

PARTNER di PROGETTO PROJEKTNI PARTNERJI



Comune di Fiumicello (LEAD PARTNER)
Občina Fiumicello (VODILNI PARTNER)



Provincia di Ravenna
Pokrajina Ravenna



Università degli Studi di Trieste
Univerza v Trstu



P.E.S.C.A
Projekt o vzgoji za zdravo prehrano
Progetto di Educazione ad un Sano Consumo Alimentare
Healthy food consumption education project



Lega delle Cooperative del Friuli Venezia Giulia
Lega Coop. FVG



OBČINA
POSTOJNA
Comune di Postojna
Občina Postojna



BSC - Business Support Center d.o.o., Kranj
BSC, Poslovno podporni center, d.o.o., Kranj



Centro Biotecnico Naklo
Biotehniški Center Naklo

Univerza v Ljubljani



Univerza v Ljubljani
Univerza v Ljubljani



Kmetijsko gozdarska
zbornica Slovenije
Camera per l'agricoltura e le foreste della Slovenia,
Istituto agricolo forestale di Nova Gorica
KGZS Nova Gorica



Società per lo sviluppo rurale
tra il Monte Nevoso e il Monte Re
DRUŠTVO ZA RAZVOJ PODEŽELJA
MED SNEŽNIKOM IN INANOSOM



Comune di Este
Občina Este



Regione Veneto - Azienda U.L.S.S. N. 13
Krajevno zdravstveno podjetje št. 13



Progetto finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali.

Projekt sofinanciran v okviru Programa bežnjnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev.



REPUBBLICA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



Ministero
dell'Economia
e delle Finanze

LEAD PARTNER



Comune di Fiumicello

2007 - 2013



“P.E.S.C.A.” è un progetto di educazione alimentare che intende promuovere il consumo di prodotti locali e tradizionali italiani e sloveni nelle mense scolastiche.

Esso prevede momenti di formazione e approfondimento per studenti, genitori, insegnanti e operatori delle mense, nonché l’inserimento sperimentale di prodotti e piatti tipici selezionati nella dieta delle mense scolastiche. Grazie a questo progetto potrà essere creato un modello di “buone pratiche” per l’inserimento dei prodotti locali-tradizionali nelle mense scolastiche.

L’obiettivo prioritario è il rafforzamento dell’integrazione tra aree transfrontaliere: si intende favorire la comunicazione e la cooperazione sociale e culturale tra territori italiani e sloveni attraverso la conoscenza reciproca dei prodotti tipici locali. Le attività del progetto vogliono contribuire allo sviluppo locale, assicurando a produttori agricoli, scuole ed Enti pubblici nuovi spazi di integrazione e confronto. A fare da cornice all’intero progetto vi è l’obiettivo di educare i giovani ad una sana alimentazione ed ad un corretto utilizzo di prodotti tipici di alta qualità.

La durata complessiva del progetto è di 36 mesi (Settembre 2011 – Settembre 2014)

Il costo è di € 1.060.000,00

AZIONI PREVISTE

I partner del progetto P.E.S.C.A., attraverso indagini di mercato e tavoli tecnici composti da esperti nel settore della nutrizione, operatori sanitari e pedagoghi, hanno identificato 6 piatti tipici italiani e sloveni: Macinato di trota cotta al forno e patate al rosmarino; Sfornato di grano saraceno con ricotta e mele; Vellutata di zucca; Passatelli in brodo; Zuppa di vitellone e verdure; Jota con rape acide.

Questi piatti saranno inseriti sperimentalmente nella dieta scolastica di circa 900 ragazzi. Le Università di Trieste e Ljubljana hanno realizzato corsi di formazione per “promotori-informatori” e “formatori didattici” ai quali hanno partecipato giovani con una formazione specifica nelle materie oggetto del percorso formativo e informativo destinato agli allievi delle scuole coinvolte nel Progetto. Tali percorsi, basati su sensorialità ed esperienza diretta, saranno ricchi di giochi e curiosità per stimolare i ragazzi al sano consumo alimentare e prepararli alla sperimentazione.

Durante l’anno scolastico 2012-2013, le attività di formazione e sperimentazione sono iniziate presso la Scuola primaria “G. Garibaldi” di Fiumicello e proseguiranno, nel 2013-2014, in 10 scuole (7 slovene e 3 italiane).

Al termine della sperimentazione verrà effettuata una valutazione sul livello di gradimento dei piatti tipici locali somministrati agli alunni delle scuole coinvolte, sulla base della quale si potranno gettare le basi per la prosecuzione delle attività di progetto e per l’eventuale trasferibilità del modello sperimentato ad altre scuole e ad altri territori.

Per favorire l’integrazione e lo scambio di esperienza tra studenti italiani e sloveni verrà realizzato nel mese di ottobre 2013, a Lignano Sabbiadoro, un evento transnazionale al quale parteciperanno i ragazzi delle scuole coinvolte nel progetto

“PESCA” je kratica projekta o vzgoji na področju prehranjevanja, s katerim želimo spodbuditi potrošnjo lokalnih in tradicionalnih slovenskih ter italijanskih prehranskih izdelkov v šolskih jedilnicah.

Projekt predvideva izobraževanje in poglobljanje znanja o prehranjevanju pri učencih, starših, učiteljih in zaposlenih v šolskih kuhinjah ter poskusno vključevanje tipičnih izdelkov in jedi z obmejnih območij v šolske jedilnike. Glavni cilj je okrepitev integracije med čezmejnimi območji: namen je prek obojestranskega poznavanja tipičnih lokalnih izdelkov spodbujati komunikacijo in družbeno ter kulturno sodelovanje med slovenskimi in italijanskimi območji, prispevati k lokalnemu razvoju in zagotoviti kmetijskim proizvajalcem, šolam ter javnim ustanovam nov prostor povezovanja in primerjanja. Celoten projekt uokvirja cilj vzgajanja mladih v duhu zdravega prehranjevanja in pravilne uporabe visokokakovostnih prehranskih izdelkov, tipičnih za okolje, v katerem živijo.

Projekt traja 36 mesecev (od septembra 2011 do septembra 2014).

Strošek projekta znaša 1.060.000,00 EUR.

PREDVIDENE AKTIVNOSTI

S tržnimi raziskavami in tehničnimi omizji s strokovnjaki na področju prehrane, zdravstvenimi tehnikami ter pedagogi so partnerji pri projektu P.E.S.C.A. določili šest tipičnih slovenskih in italijanskih jedi. To so mleta postrv, pečena v pečici, s krompirjem in rožmarinom, pita iz ajde, skute in jabolk, kremna bučna juha, vlivanci v juhi, telečja juha z zelenjavo in jota iz kisle repe. Te jedi bodo poskusno vključene v šolski jedilnik približno 900 otrok. Univerzi v Trstu in Ljubljani sta organizirali izobraževalni tečaj za učitelje. Tečaja so se udeležile učiteljice razrednega pouka, biologije, gospodinjstva in drugih predmetov ter interesnih dejavnosti, pri katerih bodo učenci lahko spoznavali vsebine, obravnavane v projektu. Z igrami, ki na zanimiv način urijo čute in poudarjajo neposredno izkušnjo med prehranjevanjem, bodo učiteljice učence spodbujale k zdravim prehranjevalnim navadam ter pokažanju tradicionalnih jedi, ki jih sicer otroci in mladostniki danes uživajo vse manj.

Izobraževalne dejavnosti in spremljanje učinkovitosti uporabljene metode prehranske vzgoje so se začeli med šolskim letom 2012/2013 na osnovni šoli Scuola primaria “G. Garibaldi” v kraju Fiumicello in se bodo nadaljevali v letu 2013/2014 na desetih šolah (sedmih slovenskih in treh italijanskih).

Ob zaključku prehranske vzgoje bomo ocenili zadovoljstvo učencev s tipičnimi lokalnimi jedmi, ki so jim bile ponujene na šoli. Na podlagi pridobljenih ocen bomo pripravili osnove za nadaljnje izvajanje prehranske vzgoje in morebiten prenos preizkušenega modela na druge šole in območja. Da bi prišlo do boljšega povezovanja in izmenjave izkušenj med slovenskimi in italijanskimi učenci, bo oktobra 2013 v kraju Lignano Sabbiadoro meddržavno srečanje, ki se ga bodo udeležili učenci šol, vključenih v projekt.