



attenzione. Se non si aprono i contenuti multimediali video e audio, cliccare sulla scritta color grigio in alto di questa newsletter per sbloccare i contenuti aggiuntivi

PRESS RELEASE Newsletter July 2013

Pozor! Če se vam ne prikažejo multimedijški video in avdio posnetki, kliknite na siv napis v zgornjem delu tega glasila in si oglejte dodatno gradivo

Newsletter realizzata in collaborazione con Istituto per la Cultura Slovena

Elektronsko glasilo je oblikovano v sodelovanju z Inštitutom za slovensko kulturo

P.E.S.C.A.

**Contributi multimediali
Multimedijško gradivo so prispevali**

P.E.S.C.A.

CULTURA, CONSAPEVOLEZZA, CONOSCENZA PASSANDO DALLA CUCINA



Bruno Lasca
assessore all'istruzione e cultura del
comune di Fiumicello
odbornik za izobraževanje in kulturo
Občine Fiumicello
[AudioInterview-italian](#)
[AudioInterview-Slovenian](#)

KULTURA ZAVEST poznavanje skozi kuhanje

Il progetto di educazione alimentare PESCA, che coinvolge partner italiani e sloveni su una sperimentazione in cui trovano applicazione gli studi sulla percezione cognitivo-sensoriale, perfeziona di tappa in tappa i suoi contenuti. Aspetti caratteristici dell'iniziativa, finanziata per quasi un milione di euro dall'Unione europea nell'ambito del Programma di cooperazione è la sua dimensione transfrontaliera, che pone in relazione istituti di ricerca, enti pubblici ed esperti italiani e sloveni ma, soprattutto, crea un ambiente di relazioni tra genitori, figli e mondo della scuola: perchè questa sperimentazione ha per protagonisti gli alunni delle scuole primarie, sia nelle loro classi che nelle mense scolastiche. Altro protagonista è, quindi, l'alimento tradizionale, visto come motivo di scoperta, dialogo e scambio culturale e, naturalmente aggiornato secondo i moderni canoni della corretta ed equilibrata alimentazione. Gruppi di lavoro e comitati di gestione sono in piena attività per varare con l'inizio del prossimo anno scolastico, la fase di pieno realizzo del progetto, con sei piatti (tre italiani e tre sloveni) scelti da portare su altrettante mense scolastiche (tre italiane e tre slovene). Intanto è già iniziata nella mensa della scuola elementare di Fiumicello il parziale collaudo di questa sperimentazione, con due dei sei piatti previsti. Gli studenti di Fiumicello sono anche i primi a fornire indicazioni, attraverso un questionario, ai ricercatori dell'università di Trieste che, insieme a quella di Lubiana, stanno preparando i formatori-informatori, figure professionali necessarie a rendere concrete le fasi dell'iniziativa nei confronti dei ragazzi, dei genitori e del personale delle scuole.

In questa newsletter abbiamo raccolto testimonianze multimediali di alcuni partner di questo progetto.



Giancarlo Piva
sindaco di Este
župan Občine Este
[AudioInterview-Italian](#)
[AudioInterview-Slovenian](#)
[Video Interview - Italian](#)

Projekt za vzgojo k zdravi prehrani PESCA, pri katerem sodelujejo slovenski in italijanski partnerji, predvideva tudi preizkusno uvedbo tipičnih jedi na osnovi kongnitivno-senzoričnega pristopa, ki se stalno izpopolnjuje. Značilni elementi te pobude, ki je financirana s skoraj 1 milijonom evrov iz evropskih sredstev, je njena čezmejna razsežnost, ki povezuje raziskovalne ustanove, javne uprave ter slovenske in italijanske strokovnjake. Projekt temelji na sodelovanju dijakov, njihovih staršev in šol. Pravi protagonisti tovrstnega preizkusnega uvajanja tipičnih jedi so prav dijaki, ki pri tej pobudi sodelujejo tako v učilnicah, kot tudi v šolskih menzah. Drug značilni element tega projekta so tipične jedi kot razlog za odkrivanje, dialog in kulturno izmenjavo v okviru sodobne zdrave in uravnovešene prehrane. Delovne skupine in upravljalni odbori si prizadevajo, da v prihodnjem šolskem letu uvedejo šest tipičnih jedi (tri italijanske in tri slovenske) v šest slovenskih in italijanskih šolskih menz. Trenutno se je preizkusno testiranje dveh jedi začelo le v osnovni šoli v Fiumicellu. Tamkajšnji dijaki do tudi prvi, ki so izpolnili evalvacijski vprašalnik, ki ga je



Gaetano Zanutti
Legale delle Cooperative
Zveva Lega Cooperative
[AudioInterview-Italian](#)
[AudioInterview-Slovenian](#)
[VideoInterview-Italian](#)

prepravila Univerza v Trstu, ki skupaj z Univerzo v Ljubljani izvaja usposabljanje informatorjev-izobraževalcev, ki bodo sodelovali z dijaki, s starši in šolskim osebjem.

V tem elektronskem glasilu smo zbrali multimedijške prispevke nekaterih projektnih partnerjev.



Anja Podlesek

Università di Lubiana
Univerza v Ljubljani

[AudioInterview-Italian](#)
[Audio Interview-slovenian](#)
[VideoInterview-Slovenian](#)



Tamara Urbančič

DRPSN - Društvo za razvoj podeželja med
Snežnikom in Nanosom

[AudioInterview-Italian](#)
[AudioInterview-Slovenian](#)
[VideoInterview-Slovenian](#)



Germano Pontoni

coordinatore dei cuochi del progetto P.E.S.C.A
koordinators kuharjev pri projektu P.E.S.C.A.

[AudioInterview-Italian](#)
[AudioInterview-Slovenian](#)



Giuliana Gellini

Università di Trieste
progettista P.E.S.C.A

Univerza v Trstu, svetovalka
pri projektu P.E.S.C.A.

[AudioInterview-Italian](#)

testo dell'intervista a Giuliana Gellini tradotto
in lingua slovena

text of interview to Giuliana Gellini translated
in slovenian

**Projekt je v svoji operativni fazi, je pa zapleten
in razvejan, saj zahteva veliko znanja iz različnih
področij, kot to večkrat ponavlja projektna
svetovalka Giuliana Gellini ...**

odgovor

Točno, govorimo o prehrabeni ozaveščenosti.
Izraz je sicer precej splošen, v našem primeru pa
pomeni, da moramo biti ozaveščeni glede tega, kar
vnašamo v svoje telo. To je bistvenega pomena, ker
se hrana spreminja in posledično spreminja tudi nas.
Poleg tega pa se pri projektu osredotočamo na
organolentično hedonsko ozaveščanje, ker vemo

da človek je, ker mu je hrana všeč, ker mu daje zadoščenje. Če ne uspemo razumeti, zakaj nam je neka jed všeč in druga ne, je to problematično. Ko imamo pred seboj jed, ki nam ni všeč, moramo ugotoviti, ali nam ni všeč, ker izhajamo iz predsodkov, ali pa ker ima določene organoleptične značilnosti, ki nam niso všeč ... Naše ozavešanje otrok je usmerjeno ravno v to, ker menimo, da so razlike pri prehrani upravičene, obenem pa bi radi pomagali otrokom, da s svojimi senzoričnimi sposobnosti ugotovijo, zakaj jim je neka jed všeč oz. ni. To jim bo pomagalo, da postanejo bolj kritični in eksplikativni do hrane, saj bodo lahko na primer rekli, da jim določena hrana ni všeč, ker je pregrenka, iz tega pa bomo razumeli, da niso bili dovolj poučeni o grenkih okusih, in v to smer bomo tudi delali. Na papirju lahko vsak izmed nas poje karkoli, pomislimo na primer na dejstvo, da mehiški otroci jedo papriko že pri dveh letih starosti, ker je njihov senzorični sistem navajen na ta okus, ker so jim ta okus predale matere preko amnijske tekočine. Ti otroci so že zgodaj senzorično poučeni o tem okusu. Podobno velja tudi za naše otroke: če jim niso všeč ribe, je verjetno, da v določenem referenčnem kontekstu niso imeli priložnosti jesti rib vsaj N-krat.

vprašanje

Projekt je torej bolj učinkovit za otroke, vendar bi lahko podobne parametre uporabili tudi za odrasle?

odgovor

Zanimivo vprašanje ... tako z otroki, kot z odraslimi, imamo vedno opravka s prehrabnenimi predsodki, zaradi katerih vedno pričakujemo, da jed z določenim videzom ima tudi določen okus. Predsodki so tako zakoreninjeni, da nam lahko »spremenijo« določene okuse. Predsodki so škodljivi in disfunkcionalni za človeka, ker tudi če jih ni, jih človek vseeno občuti ... Z otroki je lažje, ker nimajo tolikšnih idej in izkušenj, da bi se kronično nalezli predsodkov. Otrokovim čuti so še razgibani, saj nimajo še govornih spretnosti odraslih, zato imamo pri tem prednost ... Če razgibamo in »natreniramo« njihove čute lahko odpravimo njihove predsodke v zelo kratkem času. Pri odraslih je to bolj težavno. Zato moramo takoj začeti delati z otroki, da se izognemo kronični in disfunkcionalni uveljavitvi predsodkov.

Lead Partner

- Comune di Fiumicello

- Provincia di Ravenna
- Università degli Studi di Trieste
- Lega delle Cooperative del Friuli Venezia Giulia
- Občina Postojna
- BSC, Poslovno podporni center, d.o.o., Kranj
- Biotehniški center Nalco
- Univerza v Ljubljani
- KGZS – Zavod GO (Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica)
- Društvo za razvoj področja med Snežnikom in Nanosom
- Comune di Este
- Regione Veneto
- Azienda U.L.S.S. n. 13

LEAD PARTNER



Comune di Fiumicello



Ministero dell'Economia e delle Finanze



REPUBBLICA SLOVENA
MINISTERO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

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 čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev.

