



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROGRAMMA  
DE SVILUPPO RURALE  
PSR Sardegna  
2007-2013



# Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013

## REG. (CE) N. 1698/2005

**MISURA 413 – Attuazione di strategie di sviluppo locale - Qualità della vita/diversificazione**

**Azioni di sistema: Costituzione delle reti di cooperazione**

**La tradizione agroalimentare del Marghine:  
una rete per promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva.**

Approvato con delibera del CdA del Gal Marghine n. 63 del 11 giugno 2014

**1<sup>a</sup> variante**

Macomer, 25 settembre 2015

Il presidente  
Annalisa Motzo

Con l'assistenza tecnica di:

**Laore**

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura

Piano di animazione Laore 2007 - 2013

Il Piano di Sviluppo Locale del GAL Marghine si propone di facilitare la diffusione e l'applicazione di metodi partecipativi degli attori del territorio per la risoluzione dei problemi di sviluppo locale favorendo l'integrazione dei soggetti e aumentando la loro partecipazione ai processi decisionali. Le azioni sono orientate all'implementazione di processi di comunicazione che interessino la componente pubblica, quella privata e del settore non profit per rafforzare l'economia e creare nuove forme di coordinamento per programmare e valorizzare le risorse locali.

Il rafforzamento dell'economia locale sarà perseguito in particolare attraverso azioni di promozione della vendita diretta aziendale e di interventi che favoriscono il consumo delle produzioni gastronomiche tipiche nelle mense scolastiche, nella ristorazione locale e nelle strutture di accoglienza per gli anziani. Tali attività facilitano il trasferimento della conoscenza e concorrono a limitare la perdita dei saperi locali.

Il progetto "La tradizione agroalimentare del Marghine: una rete per promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva" contribuisce alla realizzazione della strategia del PSL attraverso interventi orientati a rafforzare le relazioni fra imprese agricole, operatori della ristorazione collettiva, scuole, Enti locali, cittadini al fine di condividere una visione comune sullo sviluppo del territorio, accrescere le competenze, sensibilizzare e informare la popolazione sui temi dello sviluppo rurale aumentando il grado di coinvolgimento e l'integrazione tra le imprese dei diversi settori. Una maggiore relazione fra gli attori del territorio consente il potenziamento dei servizi finalizzati alla salvaguardia, tutela e conservazione delle tradizioni alimentari locali, alla definizione e condivisione delle peculiarità proprie dei saperi della tradizione orale, al travaso tra generazioni dell'insieme delle conoscenze della cultura locale.

Il progetto "La tradizione agroalimentare del Marghine: una rete per promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva" intende promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nelle mense scolastiche del Marghine e valorizzare la tradizione agroalimentare locale attraverso azioni che prevedono il coinvolgimento di tutti i portatori di interesse nella elaborazione delle linee guida per il servizio di ristorazione scolastica e di educazione alimentare, improntato alla sostenibilità ambientale, alla promozione della salute e alla valorizzazione della economia locale. Attraverso la realizzazione di laboratori didattici e visite presso le aziende agricole e artigianali fornitrici delle mense, si intende sensibilizzare le diverse componenti scolastiche (giovani, insegnanti, genitori) ad una alimentazione sostenibile. E' previsto il coinvolgimento delle comunità locali attraverso idonee iniziative di informazione e divulgazione anche con l'ausilio delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione.

La definizione degli obiettivi del progetto tiene conto anche delle precedenti esperienze in materia di sviluppo locale che hanno interessato il territorio. Tra queste merita di essere ricordata la pubblicazione sul tema "Prodotti tipici per una sana alimentazione" realizzata dal Gal Mare e Monti con la consulenza scientifica della ASL N. 3, nel corso della programmazione Leader + 2000 – 2006.

Il progetto rafforza altresì le iniziative finanziate dal Gal Marghine con i bandi sulla misura 321 – servizi essenziali per l'economia e la popolazione rurale, che promuove la conoscenza dei valori del mondo rurale come occasione di riscoperta di un più equilibrato rapporto tra l'uomo e le sue attività, il territorio e l'ambiente.

Il progetto "La tradizione agroalimentare del Marghine: una rete per promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva" è attuato in coerenza e con le risorse di cui all'azione 1 della misura 413 - **Costituzione delle reti di cooperazione**, come di seguito declinata dal PSL: *"La costruzione ed il funzionamento delle reti richiede adeguati strumenti e canali di comunicazione che permettano l'attivazione di legami tra i singoli operatori, le istituzioni e la società civile per consentire l'accesso a servizi difficilmente realizzabili dai singoli (innovazione, commercializzazione, promozione, marketing, formazione, logistica, studi di mercato, etc.). L'azione è finalizzata a sostenere sistemi di regolamentazione condivisi per il conseguimento dei citati servizi quali ad esempio l'adozione di statuti, disciplinari, ecc. anche con l'ausilio delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione. L'azione concorre al perseguimento degli obiettivi specifici individuati dal PSL."*

L'esigenza del progetto "La tradizione agroalimentare del Marghine: una rete per promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva" scaturisce dalle attività di animazione del GAL ed in particolare dalle proposte del tavolo tematico "vendita diretta". Tra le priorità di intervento si riportano: iniziative per orientare la ristorazione collettiva e in particolare quella scolastica al consumo delle produzioni locali, l'educazione alimentare, una migliore organizzazione dell'offerta dei prodotti, una più efficace azione di informazione, promozione e marketing presso i consumatori.

## **Finalità**

Tra le finalità generali cui il progetto intende contribuire sono state individuate:

- Valorizzare i prodotti agroalimentari locali;
- Favorire la salvaguardia e la trasmissione dei saperi locali;
- Promuovere il consumo sostenibile;
- Promuovere il territorio Marghine e le sue specificità;
- Promuovere l'utilizzo delle TIC;
- Rafforzare l'economia locale;
- Migliorare i servizi alla comunità locale;
- Rafforzare il ruolo multifunzionale dell'impresa agricola.

## **Obiettivi**

Gli obiettivi che il progetto intende perseguire sono:

- rafforzare le relazioni fra imprese agricole, operatori della ristorazione collettiva, scuole, Enti locali, cittadini;
- sensibilizzare le diverse componenti scolastiche (giovani, insegnanti, genitori) ad una alimentazione sostenibile, anche nell'ottica di una maggiore attenzione alla riduzione degli sprechi;
- favorire la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, tipiche e tradizionali del Marghine, presso la popolazione giovanile ed in particolare quella scolastica;
- promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nelle mense scolastiche del Marghine;
- valorizzare la tradizione agroalimentare locale.

## **Fasi del progetto**

Il progetto è articolato in 4 fasi:

### 1^ fase: costituzione della rete della ristorazione scolastica

Si intende promuovere un percorso di collaborazione dei soggetti interessati alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali di qualità nella ristorazione scolastica. Nel dettaglio verranno coinvolti:

- le scuole del Marghine beneficiarie del servizio di ristorazione. Saranno interessati oltre gli studenti e gli insegnanti, anche i genitori dei ragazzi;
- gli Enti locali del territorio sui quali ricade oltre al compito di assicurare l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, quello della salvaguardia della cultura agroalimentare tradizionale e della valorizzazione delle produzioni alimentari locali di qualità;
- gestori del servizio mensa;
- imprese agroalimentari sia agricole che artigianali produttrici degli alimenti locali.

Attività previste:

– **Indagine conoscitiva**

Interessa gli operatori coinvolti nel progetto e, relativamente alle modalità di gestione del frigo e abitudini nella spesa alimentare, le famiglie degli studenti delle scuole coinvolte. Nel dettaglio saranno censiti:

- i produttori del Marghine interessati alle forniture per le mense scolastiche delle seguenti tipologie di prodotto: lattiero caseari, carni e salumi, olio, ortofrutta, pane, paste fresche, miele, dolci. Per ogn'uno di essi sarà acquisita una scheda sui prodotti e sulle disponibilità nei vari periodi dell'anno;
- gli operatori della ristorazione collettiva interessati, con particolare riguardo a quelli no profit che mirano agli inserimenti lavorativi di soggetti svantaggiati;
- le mense scolastiche del territorio per le quali sarà redatta una scheda conoscitiva che comprenda il n. di pasti giornalieri, mensili, annuali, il tipo di contratto, la scadenza, il gestore, ecc.;
- le abitudini che possono influire sugli sprechi alimentari attraverso una indagine con questionario rivolta alle famiglie.

– **definizione delle linee guida del servizio di educazione alimentare e ristorazione scolastica**

Nel 2010 il Gal Marghine ha partecipato al gruppo di lavoro "Mense scolastiche verdi", promosso dalla provincia di Cagliari, che ha definito "I criteri di sostenibilità ambientale, sociale, ed economica nella ristorazione scolastica". A partire dai risultati conseguiti si intendono coinvolgere i portatori di interesse alla elaborazione delle linee guida del servizio di ristorazione scolastica e di educazione alimentare, improntato alla sostenibilità ambientale, alla diminuzione degli sprechi, alla promozione della salute e alla valorizzazione della economia del Marghine.

2<sup>a</sup> fase: Educazione alimentare

Il progetto intende sostenere il servizio di ristorazione scolastica soprattutto come momento di educazione e promozione della salute, rivolto agli studenti con il coinvolgimento dei docenti e dei genitori. Si supera pertanto la visione della ristorazione scolastica intesa esclusivamente come servizio a domanda individuale per soddisfare le esigenze nutrizionali degli studenti.

Attività previste:

– **riscoperta delle ricette della tradizione agroalimentare del Marghine**

I giovani delle scuole saranno coinvolti in una attività di ricerca delle ricette della tradizione agroalimentare del Marghine, con il coinvolgimento delle famiglie e degli anziani. L'idea è quella di costruire una raccolta rappresentativa della tradizione gastronomica del Marghine, rispettosa della stagionalità delle produzioni.

– **organizzazione di laboratori didattici**

Si prevede l'organizzazione di percorsi didattici in collaborazione con gli insegnanti, i fornitori e i gestori delle mense rivolti ai giovani, con il coinvolgimento delle famiglie. I laboratori dovranno comprendere:

- la presentazione dei prodotti locali (cenni storici, ambiente di produzione, aneddoti, curiosità, ecc.);
- le modalità di preparazione delle ricette e/o trasformazione dei prodotti;
- la degustazione guidata alle percezioni sensoriali;
- la spesa e la gestione del frigo per la riduzione degli sprechi alimentari.

– **visita alle aziende**

La visita alle aziende fornitrici delle mense ha lo scopo di far conoscere l'ambiente di produzione dei prodotti di origine animale (miele, latte, formaggio, ecc.) e vegetale (olio, verdure, pane, ecc.), le modalità di coltivazione e/o di allevamento, la raccolta e trasformazione dei prodotti.

3<sup>a</sup> fase: presentazione e divulgazione dei risultati

Al fine di estendere i risultati del progetto alle altre scuole e alle comunità locali si prevede la progettazione e la realizzazione dei seguenti strumenti di informazione e divulgazione:

- produzione di un video racconto sul progetto e di 9 cortometraggi sulle ricette della tradizione e sulle specificità agroalimentari del Marghine;
- progettazione, realizzazione e pubblicazione di poster sulle ricette e sulle specificità agroalimentari del Marghine;
- progettazione e realizzazione di una app, scaricabile gratuitamente, che contenga le ricette della tradizione e le specificità agroalimentari del Marghine, un programma per la corretta gestione del frigo per evitare gli sprechi, le informazioni sul servizio mensa (menu settimanale e giornaliero, calorie, possibilità di esprimere il gradimento sul servizio, ecc.);
- organizzazione di eventi per la presentazione del progetto e dei risultati delle attività.

#### 4<sup>a</sup> fase: Valutazione e monitoraggio

Questa attività contribuisce al perseguimento degli obiettivi di progetto, al rispetto del cronoprogramma, alla corretta attuazione degli adempimenti procedurali e degli altri impegni assunti. Prevede la raccolta dei dati, la valutazione e il monitoraggio delle attività e dei risultati del progetto, l'assistenza al GAL per la rendicontazione (sal e saldo finale), l'elaborazione delle ipotesi di variante in corso d'opera al progetto, la stesura di una relazione finale sui risultati conseguiti.

Attività previste:

- valutazione e monitoraggio dell'azione di sistema.

### **Descrizione delle attività**

#### 1<sup>a</sup> fase: costituzione della rete della ristorazione scolastica

##### **Indagine conoscitiva**

- *Rilevazione dei produttori del Marghine interessati alle forniture per le mense scolastiche delle seguenti tipologie di prodotto:* lattiero caseari, carni e salumi, olio, ortofrutta, pane, paste fresche, miele, dolci.  
Elenco dei produttori interessati: i produttori saranno individuati a partire dagli elenchi già in possesso del Gal: progetto Terragir, analisi stakeholders, matrice socioeconomica, elenco dei produttori biologici della Sardegna. Per garantire la diffusione del progetto e la partecipazione anche dei soggetti non compresi negli elenchi già disponibili sarà predisposto un avviso da diffondere attraverso il sito del Gal e dei comuni del territorio. Sarà acquisita, per ogni produttore, tramite intervista diretta, una scheda sui prodotti e sulle disponibilità nei vari periodi dell'anno.  
Scheda di rilevazione: deve contenere i dati identificativi dell'azienda, il settore di attività, le produzioni (denominazioni di origine, prodotti tradizionali, produzione biologica, integrata, altre certificazioni), le quantità di prodotto annue e disponibilità mensili, altri elementi ritenuti necessari. E' prevista la compilazione di n. 100 schede attraverso l'intervista di n. 100 produttori agroalimentari del Marghine. La scheda verrà predisposta a cura del Gal con l'assistenza Laore. Le interviste e la compilazione della scheda avverranno con il sostegno di un operatore qualificato individuato dalla short list del Gal.  
*Rilevazione degli operatori della ristorazione collettiva interessati.*  
Verranno individuati a partire dalla analisi degli stakeholders, e dalla matrice socioeconomica predisposti dall'assistenza Laore e da una breve indagine sul territorio.
- *Rilevazione delle mense scolastiche del territorio*  
Elenco delle mense del territorio: va fatta una indagine presso i 10 comuni del Marghine e/o le scuole del territorio. Per ogn'una si compila una apposita scheda di rilevazione.

Scheda di rilevazione: deve contenere i dati identificativi della scuola, informazioni sul n. dei pasti giornalieri, mensili, annuali, il menù tipo utilizzato, il tipo di contratto, la scadenza, il gestore, ecc.

La scheda verrà predisposta a cura del Gal con l'assistenza Laore. La compilazione della scheda avverrà con il sostegno di un operatore qualificato individuato dalla short list del Gal. *Indagine presso le famiglie*

Verranno rilevati ed elaborati i dati sulle principali abitudini che influiscono sugli sprechi alimentari attraverso una indagine con questionario rivolta alle famiglie degli studenti delle classi coinvolte dal progetto.

La scheda di rilevamento verrà predisposta dal Gal con l'assistenza Laore e con il supporto di un esperto da individuare dalla short list del Gal o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum.

Per questa attività è previsto un impegno pari a n. 30 giornate lavoro di un consulente junior da individuare dalla short list del Gal Marghine e n. 15 giornate lavoro di un consulente senior, esperto in progettazione partecipata, con particolare riferimento ai progetti sull'educazione alimentare e valorizzazione del cibo, da selezione dalla short list del Gal Marghine o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum.

### **Definizione delle linee guida del servizio di educazione alimentare e ristorazione scolastica**

L'attività prevede la progettazione, l'organizzazione e la facilitazione di focus group per la condivisione delle linee guida del servizio di ristorazione scolastica ed educazione alimentare. Ai focus saranno invitati a partecipare gli operatori e le istituzioni interessate. L'elaborazione avrà come punto di partenza il documento "Criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica" alla cui stesura aveva contribuito anche il Gal Marghine.

L'attività sarà curata dal Gal Marghine, utilizzando la metodologia mutuata dall'esperienza dei tavoli tematici, con l'assistenza di Laore e con il supporto di un esperto in progettazione partecipata, con particolare riferimento ai progetti sull'educazione alimentare e valorizzazione del cibo, da selezione dalla short list del Gal Marghine o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum. E' previsto un impegno pari a 15 gg lavorative.

L'attività comprende l'informazione ai partecipanti, la redazione e pubblicazione sul sito del Gal dei report degli incontri, la comunicazione ai cittadini.

### 2^ fase: Educazione alimentare

### **Coinvolgimento delle scuole per la riscoperta delle ricette della tradizione agroalimentare locale**

I giovani delle scuole saranno coinvolti in una attività di ricerca delle ricette della tradizione agroalimentare del Marghine, con il coinvolgimento delle famiglie e degli anziani. L'idea è quella di costruire una raccolta rappresentativa della tradizione gastronomica del Marghine, rispettosa della stagionalità delle produzioni. L'attività organizzata nei 3 percorsi didattici distinti per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria di primo e secondo grado, sarà realizzata a cura delle scuole partecipanti all'iniziativa. E' previsto il supporto di un esperto sul tema della educazione alimentare da selezionare dalla short list del Gal Marghine o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum. E' previsto un impegno pari a 18 giorni lavoro di un consulente senior.

### **Organizzazione di laboratori didattici.**

Si prevede l'organizzazione di laboratori didattici con attività in aula e visite in azienda come di seguito dettagliate:

Attività in aula. Da tenersi a scuola, con il coinvolgimento dei produttori locali, con l'obiettivo di accrescere presso i giovani le conoscenze sulle produzioni agroalimentari del Marghine. Nel dettaglio verrà approfondita la conoscenza dei seguenti prodotti: lattiero caseari, carni, olio, ortofrutta, piante officinali, pane, paste fresche, miele, dolci. Durante i laboratori i giovani delle scuole saranno accompagnati alla scoperta delle principali caratteristiche ed alla degustazione dei prodotti. Nell'occasione i produttori presenteranno altresì la loro azienda. Ai laboratori possono essere invitati a partecipare anche le famiglie dei giovani. Si prevede l'organizzazione di n. 12 incontri in aula (4 per percorso didattico). E' previsto supporto di un esperto sul tema della educazione alimentare, con un impegno pari a 18 giornate di lavoro, da selezionare dalla short list del Gal Marghine o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum.

Visita alle aziende. Le visite alle aziende produttrici hanno lo scopo di completare il percorso didattico dei laboratori, consentendo ai giovani di approfondire la conoscenza delle aziende interessate, dei processi produttivi, delle tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti tipici del Marghine. Alle visite possono essere invitate a partecipare anche le famiglie dei giovani.

Sono previste le seguenti visite guidate:

- olio: es. visita all'oliveto durante la potatura invernale, visita all'oliveto durante la raccolta delle olive, visita in frantoio;
- formaggio: es. visita durante la mungitura e/o durante altri momenti di accudimento degli animali, visita al caseificio;
- orto: es. visita all'orto durante le operazioni di semina, trapianto, raccolta, ecc.;
- miele: es. visita in apiario, visita in laboratorio;
- pane: es. visita in mulino, visita al museo del pane rituale con laboratorio di panificazione, visita ad un panificio tradizionale;
- dolci: es, visita al laboratorio artigiano;
- pasta fresca: visita al laboratorio artigiano;
- carni: es. visita all'allevamento;
- piante officinali: es visita in azienda durante le operazioni culturali, visita al laboratorio di trasformazione.

L'organizzazione della visita alle aziende produttrici prevede il nolo del pullman e il costo per il convenzionamento delle aziende produttrici, comprensivo dei materiali consumati. E' previsto supporto di un esperto sul tema della educazione alimentare, con un impegno pari a 18 giornate di lavoro, da selezionare dalla short list del Gal Marghine o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum.

Saranno organizzate n. 12 visite aziendali (4 per percorso didattico).

### 3<sup>a</sup> fase: presentazione e divulgazione dei risultati

#### **Organizzazione di eventi.**

E' prevista l'organizzazione di 2 giornate evento: una per la presentazione e il lancio del progetto e l'altra per la presentazione dei risultati.

Presentazione e lancio del progetto. Dopo l'organizzazione degli incontri con i portatori di interesse finalizzati alla condivisione dell'idea progettuale è prevista l'organizzazione di una giornata evento per la presentazione e il lancio del progetto, rivolta alle comunità locali.

Presentazione dei risultati. A conclusione delle attività di progetto è prevista l'organizzazione di una giornata evento per la presentazione dei risultati rivolta alle comunità locali.

L'organizzazione per i 2 eventi prevede:

- l'allestimento degli spazi necessari (esempio: ex Caserme Mura a Macomer);

- l'immagine grafica coordinata (da utilizzare per la stampa dei materiali, per la promozione degli eventi, per il welcome kit, pagina web dedicata, app, ecc.);
- la comunicazione con realizzazione, stampa e affissione di manifesti (n. 250 formato 100\*70 e n. 3 formato 6\*3 per evento, mobil poster itinerante), realizzazione, stampa e spedizione di inviti cartacei (n. 150 per evento), invio di inviti tramite mail ed sms, pubblicità dell'evento presso stampa e radio locali;
- Il coffee break con i prodotti del territorio (n. 150 persone per evento);
- il welcome kit prevedendo la differenziazione dei materiali da distribuire in funzione dei partecipanti (es. palloncini colorati, gadget per bambini, gadget che richiamino i temi della tradizione agroalimentare locale, della sostenibilità ambientale, ecc.). Si prevede la distribuzione di n. 100 gadget per evento agli adulti (genitori, insegnanti, cittadini), e n. 1.000 gadget per i bambini delle scuole. Per questi ultimi la distribuzione oltre che in occasione dei due eventi, avverrà anche nelle scuole in occasione della presentazione del progetto.

L'organizzazione degli eventi richiede la collaborazione del seguente personale:

1 consulente junior con compiti di segreteria organizzativa che curi la compilazione della mailing list, la messenger list, gli inviti e invii postali, la registrazione dei partecipanti e in generale tutti gli adempimenti di segreteria necessari per il buon andamento degli eventi (21 gg). Il consulente junior sarà individuato dalla short list;

n. 4 esperti (consulenti senior fascia A) come relatori da individuare dalla short list o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum con un impegno complessivo pari a 4 gg. A questi ultimi verranno riconosciute le spese di viaggio, vitto e alloggio.

### **Produzione di materiale divulgativo.**

E' prevista la produzione dei seguenti materiali:

Poster sulle ricette e specialità agroalimentari del Marghine. Si prevede la progettazione, realizzazione di un poster per ciascuna ricetta e specialità agroalimentare da riprodurre su supporto cartaceo, su forex e su supporto in pvc arrotolabile. L'attività richiede: la progettazione grafica ed editoriale di n. 14 poster; la stampa di n. 100 copie su supporto cartaceo per ognuno dei 14 poster, di cui n.20 copie per ognuno dei 14 poster consegnati incorniciati a giorno; la stampa di n. 15 copie su forex per ognuno dei 14 poster, la stampa di n. 1 copia su supporto in pvc arrotolabile per ognuno dei 14 poster. Il servizio fotografico sarà quello realizzato per la produzione del catalogo dei prodotti e ricettario del Marghine. I servizi saranno acquisiti attraverso indagine di mercato. Le copie cartacee dei poster saranno distribuite fra soggetti interessati (produttori, ristoratori, cittadini), mentre le 20 copie incorniciate saranno distribuite fra le scuole partecipanti al progetto e i comuni del Marghine. Le copie su forex e le copie su PVC arrotolabile saranno utilizzate dal Gal Marghine quale materiale promozionale in occasione della partecipazione a eventi.

Video racconti. Si prevede la progettazione e realizzazione di n. 9 cortometraggi da 3 minuti ciascuno, sulle ricette e sulle specialità agroalimentari del Marghine, così come riscoperte dai giovani delle scuole. Le ricette saranno preparate all'interno della mensa scolastica, oppure in ristoranti o altre location individuate con il supporto del Gal, dove saranno organizzate le riprese filmate. Le specialità agroalimentari potranno essere filmate presso le aziende produttrici. Si prevede inoltre la realizzazione di un video racconto della durata di 20 minuti, che testimoni l'esperienza progettuale nelle sue diverse fasi. I video raccontano le ricette della tradizione culinaria, la cultura gastronomica, le produzioni agroalimentari tipiche, il paesaggio del Marghine. Il servizio, da acquisire attraverso indagine di mercato, prevede il costo per le riprese video, il montaggio, la voce narrante, la pratica SIAE ove necessaria, i contenuti testuali, la traduzione e sottotitolazione in inglese, la compatibilità con le applicazioni web mobil.

Applicazione (app). Si prevede la progettazione e sviluppo di una app per le piattaforme digitali mobili da mettere a disposizione degli utenti interessati, scaricabile gratuitamente. I contenuti riguarderanno le ricette e i prodotti della tradizione gastronomica del Marghine, la corretta gestione del frigo e della spesa alimentare

per evitare gli sprechi, le informazioni sul servizio mensa (menu settimanale e giornaliero, calorie, possibilità di esprimere il gradimento sul servizio, ecc.). Il servizio è acquisito attraverso indagine di mercato.

L'attività di produzione di materiale divulgativo prevede il supporto di un consulente senior fascia C pari a 8 giorni lavorativi, con compiti di organizzazione e coordinamento delle attività, da individuarsi dalla short list del Gal Marghine o attraverso indagine di mercato con valutazione dei curriculum.

#### 4<sup>a</sup> fase: Valutazione e monitoraggio

##### Valutazione e monitoraggio dell'azione di sistema

L'attività, da attuare con il supporto di un consulente esperto da individuare dalla short list prevede:

- la verifica del set di indicatori e l'eventuale loro adeguamento per la valutazione delle azioni di progetto;
- il monitoraggio in itinere e la formulazione delle proposte per superare eventuali difficoltà;
- la progettazione delle eventuali varianti in corso d'opera;
- la rendicontazione delle spese ai fini della presentazione delle domande di pagamento (sal e saldo finale);
- la stesura di un documento finale con i risultati conseguiti.

Si prevede un impegno pari a 20 giorni di lavoro.

Si riportano di seguito il set di indicatori e il target individuati per ciascuna fase del progetto:

| 1 <sup>a</sup> fase: costituzione della rete della ristorazione scolastica | Indicatore  | Target      |
|--|---|-------------|
| Indicatore comune di prodotto  | Volume della spesa  | € 14.640,00 |
|  | Redazione elenco produttori del Marghine  | n. 1        |
|  | Redazione elenco delle mense scolastiche del Marghine   | n. 1        |
| Indicatore comune di risultato   | Elaborazione di linee guida condivise del servizio di educazione alimentare e ristorazione scolastica | n. 1        |
|  | N. produttori del Marghine coinvolti nell'approvvigionamento delle mense del territorio               | n. 12       |

| 2 <sup>a</sup> fase: Educazione alimentare | Indicatore   | Target      |
|--|--|-------------|
| Indicatore comune di prodotto              | Volume della spesa   | € 18.756,40 |
|  | N. di laboratori didattici organizzati                                   | n. 12       |
| Indicatore comune di risultato             | N. di classi scolastiche coinvolte nel progetto di educazione alimentare | n. 12       |

| 3 <sup>a</sup> fase: Presentazione e divulgazione dei risultati | Indicatore                                       | Target      |
|---|--|-------------|
| Indicatore comune di prodotto                                   | Volume della spesa                               | € 67.498,06 |
|   | N. di eventi organizzati                         | n. 2        |
|   | Tipologie di strumenti di comunicazione prodotti | n. 3        |
| Indicatore comune di risultato                                  | N. partecipanti agli eventi                      | n. 300      |

| 4 <sup>a</sup> fase: Valutazione e monitoraggio | Indicatore                            | Target  |
|---|---------------------------------------|---|
| Indicatore comune di prodotto                   | Volume della spesa                    | € 6.100,00                                    |
|   | Domande di pagamento                  | n. 3  |
|   | Redazione del documento finale        | n. 1  |
| Indicatore comune di risultato                  | Rispetto dei tempi di attuazione in % | 100%<br>(sulla tempistica del cronoprogramma) |
|   | Varianti in corso d'opera             | n. 1  |

### Cronoprogramma

| Attività   | Settembre 2014 | Ottobre 2014 | Novembre 2014 | Dicembre 2014 | Gennaio 2015 | Febbraio 2015 | Marzo 2015 | Aprile 2015 | Maggio 2015 | Giugno 2015 | Luglio 2015 | Agosto 2015 | Settembre 2015 | Ottobre 2015 |
|--|----------------|--------------|---------------|---------------|--------------|---------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|--------------|
| Indagine conoscitiva   |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |
| Definizione delle linee guida del servizio di educazione alimentare e ristorazione scolastica      |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |
| Coinvolgimento delle scuole per la riscoperta delle ricette della tradizione agroalimentare locale |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |
| Organizzazione di laboratori didattici   |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |
| Organizzazione di eventi   |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |
| Produzione di materiale divulgativo  |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |
| Valutazione e monitoraggio dell'azione di sistema  |                |              |               |               |              |               |            |             |             |             |             |             |                |              |

