

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui



PRESS RELEASE

Newsletter
March 2013

P.E.S.C.A. SE CONOSCI TI PIACE DI PIU'

sta per partire la sperimentazione a Fiumicello

L'olio di oliva salva un piatto tipico.

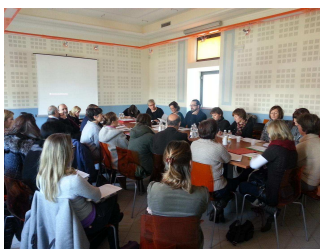
Il progetto di cooperazione transfrontaliera tra Italia e Slovenia P.E.S.C.A. per l'educazione ad un sano consumo alimentare prosegue nel suo percorso.

P.E.S.C.A. consiste in una sperimentazione in campo educativo-alimentare che coinvolgerà un campione di studenti della scuola primaria, che frequentano sei mense scolastiche, tre in Slovenia e tre in Italia. Obiettivo della sperimentazione portare alla degustazione consapevole di questi ragazzi sei pietanze provenienti dalle rispettive tradizioni gastronomiche, monitorando e testando poi l'indice di gradimento. L'apparente semplicità del progetto non deve indurre in errore di valutazione.

Si tratta infatti di una coerente applicazione della teoria cognitivo-sensoriale, in un contesto reso internazionale dall'incontro di culture e tradizioni diverse, partendo proprio dal punto da cui più giusto partire: i giovanissimi. Si lavora, quindi, su



Management Committee
PESCA Project
Fiumicello
february 2013



[Intervento di Ornella Rigonat](#)

INTERVJU Z ORNELLO RIGONAT

Ornella Rigonat, vi ste projektne vodja projekta PESCA in poudarjate osnovno vlogo, ki jo v okviru projekta igra izobraževanje. Do marca bodo usposobljeni številni

P.E.S.C.A. BOLJ GA POZNAŠ, BOLJ TI JE VŠEČ

Preizkusna faza v Fiumicellu se bo začela kmalu

Oljčno olje je rešilo tipično jed.

Projekt čezmejnega sodelovanja med Slovenijo in Italijo P.E.S.C.A. za zdravo prehrano nadaljuje po svoji poti.

Projekt P.E.S.C.A. predvideva preizkusne vzgojno-prehrambene aktivnosti namenjene osnovnošolcem treh slovenskih in treh italijanskih šolskih menz. Cilj te preizkusne faze je ozaveščeno degustiranje šest tradicionalnih jedi ter spremljanje in preverjanje stopnje zadovoljstva dijakov.

Čeprav se zdi, da je projekt preprost, temu ni tako, ker v okviru projekta se bo dosledno uporabljalo kognitivno-senzorično teorije v mednarodnem prostoru, ki ga sestavljajo različne kulture in običaji. Projekt je namenjen najmlajšim, torej osebam, ki nimajo še preveč izoblikovanih prehrabnih navad, razen tistih, ki so jih pridobili od staršev. Tovrstno kulturno združevanje je umeščeno v širši kontekst projekta, t.j. prehrabna vzgoja oz. zdrava prehrana, tudi če je zato potrebno postaviti pod vprašaj tradicionalne jedi.

sensibilità ancora relativamente non condizionata anche se, doveroso precisarlo, ci si troverà comunque in presenza di abitudini alimentari, anche nei bambini, come riflesso dell'educazione genitoriale. Il pur interessante aspetto culturale che si genera dall'incontro di modi diversi di alimentarsi, poi incardinato nel primario obiettivo della sana abitudine alimentare, a cui il progetto tende, e che porta verso il sano approccio al cibo, anche a costo di rivisitare le pietanze tradizionali scelte per il programma sulla base di normative e tendenze. Facciamo l'esempio con uno dei piatti scelti: la jota con rapa acida (pietanza tipica delle tradizioni gastronomiche slovene): alcuni ingredienti non sono più consentiti dalle normative italiane per quel che riguarda l'alimentazione nella scuola e stiamo parlando dei grassi animali come lo strutto ed il lardo che sono presenti in questo piatto, E che verranno sostituiti con l'olio di oliva. I test sono già stati eseguiti, superando la prova. Oltre a questo piatto ricordiamo gli altri cinque scelti per la sperimentazione dal gruppo di lavoro italo-slovenopassatelli in brodo, macinato di trota, vellutata di zucca, sfornato di grano saraceno con ricotta e mele, spezzatino di vitellone con gnocchi di avena.

Questa iniziativa di cooperazione transfrontaliera non avrebbe imprinting se non si avviasse fin dall'inizio una puntuale azione formativa ed informativa rivolta agli insegnanti, ai ragazzi e alle famiglie.

Di questo si è fatta carico l'Università di Trieste, presente tra i partner del progetto P.E.S.C.A., che a marzo avvierà due specifici corsi, rivolti ad un limitato gruppo di operatori, che poi verranno inseriti in ambito scolastico . Educare ed informare diventa, quindi, l'aspetto che differenzia il progetto P.E.S.C.A. da altre esperienze di comunanza enogastronomica al di qua e al di là del confine italo-sloveno.

Tra aprile e maggio saranno due i piatti scelti per l'avvio sperimentale nella mensa di Fiumicello (macinato di trota e sfornato di grano saraceno) mentre, dal prossimo anno scolastico entreranno nel ciclo sperimentale tutti e sei i piatti in tutte le previste, di cui scriveremo nelle prossime newsletter.

In questa newsletter intervengono in audio il project manager del progetto PESCA, Ornella Rigonat, il consulente Germano Pontoni presidente dei cuochi del FVG, il prof. Tiziano Agostini del Dipartimento di Scienze della vita dell'Università di Trieste.

sodelavci, ki se bodo udeležili dveh specifičnih tečajev, ki ju bosta priredili univerzi v Trstu in Ljubljani.

Ornella Rigonat

Tako je, projekt je najprej namenjen vrednotenju kognitivno-senzoričnih vidikov, ki omogočajo pravilno in zdravo prehrano. Zato nam pri tem pomagata univerzi v Trstu in Ljubljani, ki sta partnerici pri tem projektu, in sta pristojni za usposabljanje izobraževalcev, ki bodo učitelje naučili, kako naj dijaki razvijejo tovrstno senzoričnost. Kmalu se bo začela preizkusna faza v Fiumicellu, kjer že poteka usposabljanje učiteljskega kadra, z degustacijami treh italijanskih in treh slovenskih tipičnih jedi. Sestavine in jedi odražajo značilnosti območja izvajanja programa, to pa predstavlja dodano vrednost projekta, t.j. promoviranje krajevne tradicije.



[Intervento di Tiziano Agostini](#)

INTERVJU S TIZIANOM AGOSTINIJEM

Univerza v Trstu je eden izmed projektnih partnerjev projekta PESCA in ima številne izkušnje s področja usposabljanja operaterjev, kakor so tisti, ki se bodo udeležili tečajev. Tečajniki bodo imeli nalogo, da usposobijo in seznanijo vse akterje, ki bodo sodelovali pri preizkusnem uvajanju jedi v šolske menze. Univerza ima tudi nalogo, da spremlja in preveri rezultate kognitivno-senzorične raziskave, ki bo potekala v šolskih menzah, ki so soudeležene pri projektu. Gre za inovativen pristop, kajne?

Tiziano agostini

Seveda, projekt je zelo razvejan in pri njem sodelujejo različni subjekti, ki si prizadevajo, da ga čim bolj izpeljejo. Univerza je pristojna za izobraževalni del, ki temelji na inovativnem pristopu. Zgledovali se bomo pri nedavni italijanski publikaciji "Prendiamoci gusto" (založnik Giunti), na osnovi katere bomo poskrbeli, da so otroci osveščeni in se zavedajo svojih senzoričnih izkušenj. Slednje so ravno to, kar nas povezujejo, to so medkulturne izkušnje, ki niso vezane na eno samo kulturo. S senzoričnim osveščanjem bodo postali bolj pozorni do razlik in bodo tako objektivno ocenili svoje izkušnje. To pa je tudi vsebina naših tečajev: ozaveščenje na področju okusa, kar bo omogočilo premoščanje ovir, ki se pojavljajo zaradi prehrambnih fobij. Poleg tega pa bodo lahko delili svoje tipične jedi z vrstniki iz drugih kultur.



[Intervento di Germano Pontoni](#)

ZAPIS INTERVJUJA Z GERMANOM PONTONIJEJEM G.

Germano Pontoni, pri projektu PESCA ste zadalženi za koordiniranje slovenskih in italijanskih kuharjev ter za

Med izbrane jedi spada tudi jota s kislom repo (tipična slovenska jed), ki pa zaradi italijanskih zakonodajnih določil bo pripravljena brez živalske maščobe, ki ni dovoljena. Nadomestili jo bomo z oljčnim oljem. Joto smo že preizkusili in odobrili. Poleg jote so tu še passatelli v juhi, zmleta postrv, bučna mineštra, ajdova kaša s skuto in z jabolki in telečja obara z ovsenimi cmoki.

Tovrstna čezmejna pobuda bi bila seveda nesmiselna, če bi ne imela tudi izobraževalnih in informativnih dogodkov, namenjenih učiteljem, dijakom in njihovim družinam. Za ta del projekta je pristojna Univerza v Trstu, ki bo marca izvedla dva tečaja za operaterje, ki bodo sodelovali s šolami. Vzgajanje in izobraževanje sta torej razpoznavna elementa projekta P.E.S.C.A. v primerjavi z ostalimi podobnimi pobudami, ki se izvajajo na slovensko-italijanskem čezmejnem območju.

Aprila in maja bomo dve izbrani jedi preizkusno uvedli v šolski menzi v Fiumicellu (zmleta postrv in ajdovo kašo), prihodnje šolsko leto pa bomo preizkusili še ostale štiri v vseh ostalih soudeleženih šolskih menzah. O tem bomo poročali v naslednjih številkah našega elektronskega glasila.

V tej številki boste lahko prebrali intervjuje s projektno vodjo projekta Ornello Rigonat, svetovalcem in kuharjem Germanom Pontonijem in profesorjem Tizianom Agostinijem z Oddelka za življenjske vede Univerze v Trstu.



pripravo receptov in samih tipičnih jedi, ki bodo preizkusno uvedene v šolske menze. Ali bi nam lahko obrazložili, zakaj je ta projekt pomemben za postopno spreminjanje pristopa, ki ga imamo do hrane, kar velja zlasti za najmlajše in njihove družine. Današnja prehrana je različna od tiste pred tremi desetletji, življenjski stili so se spremenili in danes je treba dati večji poudarek zdravi in uravnoteženi prehrani. Tudi ponovno odkrivanje tipičnih jedi lahko pripomore k temu in k odkrivanju različnih prehrabnih navad.

Germano Pontoni...Nedvomno, projekt je zelo zanimiv. Določeni njegovi vidiki so težavni, drugi manj, mislim predvsem na družinsko filozofijo izbiranja nesezonskih jedi, zanemarjanja povrtnin, sestavin novih oblik prehranjevanja in zdravega prehranjevanja. To ni od muh. Težava je v tem, da moramo staršem sporočiti, da današnja hrana ni primerljiva s tisto izpred trideset let. Danes ne porabimo več tri tisoč kalorij na dan, današnje službe so povezane z računalniki, zato mora um biti svoboden in hrana taka, da nahrani naš organizem z bogatimi, vendar omejenimi količinami hrane.

Obrniti se moramo na povrtnine, sezonsko hrano, belo meso, rastlinske maščobe, pri tem pa ne smemo pozabiti na maslo iz mlekarne in podobne sestavine. Sodobna prehrana je povezana s stročnicami in žitaricami, s t.i. novimi proteini, premalo pa je vitamina B12, ki ga dobimo v mesu, ki pa ga zato ne smemo zanemariti, temveč uravnoteženo jesti, z vsem ostalim. Danes moramo vzgajati tako starše kot otroke, le-ti potrebujejo spodbudo svojih staršev, ki jih morajo vzgajati v duhu prehrabne različnosti, tudi preko posvečanja več časa pripravi in kuhanju hrane.

Te splošne ugotovitve zadevajo skoraj vse nas, ne glede na kulturo ali meje. Projekt PESCA nosi v sebi pomen odkrivanja kultur preko tradicionalne prehrane (slovenske in italijanske). Kar ste povedali, lahko uresničimo tudi s tem projektom?

Germano Pontoni...Glejte, naša dežela, Furlanija Julijska krajina, je z zgodovinskega in kulturnega vidika sorodna Sloveniji, saj sta oba predela pripadala isti politični strukturi. Pri tem pa ne smemo pozabiti, da bodisi v naši deželi bodisi v Sloveniji se dogajajo velike spremembe. Torej naši otroci, ki se bolj premikajo, in furlanske ter slovenske družine vedo kaj se je na drugi strani biviše meje, a vse to moramo pretvoriti in preoblikovati v duhu enotne makroregije.

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
- KIGZS - Zavod GO (Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica)
- Društvo za razvoj podjetelja med Snežnikom in Nanosom
- Comune di Este
- Regione Veneto
- Azienda U.I.S.S. n. 13

LEAD PARTNER:



Comune di Fiumicello



Ministero dell'Economia e delle Finanze



REPUBBLICA SLOVENIA
MINISTROVSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

Progetto finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera
Itale-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.



CANCELLA ISCRIZIONE | **UNSUBSCRIBE**



Email inviata con MailUp

Con MailUp la disiscrizione e' sicura