo di passata locale nel caso in cui quella prodotta dal Comune risultasse insufficiente.</i></p>
<b>Beneficiari finali del progetto e numero</b>	<p><i>Alunni dell'Istituto Comprensivo che usufruiscono del servizio mensa scolastica circa 368 alunni (media giornaliera).</i></p>
<b>Risultati attesi</b>	<p><i>Rafforzare la co-progettazione con altre istituzioni e realtà associative locali;</i></p> <p><i>Consentire al Comune un ruolo da protagonista nella promozione della Salute e nella valorizzazione di buone prassi attraverso azioni semplici e coinvolgenti;</i></p> <p><i>Trasmettere il messaggio all'intera cittadinanza che la salute è un bene comune dell'intera collettività;</i></p> <p><i>Introdurre nelle mense scolastiche un alimento genuino a Km. 0, privo di conservanti, senza uso di anticrittogamici e concimi chimici</i></p>
<b>Risultati raggiunti</b>	<p><i>Perfetta sinergia e collaborazione tra amministrazione comunale, istituzione scolastica, volontari delle associazioni;</i></p> <p><i>valorizzazione dell'importanza della qualità degli alimenti nella mensa scolastica;</i></p> <p><i>Il beneficio conquistato, essendo condiviso all'interno della comunità scolastica, ha agevolmente raggiunto tutte le famiglie interessate che hanno apprezzato l'iniziativa. .</i></p>
<b>Apprendimenti nella realizzazione del progetto</b>	<p><i>Maggiore conoscenza rispetto alla stagionalità della coltivazione del pomodoro e delle sue fasi colturali sino ad arrivare alla trasformazione. Maggiore consapevo-</i></p>

	<i>lezza della relazione tra alimentazione e salute. Informazioni sul valore della filiera corta e del km 0 relativamente ad economicità e sostenibilità ambientale e sulle filiere alimentari.</i>
<b>Costo totale del progetto (euro)</b>	<i>Nell'anno 2014 il progetto ha sostenuto un costo di € 669,90 che ha coperto le spese per l'acquisto delle bottiglie ed per l'imbottigliamento. Per un totale di 1360 bottiglie . La spesa è stata in seguito decurtata dall'importo complessivo della spesa di refezione scolastica . Dall'economia ottenuta si può dedurre che il costo effettivo è zero.</i>
<b>Finanziamenti ottenuti</b>	<i>Il progetto è stato interamente coperto con risorse a carico del bilancio comunale. Gli amministratori locali non hanno esitato a sostenere altre spese che si sono rese necessarie durante la fase di esecuzione del progetto (es. trasporto pomodori)</i>
<b>Sostenibilità del progetto</b>	<i>Il progetto avviato annualmente necessita di una supervisione da parte dell'ufficio competente che di volta in volta coordina i vari soggetti coinvolti e predispone le necessarie somme nel Bilancio.</i>
<b>Strumenti di comunicazione utilizzati</b>	<i>Articoli su testate giornalistiche locali, presentazione del progetto alla cittadinanza in particolare ai genitori degli alunni , Giornata destinata alla degustazione della passata prodotta</i>
<b>Punti di forza del progetto</b>	<i>Impegno di tutti i soggetti coinvolti, spirito di collaborazione, solidarietà , appartenenza al proprio territorio per un unico obiettivo la salute come bene comune Utilizzo di buone pratiche e sani stili di vita. Costo molto contenuto, Il Comune come fulcro di importanti sinergie per il raggiungimento dei suddetti obiettivi</i>
<b>Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto</b>	<i>Nessuna problematica.</i>
<b>Allegati (da inviare sempre in formato elettronico alla mail indicata)</b>	<i>Foto ed articolo su una testata locale</i>

### **Modalità di partecipazione:**

Ogni Comune partecipante potrà presentare al massimo un solo progetto per ognuna delle tre aree tematiche. Il "Modulo presentazione progetti" (scaricabile



all'indirizzo [www.retecittasane.it](http://www.retecittasane.it) ) opportunamente compilato, con gli eventuali allegati, dovrà pervenire entro le ore 12,00 del 13 marzo 2015 esclusivamente al seguente indirizzo e-mail: [cittasane@comune.modena.it](mailto:cittasane@comune.modena.it)