

SCHEMA DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA
Dati generali

TITOLO DEL PROGETTO		“COME CAVOLO MANGI?” Progetto pilota esperienziale di educazione alimentare e agro-ambientale dedicato alle conoscenze legate al cibo, necessarie per apprezzarlo e non sprecarlo
Ceas capofila	Denominazione: Ente titolare: Telefono: E-mail: PEC: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail: <u>Referente amm.:</u> Telefono: E-mail:	CEAS MULTICENTRO del Comune di CESENA Comune di CESENA 0547/356399 garaffoni_l@comune.cesena.fc.it protocollo@pec.comune.cesena.fc.it www.comune.cesena.fc.it/ambienteeprotezionecivile PAOLO CARINI 0547/356356 carini_p@comune.cesena.fc.it MONICA LUCCHI 0547/356540 lucchi_m@comune.cesena.fc.it
Ceas partner	1) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile del progetto:</u> Telefono: E-mail: 2) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail: 3) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail: Operativo del progetto Telefono:	CEAS Centro IDEA – Comune di Ferrara 0532/742624 – 0532/740692 idea@comune.fe.it www.comune.fe.it/idea Elisabetta Martinelli 0532/742624 – 0532/740692 idea@comune.fe.it CEAS Valtrebbia - Comune di Bobbio 340-5490674 info@cooltour.it www.ceasvaltrebbia.it Jessica Lavelli 340-5492188 jessica@cooltour.it CEAS Aree Protette Emilia Orientale 051/6702811 (centralino) infea@enteparchi.bo.it , protocollo@enteparchi.bo.it www.enteparchi.bo.it David Bianco 051/6702811 (centralino) infea@enteparchi.bo.it , david.bianco@enteparchi.bo.it Andrea Noferini 051/6702832 - 3336299640

	<p>E-mail:</p> <p>4) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p>	<p>infea@enteparchi.bo.it, andrea.noferini@enteparchi.bo.it</p> <p>CEAS Multicentro - Comune di Bologna BAC 051 2194702 ambientecomune@comune.bologna.it http://www.comune.bologna.it/bac Francesco Tutino 051 2193173 francesco.tutino@comune.bologna.it</p>
<p>Ceas di appoggio</p>	<p>1) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>2) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile del progetto:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>3) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile del progetto:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>4) Denominazione: Telefono: E-mail: <u>Responsabile prog:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>5) Denominazione: Telefono: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>6) Denominazione:</p>	<p>CEAS "La Raganella" - Unione Comuni Modenesi Area Nord 0535.29724 (0535.29713) cea.laraganella@unioneareanord.mo.it http://www.unioneareanord.mo.it/servizi/centro-educazione-ambientale Sabrina Rebecchi 0535.29724 sabrina.rebecchi@comune.mirandola.mo.it</p> <p>CEAS MAUSE - Comune di Forlì 0543/416325 mause@comune.forli.fc.it http://ambiente.comune.forli.fc.it/p/sostenibilita-ed-educuzione-ambientale-mause/; https://m.facebook.com/profile.php?id=1002547289782018&ref=content_filter Dott.ssa Francesca Bacchiocchi 0543/712579 francesca.bacchiocchi@comune.forli.fc.it</p> <p>CEAS intercomunale Rete Reggiana 0522/590224-06 ceasretereggiana@comune.albinea.re.it www.ceas-retereggiana.it Loretta Beneventi 0522/590206 – cell. 334/6819710 l.beneventi@comune.albinea.re.it</p> <p>CEAS Intercomunale Circondario Imolese Catia Nanni - 0542/602372 catia.nanni@comune.imola.bo.it Alessandra Lombini 0542/602183 alessandra.lombini@comune.imola.bo.it</p> <p>MUSA – Multicentro Urbano Salute ed Ambiente – Modena 059/2032390 – 059/2033535 http://www.comune.modena.it/musa Sonia Giuliani – Elena Mori 059/2032390-3591</p> <p>CEAS GIAPP (comuni di San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore, Anzola Emilia, Sala Bolognese, Calderara di Reno, Pieve di Cento, Bentivoglio, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano, Baricella)</p>

	<p>Telefono: E-mail: <u>Responsabile prog.:</u></p> <p>7) Denominazione: Telefono: E-mail: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>8) Denominazione: Telefono: <u>Responsabile prog.:</u> E-mail:</p> <p>9) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog.:</u></p> <p>10) Denominazione: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p>	<p>051/6812849 cell. 3281004126 lorena.zanni@comunepersiceto.it Zanni Lorena - Servizio Ambiente comune San Giovanni in Persiceto, Comune capofila</p> <p>CEAS Aree Protette Delta del Po 0533/314003 parcodeltapo@parcodeltapo.it Milena Medici 0533/314003 milenamedici@parcodeltapo.it</p> <p>CEAS Infoambiente Multicentro - Comune di PIACENZA 0523/492171 cell. 347/4278719 Alessandra Bonomini opinformatoambiente1@comune.piacenza.it</p> <p>CEAS Valle del Panaro 059/933720 cell. 366/9275735 info@ceasvalledelpanaro.it www.ceasvalledelpanaro.it Valentina Parenti</p> <p>CEAS di Nonantola e Unione dei comuni del Sorbara 059546874 ceas@comune.nonantola.mo.it www.ceasnonantola.it Gobbo p.a. Marco tel. 059/896687 ambiente@comune.nonantola.mo.it</p>
Altri soggetti	<p>1) Denominazione: Ente titolare: Telefono: E-mail: web: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>2) Denominazione: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p> <p>3) Denominazione: <u>Responsabile prog.:</u> Telefono: E-mail:</p>	<p>Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari 051/2096068 marco.setti@unibo.it www.unibo.it Prof. Marco Setti 349-4015437 marco.setti@unibo.it</p> <p>Associazione PIACECIBOSANO Miriam Bisagni 333/5729331 miriambisagni@piacecibosano.com</p> <p>Coop. ATLANTIDE Lucie Domeniconj 348 0828901 Lucie.domeniconi@atlantide.net</p>
Target	A chi è rivolto il progetto? (cittadini, scuole, insegnanti, particolari categorie,	Il progetto ha come target le scuole di ogni ordine e grado, le famiglie e gli educatori, i professionisti del settore della ristorazione, i referenti delle fattorie didattiche, gli imprenditori agricoli e i cittadini consumatori.

	operatori dei Ceas, ecc.)	Indirettamente il progetto coinvolge tutti i cittadini del territorio regionale, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione del progetto.
Descrizione	Sintetica descrizione del progetto (finalità, azioni previste, risultati attesi)	<p>I progetto COME CAVOLO MANGI? ha come tema principale, il raggiungere la conoscenza del cibo, attraverso esperienze dirette, che porta a prevenire lo spreco: da dove viene, come nasce, come si ricava, modalità di preparazione, conoscere le difficoltà e le fatiche, ma anche la soddisfazione per ottenere un prodotto unico e di alta qualità.</p> <p>Un progetto PILOTA di educazione agro-ambientale e alimentare complesso, che coinvolge direttamente e parallelamente diversi settori: quello dell'istruzione, della produzione e della ristorazione, secondo le seguenti 3 linee di lavoro:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scuole, famiglie e Fattorie didattiche 2. Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa 3. Ristoranti, agricoltori e cittadini <p>Per ciascuna delle linee sopra indicate, si prevede di definire, sperimentare e mettere a disposizione del sistema RES e degli altri stakeholder strumenti e prodotti comuni e condivisi, che possano avere un'applicazione immediata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizzazione di esperienze didattiche specifiche distinte per età che possano, a fine anno scolastico, comporre una raccolta completa di schede operative guida come metodologia educativa condivisa e già sperimentata con successo dai singoli CEAS partecipanti, da poter utilizzare per l'avvio di nuove esperienze negli altri territori già a settembre 2018 - sviluppo di indagini sui comportamenti legati in maniera specifica allo spreco alimentare, da utilizzare nella fase finale delle azioni, per avere indicatori significativi dei risultati ottenuti - realizzazione di meeting tra produttori locali/fattorie didattiche e ristoratori, facilitati da un format (o.d.g. del meeting + depliant "la spesa in campagna") - ideazione e avvio della campagna di comunicazione regionale tramite creazione di un logo unico, la raccolta di schede operative di percorsi didattici, l'ideazione di un monologo rappresentativo del progetto "COME CAVOLO MANGI?"
Tema del progetto	Descrizione dell'oggetto /problema intorno a cui è costruito il progetto, motivazioni della scelta, coerenza con attività / vocazione / specializzazione del Ceas capofila	<p>"COME CAVOLO MANGI?" è un gioco di parole che si apprezza e si accetta come fosse una sfida, un progetto PILOTA di educazione agro-ambientale e alimentare integrato, che coinvolge direttamente e parallelamente diversi settori: quello dell'istruzione, della produzione e della ristorazione, secondo le seguenti linee di lavoro:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scuole, famiglie e Fattorie didattiche 2. Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa 3. Ristoranti, agricoltori e cittadini <p>Il progetto educativo di tipo esperienziale è dedicato al cibo a</p>

	<p>360°: il cibo gustoso, il cibo attento alla conservazione della biodiversità, il cibo prodotto con metodi a basso impatto ambientale, il cibo condiviso e soprattutto il cibo che non deve essere sprecato.</p> <p>Partendo dalla consapevolezza che alimentarsi è innanzitutto “un atto agricolo” (Wendell Berry), si tenderà con questo progetto ad avvicinare contesto rurale e peri-urbano alla città, a favorire il dialogo tra il cittadino-consumatore e l'agricoltore-produttore per l'aumento della competitività delle piccole e medie imprese, attraverso un approccio integrato, capace di coniugare la dimensione sociale e ambientale dell'agricoltura in un modo innovativo.</p> <p>Queste azioni coinvolgeranno direttamente i produttori locali e le fattorie didattiche, protagonisti in momenti di formazione per i bambini, visite e laboratori nelle loro aziende agricole, eventi di scoperta del vicino mondo rurale e di conoscenza dei prodotti agricoli rivolti alle famiglie e ai cittadini ed infine momenti di confronto e scambio con il settore della ristorazione.</p> <p>Il progetto COME CAVOLO MANGI? si inserisce inoltre nel contrasto dello spreco di cibo, visto che nell'Ue vengono sprecati ogni anno 88 milioni di tonnellate di alimenti ed è stato stimato che ogni anno in Italia se ne buttano circa 16 miliardi di euro, pari all'uno per cento del prodotto interno lordo. Si tratta di cifre da capogiro, che impongono un cambio di rotta, sia in termini sociali che ambientali.</p> <p>La Regione Emilia Romagna è molto attenta e sensibile al tema, si veda la legge regionale N.16 del 2015, uno strumento normativo che promuove il riciclaggio e la prevenzione per consegnare alle generazioni future un territorio più pulito, sano e stabile dal punto di vista economico.</p> <p>La Legge rappresenta uno strumento operativo per arrivare entro cinque anni, attraverso le azioni individuate, ai seguenti obiettivi: raccolta differenziata al 73%, riduzione del 20-25% della produzione pro-capite dei rifiuti urbani; riciclaggio al 70%; contenimento delle discariche e autosufficienza regionale.</p> <p>Questo trend regionale ha visto un momento di accelerazione a seguito dell'entrata in vigore della legge Gadda 166/2016 sulle “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.</p> <p>Importantissimo, è anche il contesto sociale in materia di tutela ambientale e lotta allo spreco, in particolar modo l'atteggiamento italiano nei confronti del cibo avanzato al ristorante, infatti, secondo un sondaggio della Coldiretti, il 20% degli italiani talvolta porta a casa i resti della cena fuori, ma il 25 ritiene che sia un gesto da maleducati, da poveracci (se non da cafoni), quindi si vergogna di chiedere al ristoratore di impacchettarglieli. Un atteggiamento che un po' allontana dagli obiettivi nazionali e regionali e che poco si confà ad un paese in cui è stata firmata nel 2015 la Carta di Milano.</p> <p>Questo è il quadro in cui si inserisce il progetto CHE CAVOLO MANGI? che coinvolgerà direttamente ristoranti, agricoltori (produttori e fattorie didattiche) e cittadini, con l'esigenza sempre maggiore di renderli consapevoli delle opportunità di sviluppo esistenti nella lotta allo spreco alimentare.</p>
--	---

		Lo spreco di cibo, inoltre verrà affrontato non solo come una relazione tra causa (i forti e diffusi scarti alimentari) ed effetto (le ripercussioni di carattere ambientale, sociale ed economico), ma anche come rapporto tra individuo ed ambito sociale.
Partnership	Quali sono le motivazioni dei Ceas partner e dei Ceas di appoggio alla partecipazione nel progetto? E per gli altri eventuali soggetti da coinvolgere?	<p>Queste alcune motivazioni dei Ceas partner e dei Ceas di appoggio alla partecipazione nel progetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare azioni con l'utilizzo della rete locale delle FATTORIE DIDATTICHE. - Integrare e ampliare i diversi progetti locali dei CEAS sulla riduzione spreco cibo in collaborazione con la rete di ristorazione locale, già in corso e in via di sviluppo, con un'azione comune che dia supporto alla disseminazione degli obiettivi del progetto. - Condividere in rete di conoscenze e buone pratiche. - Completare i diversi progetti locali dei CEAS destinati al mondo scolastico, di ogni ordine e grado, già in corso e in via di sviluppo, con un'azione comune che dia supporto alla disseminazione degli obiettivi del progetto. - Appoggiare e sostenere i temi dell'educazione alimentare e lotta allo spreco alimentare condividendo sinergie e modelli di comunicazione e dialogo con gli studenti e la filiera scolastica sul tema del NON SPRECO DEL CIBO.
Collaborazione	Qual è l'apporto specifico dei singoli partner? Quali sono le modalità di collaborazione con i diversi Ceas e gli altri soggetti coinvolti?	<p>I Ceas Partner porteranno avanti attività inerenti una delle specifiche linee d'azione previste dal progetto, sulla base dei bisogni rilevati sul proprio territorio, coinvolgendo e collaborando con i Ceas e gli altri soggetti d'appoggio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) CEAS - Centro IDEA - FERRARA In qualità di CEAS Partner aderisce al progetto ed in particolare per sviluppare la linea di lavoro n. 1. Progetto collegato "ECOWASTE4FOOD", già in atto. 2) CEAS Valtrebbia - Comune di Bobbio In qualità di CEAS Partner aderisce al progetto ed in particolare per sviluppare la linea di lavoro n. 2 3) CEAS Aree Protette Emilia Orientale In qualità di CEAS Partner aderisce al progetto ed in particolare per sviluppare la linea di lavoro n. 1 4) CEAS multicentro del Comune di Bologna BAC In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n. 2 con i propri progetti "Frigo a spreco zero" e moduli didattici sulle ricadute ambientali della filiera agroalimentare della "Showroom energia ambiente" già in corso <p>I Ceas d'appoggio che aderiscono con azioni educative integrate sono i seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) CEAS Intercomunale Imolese In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n.2 con il proprio progetto "Non più briciole ma pangrattato" già in corso. 2) CEAS Intercomunale Rete Reggiana – Comune di Albinea In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n.1 con il progetto curato dalla sede di Poviglio "Le mani in pasta: il valore dell'autoproduzione" già in corso.

		<p>3) CEAS MAUSE (Multicentro area urbana per la sostenib. e l'educ. ambientale) - Comune di Forlì In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n. 2 con il proprio progetto "Contro lo spreco: dall'orto al piatto" che sarà attuato presso le scuole Primarie e Scuole Secondarie di I Grado nell'a.s. 2017-2018.</p> <p>4) Centro di Educazione alla Sostenibilità "La Raganella" - Unione Comuni Modenesi Area Nord In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n. 1 e n. 3</p> <p>5) CEAS Multicentro - Comune di PIACENZA In qualità di CEAS appoggio aderisce al progetto ed in particolare per sviluppare la linea di lavoro n. 3</p> <p>6) MUSA – Multicentro Urbano Salute ed Ambiente – Modena</p> <p>7) CEAS Aree Protette Delta del Po In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n. 3 con il proprio progetto "UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a Km0"</p> <p>8) Ceas VALLE DEL PANARO Il Ceas intende aderire in qualità di Ceas d'appoggio, con l'interesse a sviluppare la linea di lavoro n. 2 con il proprio progetto School4food – NO SPRECO ALIMENTARE già in corso</p> <p>9) CEAS GIAPP (comuni di San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore, Anzola Emilia, Sala Bolognese, Calderara di Reno, Pieve di Cento, Bentivoglio, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano, Baricella) In qualità di Ceas d'Appoggio aderisce alla linea di lavoro n. 2</p> <p>10) CEAS Nonantola Unione dei Comuni del Sorbara Il Ceas intende aderire in qualità di Ceas d'appoggio, con l'interesse a sviluppare la linea di lavoro n. 2</p> <p>Altri enti d'appoggio, oltre ai Ceas, sono disponibili a collaborare in modo specifico a:</p> <p>1) Università di Bologna, Department of Agricultural and FoodSciences - allargare la ricerca già in atto con due Ceas, agli altri Ceas partecipanti al presente Progetto.</p> <p>2) Associazione Piacecibosano (PC) - partecipa al progetto mettendo reciprocamente a disposizione con gli altri soggetti coinvolti, il proprio modello ed esperienza in materia e la disponibilità ad attivare sinergie attuative che saranno convenute tra i partecipanti in fase di progetto operativo. In particolare per appoggiare e sostenere il progetto sui temi dell'educazione alimentare e lotta allo spreco alimentare condividendo sinergie e modelli di comunicazione e dialogo con gli studenti e la filiera scolastica sul tema del NON SPRECO DEL CIBO nel format del Caffexpò (www.piacecibosano.it) nei modi e nelle forme che saranno richieste e concordate con i centri educazione ambientale alla sostenibilità dell'ambito regionale.</p> <p>3) Coop. ATLANTIDE Partecipa al progetto in quanto le tematiche affrontate sono</p>
--	--	--

		<p>in linea con le attività e progetti del proprio ambito lavorativo.</p> <p>Più in generale si sono già attivate e saranno ulteriormente approfondite anche le possibili interazioni con altri progetti (bandi europei e di Atersir) già in atto sui diversi territori.</p>
Finalità e obiettivi	<p>Cosa si vuole ottenere con la realizzazione del progetto? Quali le finalità generali e gli obiettivi specifici previsti?</p>	<p>Divenire pian piano consapevoli sulla scelta quotidiana di cibi sostenibili per il nostro pianeta e fonte di benessere per gli individui!</p> <p>Imprimere nella memoria gustativa i sapori, gli odori, le consistenze degli alimenti.</p> <p>Venire a contatto diretto con l'agricoltore e il mondo rurale per comprendere che il cibo non è qualcosa di anonimo che nasce nei supermercati, ma che occorre uno spazio, un tempo e una grande competenza per produrlo.</p> <p>Valorizzare le relazioni che ruotano attorno alla preparazione del cibo e la loro insostituibile funzione educativa.</p> <p>Sperimentare come si può ridurre lo spreco di cibo, sviluppando azioni dirette con il mondo della scuola, il mondo della produzione e il mondo della ristorazione.</p>
Fasi e azioni del progetto	<p>Descrizione delle azioni progettuali nelle sue fasi.</p> <p>Prevedere indicativamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un team di progetto locale composto da tutti i soggetti coinvolti che riporti al Gruppo di progetto regionale l'avanzamento delle fasi progettuali negli specifici territori; - una ricognizione e analisi del contesto e dei bisogni educativi ad esso connessi; - la progettazione e pianificazione delle azioni da realizzare differenziando, in base al target, le metodologie, gli strumenti, i linguaggi, siano essi comunicativi, educativi o partecipativi; - la possibile sperimentazione e attuazione di campagne di 	<p>PRIMA FASE</p> <p>La prima azione prevista è la costituzione di un team progettuale e operativo, affiancato dall'Area educazione alla sostenibilità di ARAPE e dal Servizio innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del sistema agroalimentare della regione Emilia-Romagna, nonché da altre risorse esperte che saranno individuate.</p> <p>SVILUPPO DI TRE LINEE DI LAVORO IN PARALLELO</p> <p>Il progetto si svilupperà in parallelo, sulla base dei bisogni educativi rilevati dai Ceas nei propri territori, secondo le seguenti linee di lavoro:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scuole, famiglie e Fattorie didattiche 2. Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa. 3. Ristoranti, agricoltori e cittadini. <p>In relazione a queste linee di lavoro del progetto è stata realizzata una prima raccolta e analisi di varie progettualità già in atto e che coinvolgono i Ceas e gli altri soggetti d'Appoggio con cui intrecciarsi per azioni maggiormente incisive.</p> <p>In particolare: Progetto SAVIA PSR; Progetto QUI ZERO SPRECO; Progetto AGRIURBAN UE; Progetto ECOWASTE4FOOD; Progetto RICIBIAMO, CAFFEXPO e altri.</p> <p><u>Linea 1.</u> <u>Scuole, famiglie, fattorie didattiche</u></p> <p>Scuole, famiglie e fattorie didattiche accreditate dalla Regione Emilia-Romagna, insieme per rispondere all'esigenza di avvicinare bambini e adulti all'agricoltura, di far conoscere il territorio, i gusti, le tradizioni, i mestieri, il ritmo della natura.</p> <p>Un approccio innovativo che aiuta i piccoli, i ragazzi e gli adulti a diventare consapevoli, acquisendo responsabilità nei confronti delle scelte legate al cibo.</p> <p>L'incontro con l'agricoltore diventa fondamentale per vivere in</p>

	<p>comunicazione educativa a livello regionale e territoriale con il concorso dei Ceas e di altre agenzie del territorio.</p>	<p>prima persona e comprendere l'azienda agricola: come è condotta, chi ci lavora, quali sono gli spazi e i tempi del suo lavoro, quali colture sono presenti nell'orto, gli alberi da frutto, i prodotti trasformati, gli animali della fattoria, l'agricoltura biologica: i vantaggi per l'uomo e l'ambiente. In questa fase gli ospiti della fattoria percepiscono e possono toccare con mano una vera realtà agricola. L'agricoltore, proprio per il suo ruolo, riesce a trasmettere le emozioni, a veicolare le difficoltà del lavoro nel mondo rurale, la competenza e la professionalità che richiede, ma anche le grandi soddisfazioni. Un mestiere ricco di passione ma anche di responsabilità nei confronti di tutti i cittadini.</p> <p>L'educatore del CEAS completa il percorso didattico, integrando la propria competenza con quella dell'agricoltore, per offrire ai destinatari di questi eventi, una proposta didattica esauriente.</p> <p><u>Linea 2.</u> <u>Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa</u></p> <p>In collaborazione con l'Università di Bologna e attraverso attività educative, affrontare lo spreco di cibo non solo come una relazione tra causa (i forti e diffusi scarti alimentari) ed effetto (le ripercussioni di carattere ambientale, sociale ed economico), ma anche come rapporto tra individuo ed ambito sociale.</p> <p><u>Linea 3.</u> <u>Dalla terra al piatto – dal produttore al ristoratore – la spesa in campagna - Ristoranti, agricoltori, cittadini</u></p> <p>Questa azione ha l'obiettivo di creare un meeting tra produttori locali/fattorie didattiche e ristoratori, al fine di far incontrare la domanda e l'offerta e valorizzare le condizioni favorevoli che possono scaturire.</p> <p>I ristoratori hanno l'opportunità di reperire forniture fresche, locali, certificate. Le imprese agricole/fattorie didattiche hanno l'opportunità di incontrare nuovi clienti, incentivare e/o integrare il loro reddito, potenziare per la creazione di posti di lavoro nel loro contesto rurale o peri-urbano, attraverso un approccio integrato, capace di coniugare la dimensione sociale e ambientale dell'agricoltura in un modo innovativo.</p> <p>Per favorire la condivisione degli obiettivi e raggiungere la finalità prefissata, ai meeting verranno invitate le associazioni dei ristoratori e le associazioni locali dei produttori.</p> <p>Per facilitare il dialogo tra i diversi attori, i meeting verranno coordinati da operatori CEAS ed eventualmente altri facilitatori individuati a livello regionale.</p> <p>L'idea è di creare un format comune a tutti, utilizzabile dal punto di vista operativo dai singoli CEAS che aderiscono a questa linea.</p> <p>Questi i prodotti finali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programma con l'o.d.g del meeting programma con logo progetto, che prevede chi partecipa e i singoli temi degli interventi. - Depliant LA SPESA IN CAMPAGNA versione cartacea + versione PDF da inserire e divulgare su siti, FaceBook, twitter, ecc...
--	---	---

		<p>Potrà essere predisposto un file (il format regionale) con il logo del progetto, l'impostazione grafica condivisa e le linee guida.</p> <p>La location del meeting sarà individuata e adattabile in ogni territorio del CEAS aderente a questa linea e potrebbe coincidere con uno spazio dedicato in occasione di evento cittadino, l'aula di una fattoria didattica o altra sede istituzionale.</p> <p>Incontri per condividere sinergie e modelli di comunicazione e dialogo con gli studenti e la filiera scolastica sul tema del NON SPRECO DEL CIBO nel format Incontri CaffExpo: una serie di incontri e dibattiti che mirano alla diffusione di conoscenza e consapevolezza tra i cittadini sul tema di Expo Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita".</p> <p>Tra gli obiettivi degli incontri: la valorizzazione dei prodotti tipici, espressione profonda del legame tra l'uomo, il suo territorio e la sua cultura. Gli incontri sono caratterizzati da un format specifico, pensato per garantire il maggior grado possibile di coinvolgimento del pubblico. Il dibattito è organizzato in un luogo informale. Le scuole saranno veicolo per disseminare questo tema ai cittadini adulti.</p> <p>COMUNICAZIONE</p> <p>Il progetto di Sistema "COME CAVOLO MANGI?" deve essere supportato da una campagna di comunicazione educativa a livello regionale e territoriale.</p> <p>La proposta operativa che si concluderà a OTTOBRE 2018, prevede di realizzare:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il LOGO progetto regionale "COME CAVOLO MANGI?" L'obiettivo è poter utilizzare in tutte le comunicazioni un logo che contraddistingua il progetto a livello regionale, riconoscibile e veicolabile per disseminare le azioni ai target individuati 2) Schede operative dei singoli percorsi realizzati dai CEAS per le scuole Creare una raccolta delle schede operative dei singoli percorsi realizzati dai CEAS per le scuole, con moduli distinti per età scolare a cui si rivolgono, con l'obiettivo di facilitare la disseminazione del progetto e offrire a tutti i CEAS una metodologia educativa condivisa e già sperimentata. 3) Ideazione di monologo "COME CAVOLO MANGI?" L'obiettivo è di disseminare i messaggi di COME CAVOLO MANGI? con una metodologia accattivante che faciliti la trasmissione dei contenuti. Il monologo avrà una forma autonoma di espressione teatrale realizzata ad HOC per il progetto, scritta e redatta con l'utilizzo di diverse competenze, concretizzata sotto forma di testo poetico, nel quale un personaggio, l'unico a parlare, si rivolge a più interlocutori e interagisce con loro. Questa tipologia di espressione, molto adatta ad un pubblico adulto, è considerata SMART perché non necessita di particolare strumentazione scenografica, né impiantistica ed è sostenibile dal punto di vista sia economico che della location, riproducibile ovunque: aia di una fattoria didattica,
--	--	--

		<p>aula scolastica, teatro, piazza, evento cittadino, festa, inserito al termine di una formazione adulti, ecc..</p> <p>Il monologo COME CAVOLO MANGI? potrà essere proposto in diverse location a livello regionale.</p> <p>La campagna di comunicazione educativa a livello regionale e territoriale che utilizzerà questi 3 prodotti, potrà essere integrata e implementata in corso di realizzazione del progetto.</p>
--	--	--

Quadro economico	Quanto si prevede di spendere per le singole voci di costo di cui al punto 9 del Bando? Questa valutazione può essere soggetta a modifiche, se motivate, in sede di presentazione del progetto operativo.	VOCI DI COSTO	IMPORTI IN € (EURO)
		INCARICHI PROFESSIONALI	-----
		ACQUISTO DI BENI E SERVIZI	€. 20.000
		CONVENZIONI CON ALTRI ENTI	€. 14.700
		SPESE GENERALI E DI FUNZIONAMENTO (LIMITE MAX DEL 5% DEL COSTO TOTALE DEL PROGETTO)	€.1.800
		ALTRE SPESE (MEGLIO SPECIFICATE NELLA CIRCOLARE N. 2)	-----
		COSTO TOTALE DEL PROGETTO	€. 36.500

SI DICHIARA

che il progetto non beneficia di altri contributi regionali, statali o comunitari e non è stato presentato per l'ammissione a cofinanziamento su altri bandi o programmi;

19 ottobre 2017

Responsabile competente dell'Ente titolare del CEAS capofila
PAOLO CARINI