



PRESS RELEASE JANUARY 2013

P.E.S.C.A.: EDUCAZIONE E CULTURA ALIMENTARE NELLE SCUOLE DI ITALIA E SLOVENIA ALL'INSEGNA DEI PIATTI TIPICI.

Prosegue il progetto che porterà in sei mense scolastiche altrettante tipicità culinarie italo-slovene:

UN PROGETTO EUROPEO

Il progetto P.E.S.C.A. tende ad educare le giovani generazioni ad un sano consumo alimentare partendo proprio dalle scuole elementari, formando personale adeguato che poi consenta di ampliare la sperimentazione al di là dei suoi limiti temporali e geografici. P.E.S.C.A. rientra nel programma di cooperazione transfrontaliera 2007-2013 tra Italia e Slovenia, e intende contribuire ai suoi obiettivi generali: rafforzare attrattività e competitività, promuovendo gli scambi culturali transfrontalieri per migliorare la conoscenza reciproca tra cittadini italiani e sloveni. Capofila del progetto il

comune di Fiumicello, che coordina altri 6 partner istituzionali che partecipano alla realizzazione di tutti gli aspetti



una mensa scolastica
Šolska jedilnica



una riunione del comitato di gestione del Progetto P.E.S.C.A.

a Ilirska Bistrica in
Slovenija

P.E.S.C.A.: IZOBRAŽEVANJE IN KULTURA HRANE S TIPIČNIMI JEDMI V ITALIJANSKIH IN SLOVENSkih ŠOLAH.

Nadaljuje se projekt, ki bo omogočil spoznavanje tipičnih jedi v šestih italijanskih in slovenskih šolskih jedilnicah:

EVROPSKI PROJEKT

Namen projekta P.E.S.C.A. je vzgajati mlade generacije k zdravi prehrani vse od osnovne šole dalje, ter hkrati ustrezno usposobiti osebje, ki bo nato širilo svoje znanje tudi preko časovnih in geografskih meja projekta. P.E.S.C.A. spada v program čezmejnega sodelovanja 2007-2013 med Italijo in Slovenijo in želi prispevati k doseganju splošnih ciljev programa, kot je povečanje privlačnosti in konkurenčnosti s spodbujanjem čezmejnega kulturne izmenjave za izboljšanje medsebojnega razumevanja med Italijani in Slovenci. Vodja projekta je občina Fiumicello, ki usklajuje 6 drugih institucionalnih partnerjev; le-ti sodelujejo pri izvajanju vseh vidikov projekta, ki bo trajal 36 mesecev in za katerega je na

realizzazione di tutti gli aspetti complessi dell'iniziativa, che ha una durata di 36 mesi e per la quale sono disponibili 954 mila euro.

I PARTNER DI PESCA

I partner di progetto sono, per parte italiana, la Provincia di Ravenna, la Lega delle Cooperative del Friuli Venezia Giulia, il Comune di Este, l'Azienda ULSS 13 Mirano della regione Veneto, l'Università di Trieste e per parte slovena, l'Università di Lubiana, il Comune di Postumia, il BSC Business Support Center di Kranj, il KGZS Zavod Gorica (Istituto Agricolo Forestale della Camera per l'Agricoltura e le Foreste della Slovenia), il Centro biotecnico Naklo e la Società per lo Sviluppo Rurale tra il Monte Nevoso e il Monte Re.

Nei due più recenti comitati di gestione del progetto P.E.S.C.A. (quelli tenutisi il 24 settembre a Ilirska Bistrica in Slovenia e l'8 ottobre a Fiumicello). sono stati scelti i dieci prodotti alimentari di base e i derivati sei piatti tipici (tre sloveni e tre italiani) che verranno sottoposti al palato e alla conoscenza degli alunni che frequentano sei mense scolastiche. In Italia la sperimentazione cognitivo-sensoriale verrà condotta a Fiumicello in Friuli, Este in Veneto e Faenza in Emilia Romagna. Le tre mense slovene sono state individuate nelle regioni statistiche confinare con l'Italia. (l'alta Carniola, il Goriziano e il Litorale-Carso).

Partendo da una lista di "prodotti base" piuttosto ampia, che comprende carni rosse e bianche, cereali e farine, verdure, uova, prodotti lattiero-caseari, frutta fresca e trasformata, fino alla trota, il miele, l'olio d'oliva un ampio dibattito ha portato - sottolinea la team manager di progetto, Ornella Rigonat - alla definizione delle sei tipicità alimentari che, accompagnate anche da verdure stagionali, verranno portate sulle tavole delle mense, dopo aver passato il vaglio del tavolo tecnico della

sestarek upravljanelega odbora projekta P.E.S.C.A. v Ilirski Bistrici - Slovenija



piatti tipici individuati nell'ambito del progetto

tipiche jedi, ki so bile izbrane v sklopu projekta



spezzatino di vitellone con gnocchi di avena

goveji gola z ovsenimi cmoki



Passatelli in brodo juha s passatelli



mesecev in za katerega je na razpolago 954.000 evrov.

PARTNERJI P.E.S.C.A.

Partnerji projekta so, na italijanski strani, Pokrajina Ravenna, Lega Cooperative iz Furlanije Julijske krajine, Občina Este, Zavod ULSS 13 Mirano iz dežele Veneto, Univerza v Trstu in, na slovenski strani, Univerza v Ljubljani, Občina Postojna, Poslovno podporni center BSC iz Kranja, Zavod KGZS iz Gorice (Inštitut za kmetijstvo in gozdarstvo pri zbornici za kmetijstvo in gozdarstvo v Sloveniji), Biotehnični center Naklo in Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom.

Na zadnjih dveh zasedanjih upravljalnega odbora projekta P.E.S.C.A. (24. septembra v Ilirski Bistrici v Sloveniji in 8. oktobra v Fiumicellu) so izbrali 10 osnovnih sestavin in 6 jedi (3 slovenske in 3 italijanske), ki jih bodo degustirali in spoznali otroci, ki se hranijo v šestih šolskih jedilnicah. V Italiji bodo senzorično-kognitivno spoznavanje hrane izvajali v Fiumicellu v Furlaniji Julijski krajini, v Este v deželi Veneto in v Faenzi v deželi Emiliji Romagna. V Sloveniji pa so izbrali tri šole v regijah, ki mejijo z Italijo (Kranjska, Goriška in Primorsko-kraška).

Obsežni seznam "osnovnih proizvodov" vključuje rdeče in belo meso, žita in moko, zelenjavo, jajca, mlečne izdelke, sveže in predelano sadje vse do postrvi, medu, olivnega olja. Iz tega seznama sestavin se je nato izluščilo, kot je povedala vodja projekta Ornella Rigonat, šest tipičnih jedi, ki bodo poskusno uvedene v šolsko prehrano v Fiumicellu, kjer se bo začelo dejansko testiranje, ki se bo nato v naslednjih dveh letih razširilo na vse ostale šole.

JEDI

V nadaljevanju navajamo seznam

mensa scolastica di Fiumicello. E da qui, infatti, che partirà la sperimentazione effettiva, per poi essere estesa nel corso dei due anni previsti a tutte le altre mense.

I PIATTI

ed eccoli i piatti scelti, che intanto elenchiamo, per poi nelle newsletter successive, approfondire la loro storia e le loro caratteristiche organolettiche e i sistemi di preparazione, in un'ottica di rispetto delle tradizioni e della cultura:

Passatelli in brodo, macinato di trota, Vellutata di zucca, Sformato di grano saraceno con ricotta e mele, spezzatino di vitellone con gnocchi di avena e jota con rapa acida.

LA FORMAZIONE

Delicato quanto fondamentale aspetto progettuale sarà quello formativo e della ricerca, affidato alle università di Trieste e di Lubiana, che provvederanno a preparare formatori/ed informatori e formatori-educatori con due distinti bandi per partecipare a corsi a numero chiuso (10 per bando). I formatori agiranno nell'ambito scolastico e gli informatori su quello esterno.



Jota con rapa acida
jota s kisló repo



macinato di trota
mleta postrv s krompirjem



Vellutata di zucca
juha z bučo



sformato di grano saraceno con
ricotta e mele
ajdova pečenka s skuto in jabolkami

izbranih jedi, ki jih bomo podrobno opisali v naslednjih e-novicah, ko se bomo dotaknili njihovega nastanka in organoleptičnih značilnosti ter načina priprave v duhu tradicije in kulture:

juha s passatelli, mleta postrv, kremna juha z bučo, ajdov pečenjak s skuto in jabolki, goveji golaž z ovsenimi cmoki ter jota s kisló repo.

IZOBRAŽEVANJE

Ključni in temeljni vidik tega projekta bo izobraževanje in raziskovanje, ki bo zaupano univerzam v Trstu in v Ljubljani. Na osnovi dveh razpisov za omejeno število udeležencev (10 za vsak razpis) bosta usposobljeni skupini izobraževalcev informatorjev ter izobraževalcev vzgojiteljev. Izobraževalci bodo delovali v okviru šol, informatorji pa na zunanjem področju.

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 Naklo
- Univerza v Ljubljani
- KGZS – Zavod GO (Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica)
- Društvo za razvoj podjetelja

LEAD PARTNER



Ministero dell'Economia e delle Finanze

Progetto finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera





[CANCELLA ISCRIZIONE](#) | [UNSUBSCRIBE](#)



Email inviata con [MailUp](#)
Con MailUp la disiscrizione e' sicura