



G.o.Bio.



UMBRIA

INCONTRI DI RICERCA IN BIOECONOMIA

Giovedì 27 Aprile 2023
Aula Saccomandi ore 15

Progetto GO. BIO — BIOAGRICOLTURA,
INNOVAZIONE, ORGANIZZAZIONE

Mense scolastiche umbre sostenibili

Dr.ssa Veronica Rossi



INDICE

- APPROCCIO METODOLOGICO
 - PIANIFICAZIONE ALIMENTARE NELL'OTTICA DELLO SVILUPPO RURALE
 - FOOD GREEN PROCUREMENT
- ESEMPIO DI BEST PRACTICE
- PROSSIMI STEPS
 - LIFE CYCLE COSTING
 - WORLD CAFE'
 - MAPPE QGIS
- BIBLIOGRAFIA

PIANIFICAZIONE ALIMENTARE NELL'OTTICA DELLO SVILUPPO RURALE



La politica agricola comune sostiene la vitalità e redditività economica delle zone rurali attraverso finanziamenti e azioni a sostegno dello sviluppo rurale. Lo sviluppo rurale è il "secondo pilastro" della politica agricola comune (PAC), che rafforza il "primo pilastro" del sostegno al reddito e delle misure di mercato favorendo la sostenibilità sociale, ambientale ed economica delle zone rurali.

PSR UMBRIA 2014-2020

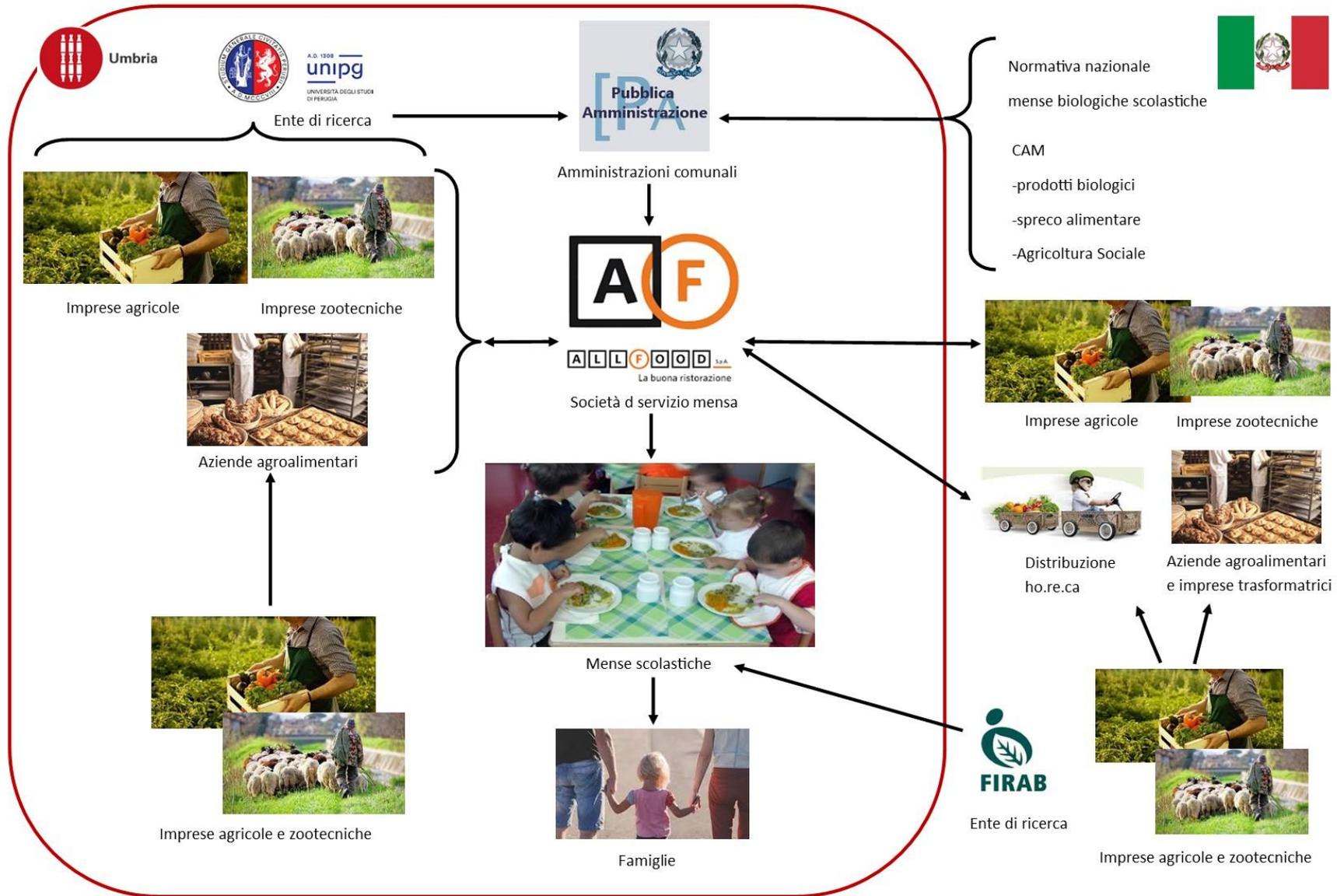
Misura 16 "Cooperazione" - sottomisura 16.2 – Tipologia d'intervento 16.2.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie realizzati da altri partenariati diversi dai Gruppi Operativi e dalle Reti o Poli di nuova costituzione".

Il progetto si compone di tre task di trasferimento di innovazione:

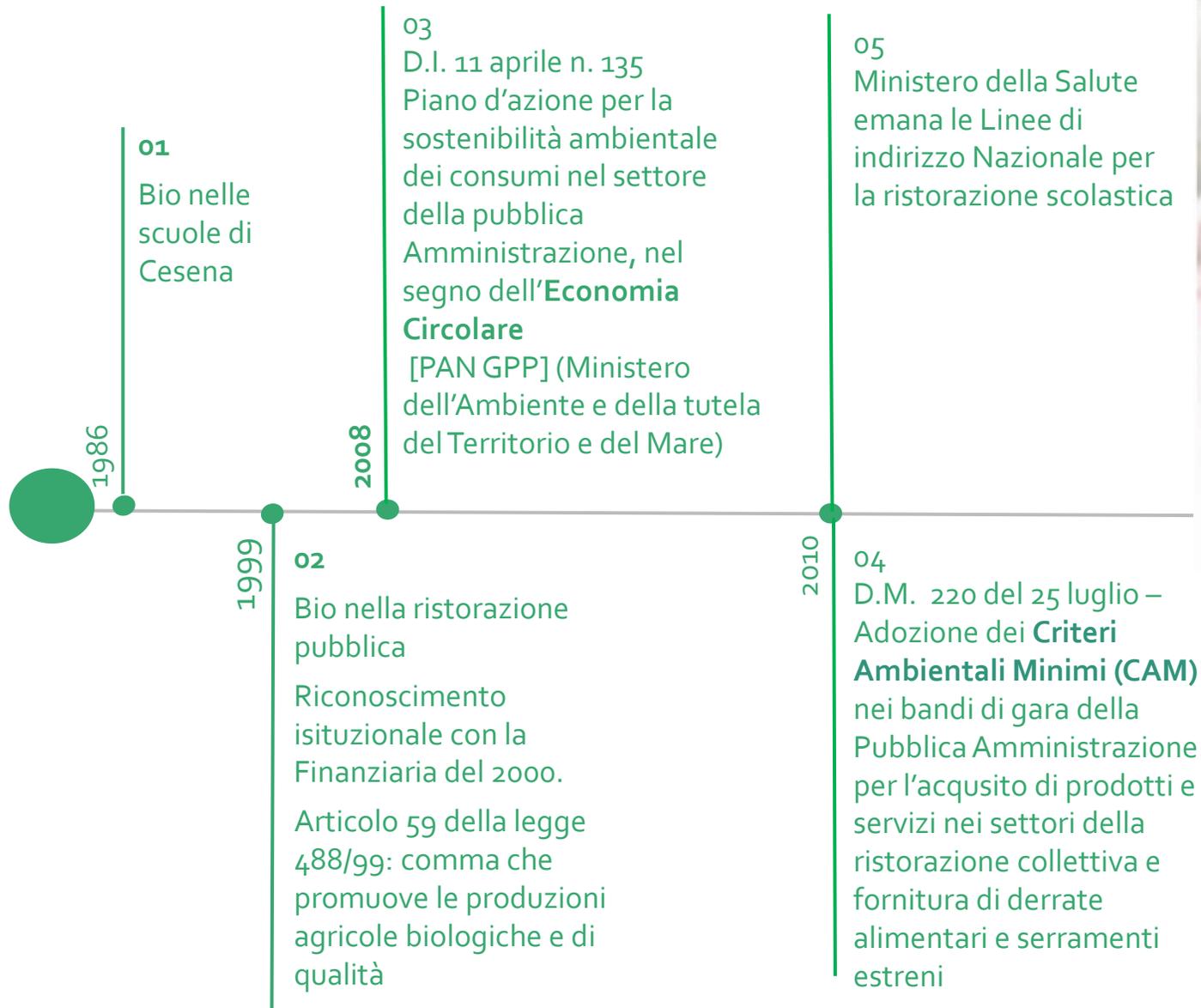
- 1 – innovazioni tecniche nella fase agricola;
- 2 – innovazioni organizzative nelle relazioni di filiera (mense, agriturismi, ristorazione, street food);
- 3 – innovazioni tecnologiche nella tracciabilità.

Task 2 GO.BIO- Innovazioni nella pianificazione della produzione, organizzazione, contrattualistica e logistica della filiera dei prodotti biologici per le mense scolastiche

- Il progetto prevede di rivedere il modello di ristorazione collettiva umbro attuale sia in termini di **efficienza nutrizionale**, sia in termini di **offerta produttiva regionale e di riorientare i consumi**. Intende mettere a valore le quantità eleggibili dell'offerta regionale da parte di produttori e trasformatori, rivisitando i menù anche in termini di **sostituibilità** degli alimenti di provenienza extra regionale con quelli di provenienza regionale.
- Attraverso lo sviluppo di innovazioni organizzative, gestionali e produttive, il progetto mira ad una maggiore **sostenibilità** alimentare e ambientale e alla **realizzazione di un sistema a "filiera corta"**, in grado di **valorizzare le risorse del territorio regionale**.



FOOD GREEN PROCUREMENT



L'applicazione (obbligatoria) dei Cam garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici per la ristorazione collettiva debba favorire la riduzione degli impatti ambientali ed al contempo promuovere modelli di produzione e di consumo più sostenibili, tra cui in particolare il metodo produttivo agricolo e di allevamento biologico

Indice Linee guida ristorazione scolastica

1. Introduzione

2. La ristorazione come sistema gestionale

3. Ruoli e responsabilità

4. Aspetti nutrizionali e LARN

5. Aspetti interculturali

6. Criteri e indicazioni per la definizione del **Capitolato**

a) oggetto dell'appalto

b) menù

c) prodotti alimentari

d) personale

e) igiene

f) trasporto e distribuzione dei pasti

g) valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

h) valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

i) penali

7. Allegati

- diete speciali

- tabella per l'organizzazione del servizio e delle relative attività

- siti e riferimenti bibliografici

4 Aspetti nutrizionali e Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN)

- Menù con rotazione di almeno **4/5 settimane** e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate
- Il pranzo deve apportare circa il **35%** del fabbisogno di energia giornaliera. Il menù è strutturato in modo da fornire circa il **15%** di proteine, il **30%** di grassi ed il **55%** di carboidrati.

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) sono diversificati

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

- Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

FOOD GREEN PROCUREMENT

Regioni	03		05 Ministero		06 Legge 28 dicembre n.
	2018	2019	2020	2021	2022
Totale pasti					
Abruzzo	13.200	101.100	101.100	307.590	522.456
Basilicata	193.550	225.590	224.894	38.620	320.401
Bolzano					
Calabria			3.480		191.205
Campania			16.535	23.435	169.835
Emilia-Romagna	5.908.646	6.768.458	7.962.038	7.257.030	8.859.778
Friuli Venezia Giulia	28.986	241.146	613.236	651.713	1.737.965
Lazio	114.001	180.450	179.100	635.580	404.893
Liguria	164.636	175.824	4.353.963	4.338.873	4.471.862
Lombardia	1.269.980	1.562.426	3.743.090	4.639.287	4.677.821
Marche	534.918	1.245.770	1.348.945	1.736.100	2.301.494
Molise	10.175	10.602	10.602		
Piemonte		119.902	533.036	257.361	568.560
Puglia	724.800	1.067.756	819.185	1.020.269	1.090.157
Sardegna				122.210	95.220
Sicilia		490.600	169.755	416.508	252.485
Toscana	1.390.766	1.279.892	1.247.549	584.565	1.935.343
Trento					9.690
Umbria	825.258	908.133	982.858	740.148	1.071.018
Valle d'Aosta					
Veneto	19.920	447.092	967.095	1.563.673	1.937.666
Totale	11.198.836	14.824.741	23.276.461	24.332.962	30.617.849
Quota, euro/pasto	0,89	0,58	0,18	0,18	0,14

06 Legge 28 dicembre n. 162 del 2017

07 D.L. 24 aprile 2017 n. 46 - Fondo per le mense scolastiche bio

2017

Fondo volto a ridurre i costi a carico dei beneficiari del servizio sia a realizzare iniziative di informazione e promozione nelle scuole.

2018

09 Ministero della Salute emana le **Linee di indirizzo** rivolte agli enti gestori di mense (..) al fine di **prevenire e ridurre lo spreco** connesso alla somministrazione degli **alimenti**

08 D.M. 14771 **Criteri e requisiti per le mense scolastiche** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministero della Salute [% minime di materie prime bio almeno 70%])

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

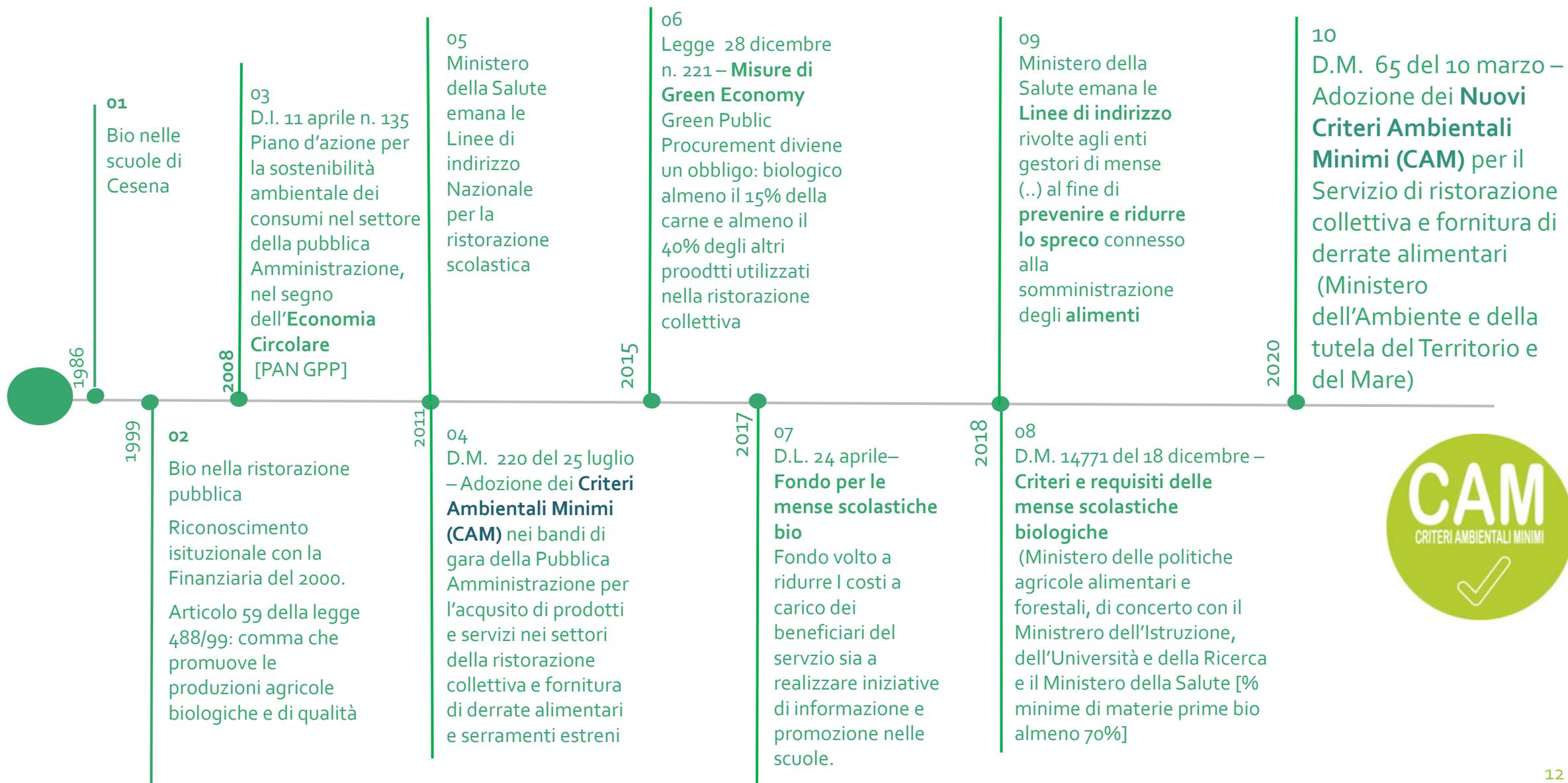
“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”

Roma, 16 aprile 2018

DECALOGO ANTISPRECO 2018

1. **Rilevare sistematicamente le eccedenze** e i residui predisponendo una **procedura di monitoraggio standardizzata**.
2. **Lavorare in rete** per individuare ed eliminare le criticità che portano al lascito di parte del pasto in mensa.
3. Prevedere all'interno dei capitolati **elementi di flessibilità** per permettere un **adeguamento** degli stessi in funzione delle informazioni (punto 1).
4. **Formare gli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari** per renderli parte integrante ed attiva anche durante il momento del pasto.
5. **Attivare percorsi educativi e di sensibilizzazione** sullo spreco alimentare e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali (coinvolgimento famiglie).
6. Preferire soluzioni che consentano di **avvicinare il punto/centro cottura** e quello di somministrazione per migliorare il gradimento.
7. Prevedere* la possibilità di una **seconda razione di frutta**, oggi prevista solo per il pranzo. Considerare la possibilità di utilizzare per la merenda...
8. **Rendere i refettori accoglienti e adeguati alla funzione** che devono svolgere.
9. **Favorire i contatti tra Gestori mensa, Servizi Sociali del Comune e Enti caritatevoli.**
10. **Riciclare** (p.e. compostaggio) tutto quanto non è stato possibile o prevenire o recuperare.

FOOD GREEN PROCUREMENT



Criteri Ambientali Minimi 2020



- **IL BIOLOGICO PASSA DAL 40% AL 50%** (100% carne omogeneizzata negli asili nido, uova, latte, anche in polvere per asili nido e yogurt, succhi di frutta o nettari di frutta (senza zuccheri aggiunti)- 50% frutta, ortaggi, legumi, cereali e carne bovina - 30% salumi e formaggi -40% olio extravergine di oliva -33% pelati, polpa e passata di pomodoro)
- **FILIERA LOCALE**
- **PRIVILEGIARE QUALITA' ALL'ESTETICA**
- **FLESSIBILITA'** (rispettare la stagionalità e di consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale)
- **MENO CARNE PIU' LEGUMI**
- **MAGGIORE VARIETA' DI PESCE**
- **PREVENIRE E RIDURRE GLI SPRECHI**
- **PORZIONI**
- **TRASPARENZA**
- **MENO PRODOTTI PROCESSATI E MENO PLASTICA** (mettere al centro le cucine e la competenza dei cuochi eliminando l'impiego di piatti processati o prelavorati)
- **VERIFICA SENZA PREAVVISO**
- **FORMAZIONE PERSONALE**

OBIETTIVI COMUNITARI

- AGENDA 2030
- GREEN DEAL → Strategia FARM TO FORK



Raggiungere il **25%** SAU biologica entro il 2030



Raggiungere il **25%** SAU biologica entro il 2027

ANALISI DI FILIERA – DATI MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE IN UMBRIA

-Analisi di Filiera - Creazione e distribuzione del valore lungo la filiera. La Logistica concerne la gestione efficiente dei flussi fisici dei prodotti, al fine di minimizzare i costi e massimizzare il valore del prodotto finale. Si pensi, per esempio, ai livelli organizzativi richiesti dalla cosiddetta “Catena del freddo”. La Rintracciabilità, invece, concerne la gestione efficace dei flussi informativi connessi al prodotto tra i soggetti della filiera. Tali flussi informativi, a differenza di quelli fisici, sono bidirezionali cioè si muovono sia **dal “produttore al consumatore” che viceversa.**

DATI MENSE BIO UMBRE

DOMANDA E OFFERTA



DOMANDA



- Analisi dei fabbisogni delle mense scolastiche umbre

Scuole umbre aderenti al programma mense bio

	2018	2019	2020	2021	2022
Assisi	1	1			1
Perugia	17	17	17	17	17
Città di Castello		25	25	9	24
Citerna				4	
San Giustino				8	9
Spoletto					22
In totale	18	43	42	38	73

Fonte: Decreto MIPAAF e MIUR

Focus

- Scuole di Città di Castello
- Scuole di Corciano



Il punto di partenza: le mense

Corciano e Città di Castello: molto diverse ma entrambi interessanti
SPUNTI, RIFLESSIONI E OPPORTUNITÀ

- **Corciano:** centro cottura interno, 1 nido 1 primaria 4 scuole dell'infanzia (ca 1200 pasti/die)
- **Città di Castello:** 2 centri cottura esterni, produzione/servizio somministrazione pasti (ca 3500 pasti/die)



Scuola, dall'orto alla mensa: a Corciano 'alleanza' con i genitori e gruppo d'acquisto solidale



MENSE SCOLASTICHE DI CITTÀ DI CASTELLO: 51.000 EURO DAL MINISTERO PER LA SCELTA DEL BIOLOGICO. IL COMUNE LI DISTRIBUISCE TRA LE FAMIGLIE DEGLI UTENTI.

Il servizio di ristorazione di Città di Castello è stato progettato per la realizzazione di una mense biologica come si evince anche dal bando. Corciano, altra buona mensa: dall'orto sociale alla pianificazione alimentare.

MENU' CASTELLO 2018-2019

Menu Servizio di Refezione

Anno Scolastico 2018-2019

rev 14-09-2018

mese	settimana	Primo	Secondo	Contorno crudo	dessert/spuntino	Pane
set-18	mercoledì 3° Settim	Mezzemaniche al pesto fresco	frittata semplice	Insalata colorata mista con olive nere e mais	pesche	Pane tipo 0 sciapo
set-18	giovedì 3° Settima	Pizza margherita	Melone e Prosciutto	dadini diAnguria	mela	ciaccia
set-18	Venerdì 3° Settima	Passato di verdure con farro	Fettina di vitellone alla pizzaiola	Lattuga romana	crosta albicocche	Pane tipo 0 sciapo
set-18	lunedì 4° Settima	Gnocchi alla sorrentina	Insalata caprese (mozzarella pomodoro basilico)	Insalata verde mista con pomodori e cetrioli	pesche	Pane integrale Sciapo
set-18	martedì 4° Settim	fusilli al ragu di platessa	Polpette di nasello al pomodoro	insalata colorata mista	prugne	Pane tipo 0 sciapo
set-18	mercoledì 4° Setti	Zuppa con cicerchie con farro	Bocconcini di coniglio alla cacciatora	patate lesse	Uva	Pane integrale Sciapo



Le imprese agricole biologiche e la ristorazione collettiva: ProBio – All Food s.p.a.

Vendite ProBio al gruppo All Food per le mense di Città di Castello, 2018/2019

Prodotti	Valori (euro)	Quantità (kg)	Prezzo medio (euro/kg)
verdura	23.037	15.836	1,45
formaggio	17.412	1.244	13,99
frutta	15.440	8.455	1,83
legumi	2.435	780	3,12
cereali	2.058	958	2,15
In totale	60.382	27.273	

70% dell'ortofrutta
10% del secco

21/06/2025

Numero pasti serviti da All Food alle mense Città di Castello

mesi	alunni	insegnanti
sett. 18	10.142	881
ott.18	31.349	2.749
nov. 18	25.463	2.230
dic. 18	19.510	1.778
gen. 19	23.662	2.252
feb. 19	24.458	2.366
mar. 19	26.270	2.482
apr. 19	19.594	1.888
mag. 19	26.424	2.490
giu. 19	12.117	1.294

totale	218.989	20.410
--------	---------	--------

25 scuole

Per un totale di 239.399 pasti

DOVE SI RIFORNISCONO – Dati AllFood 2018-2019

cod art	desc	Prodotti	Quantità acquistate in totale (kg)	Quantità acquistate in Umbria da ProBio (kg)	Quantità acquistate in Umbria da altre ditte (kg)	Quantità acquistate in Umbria (kg)	Quota di origine regionale (%)		
A8508	FARF	Verdura	40.921	15.836	-	15.836	39%		
A8508	FARF	Frutta	34.417	8.455	-	8.455	25%		
A8433	CINC								
A7442	STRA	Cereali	42.797	958	322	1.280	3%		
A8435	SUIN	Legumi	4.002	780	602	1.382	35%		
A8433	CINC								
A7442	STRA	Formaggi (in kg e in pezzi)	36.576	1.244	6.544	7.788	21%		
A8435	SUIN	Latticini (in kg e in pezzi)	21.244		3.764	3.764	18%		
A7494	CACI								
A2621	MOZ	Carne rossa (no bio)	6.490		434	434	7%		
A8437	PECC	Uova, numero	41.438		23.678	23.678	57%		
A8438	RICO								
A1930	STRACCHINO GR.170 BIO KMO UMBRIA	formaggi	si	no	si	LAT PZ	1.074,00 KG	182,58	Latticini
A7495	STRACCHINO KG.1 KMO UMBRIA	formaggi	no	no	si	LAT KG	96,06 KG	96,06	Latticini
A7494	CACIOTTA MUCCA FR S/V KMO UMBRIA	latticini	no	no	si	LAT KG	189,51 KG	189,51	Latticini
A2621	MOZZARELLA GR.100 BIO KMO UMBRIA	latticini	no	no	si	LAT PZ	2.826,00 PZ	2.826,00	Latticini



Corciano a mensa: un modello di mensa sostenibile

Approvvigionamenti degli alimenti principali in euro, anno 2019

Provenienza/biologico	SI	NO	In totale
Regionale (Umbria)	7.253	107.054	114.307
Fuori regione	27.451	76.357	103.808
In totale	34.703	183.412	218.115

Approvvigionamenti da ditta Cancelloni in euro, anno 2019

Provenienza/biologico	SI	NO	In totale
Regionale (Umbria)	4.985	5.932	10.917
Fuori regione	418	26.048	26.467
In totale	5.403	31.980	37.383

Approvvigionamenti da ditta Marr in euro, anno 2019

Provenienza/biologico	SI	NO	In totale
Regionale (Umbria)	-	-	-
Fuori regione	27.032	46.233	73.266
In totale	27.032	46.233	73.266

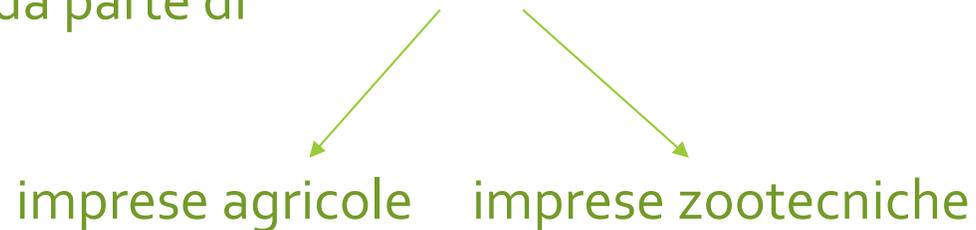
OFFERTA



Consentirà di rivisitare i menù e garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti e valutare il paniere di prodotti locali eleggibili

3 BANCHE DATI:

- Sinab (Sistema d'Informazione Nazionale sull'agricoltura Biologica)
- 2 banche dati fornite dalla Regione (su elaborazione da SIB – SIAN) sull'utilizzo del territorio regionale da parte di



Banca dati Sinab per la SAU BIO

Ripartizione superficie in ettari	2013		
	Italia	Centro	Umbria
TOTALE COLTURE	1.317.178	305.308,88	28.512,93

2020			2021		
Italia	Centro	Umbria	Italia	Centro	Umbria
2.094.608	501.514	47.369	2.186.570	557.412	50.936

Rispetto al 25% UE??

SAU UMBRIA 2020 ha 456.365

SAU BIO Umbria

2020 = 10,4%

2021 = 11,2% (se SAU invariata)

Fonte: Dati censimento-agricoltura-2021.xlsx - Istat

Banca dati Regione Umbria 2021

ZOOTECNIA

- 528 aziende zootecniche totali operanti in 82 comuni umbri
- 22 specie animale allevate con metodo bio e convenzionale distribuiti nei vari comuni

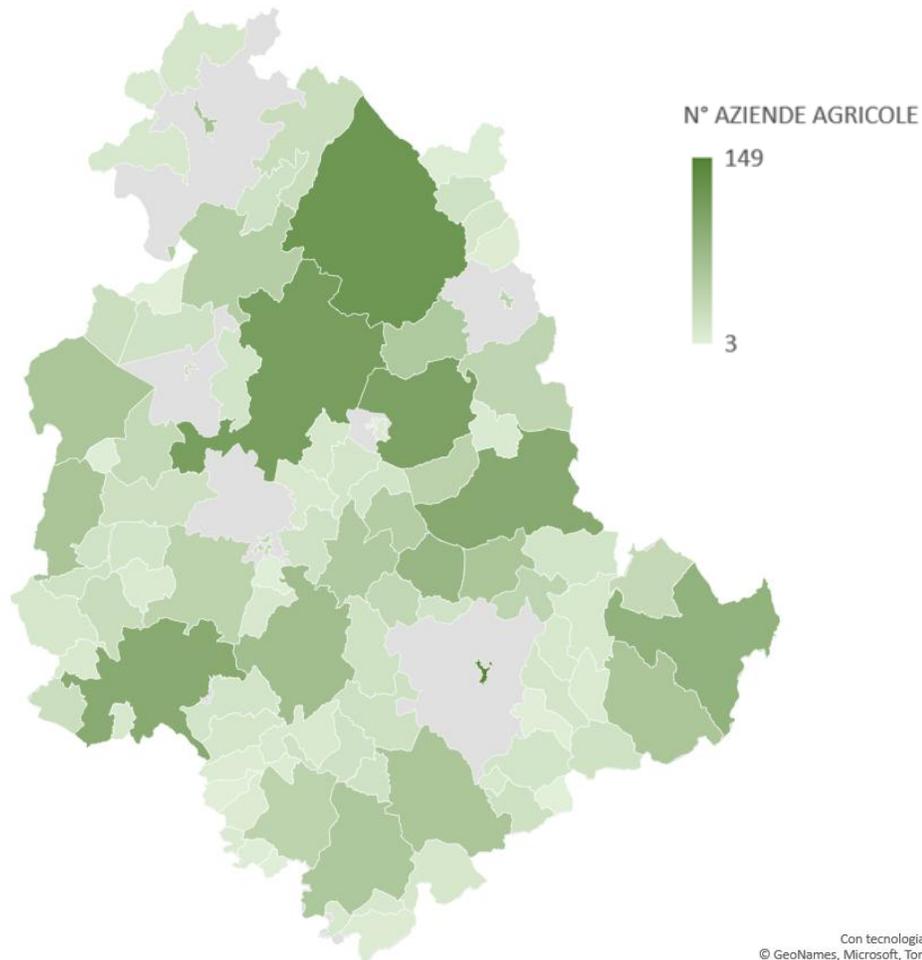
AGRICOLTURA

- 1956 aziende agricole totali operanti nei 92 comuni umbri con divisione ha bio e convenzionale
- 201 macrousi totali molto dettagliati) distribuiti per comune distinguibili in ha bio e convenzionale

Fonte: elaborazione da SIB - SIAN; Albo degli Operatori biologici

Numero di aziende per comune umbro 2021

Aziende agricole umbre



Alcune aziende operano su più comuni

Focus

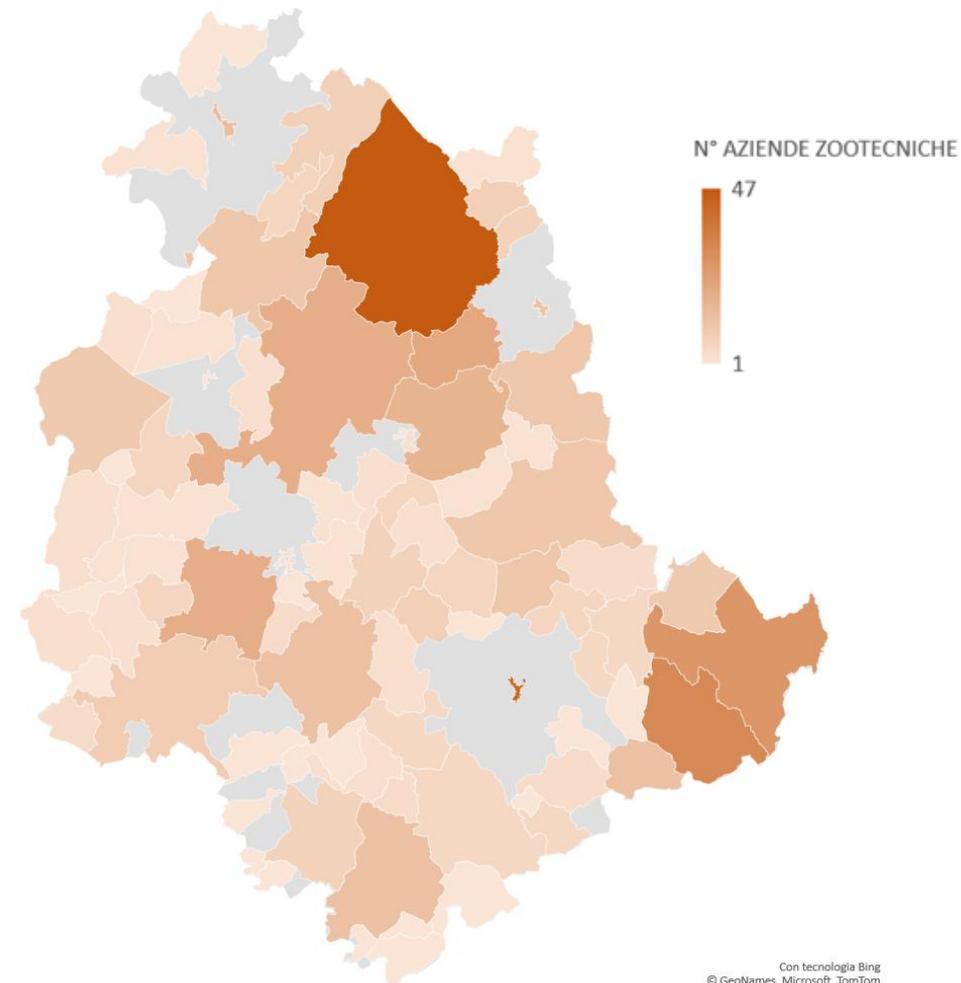
AGRICOLTURA

- C. Castello 64
- Corciano 18

ZOOTECNIA

- C. Castello 14
- Corciano 3

Aziende zootecniche umbre



MACROUSI UMBRIA 2021

COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE - OLIVE DA OLIO	5213,68	95,25	5308,94
COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE - OLIVE DA TAVOLA	0,00	5,38	5,38
COLTIVAZIONI ARBOREE PROMISCUE (PIU' SPECIE ARBOREE) - OLIVE DA OLIO	1,17	0,00	1,17
COLTIVAZIONI ARBOREE PROMISCUE (PIU' SPECIE ARBOREE) - OLIVO	0,46	0,00	0,46
SEMINATIVO	7,96	0,00	7,96
SEMINATIVO -	30173,56	5910,37	36083,93

201 macrousi

Categorizzazione 75 macrousi bio umbria (ha)

MELO	16,9534
MELOGRANO	11,3753
MELONE	0,8435
MENTA	0,8769
MENTA PIPERITA	3,2918
MIGLIO	55,8669
MIRTILLI ROSSI, MIRTILLI NERI ED ALTRI FRUTTI DEL GENERE "VACCINIUM"	0,8733
MORE	3,312
NESPOLO	0,0468
NOCCIOLE	2,9141
NOCCIOLE DA MENSA	531,3039
NOCI COMUNI	65,2328
OKRA o OCRA o GOMBO DA ORTO	0,0176
OLIVE DA OLIO	5160,8105
OLIVO	1101,7818

Agricoltura Sociale

La legge 18 agosto 2015, n. 141, recante "Disposizioni in materia di agricoltura sociale", promuove l'agricoltura sociale «quale aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole finalizzato allo sviluppo di interventi e di servizi sociali, socio-sanitari, educativi e di inserimento socio lavorativo, allo scopo di facilitare l'accesso adeguato e uniforme alle prestazioni essenziali da garantire alle persone, alle famiglie e alle comunità locali in tutto il territorio nazionale e in particolare nelle zone rurali o svantaggiate».

Umbria: Legge regionale n. 12 del 9 aprile 2015 (artt. 153-159, 225 comma 1 lett. uu) (Testo unico in materia di agricoltura)

Gruppo Operativo AGRI SOCIAL NETWORK

PROTOTIPIZZAZIONE DI MODELLI INNOVATIVI DI BUSINESS IN AGRICOLTURA

ATTRAVERSO UNA RETE DI COOPERAZIONE TRA IL MONDO AGRICOLO. SOCIALE ED ISTITUZIONALE



Gruppo Operativo AGRI SOCIAL NETWORK –

Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 – Misura 16 – Sottomisura 16.1 www.agrisocialnetwork.it



ATLANTE delle BEST PRACTICES UMBRIA

ATLANTE DELLE BEST PRACTICES UMBRIA

IDENTITÀ AZIENDA

NOME: Microcosmo S.S. **TIPOLOGIA:** Società Agricola biologica

LOCALITÀ: via dei Carcani, Vallupina, Magione (PG) **ESTENSIONE:** 0,82 ha



SLOGAN-VISION

Il nome dell'azienda rappresenta la visione che il proprietario ha del suo microcosmo: un luogo attento alla cura e alla conoscenza della microbiologia del suolo, con certificazione biologica dal 2018. È principalmente attraverso questo approccio che si ricerca un ambiente favorevole alla crescita ecologicamente armonica delle piante. Quotidianamente si sperimentano e ricercano tecniche culturali per produrre ortaggi sani e vigorosi, creando un effetto positivo sull'ambiente e riducendo costantemente il ricorso agli input esterni. Fondamentale il contatto diretto con i consumatori.

KEYWORDS Autosufficienza; multifunzionalità; agricoltura biologica; rispetto per l'ambiente; tecniche agronomiche e materiali impiegati sostenibili; contatto diretto con il consumatore; agricoltura sociale

ATTIVITÀ AGRICOLE E CONNESSE

Coltivazione, Internazionalizzazione, Innovazione, Agricoltura sociale con percorsi di inserimento al lavoro e attività didattiche/ tirocini (alternanza scuola lavoro) con scuole, vendita diretta.

Coltivazione/Allevamenti	ha
Ortaggi in pieno campo	0,70
Serre	0,12
TOTALE Superficie Agricola Utilizzata (SAU)	0,82

PRODOTTI

Ortaggi in pieno campo e in serra (produzione orticola tutto l'anno). Tutti i prodotti sono certificati biologici dal 2018.

Semi di varietà locali.

CANALI DI VENDITA DEI PRODOTTI

Vendita diretta in azienda, GAS, mercati contadini, fornitura mense

SERVIZI SOCIALI ED ECOSISTEMICI

- Inclusione socio-lavorativa di persone svantaggiate attraverso:
 - Tirocini del Fondo Sociale Europeo (Comuni, Regione)
 - Inserimento lavorativo con assunzione
 - Stage per l'apprendimento di competenze nelle diverse attività agricole
- AIAB Umbria
- Woofing
- Si riproducono semi di varietà locali in collaborazione con UNIPG-DSAI, Parco Tecnologico ed Arpa;

RAPPORTI E COLLABORAZIONI CON

- Reti dell'Agricoltura Sociale: progetti e collaborazioni comuni con le reti locali e regionali del terzo settore con le associazioni agricole e Università—Parco Tecnologico ed Arpa
- Mense pubbliche
- Corpi Europei di Solidarietà e L'Associazione di promozione sociale Kora
- Comune di Perugia e di Magione
- Coop. sociale di tipo A Borgo Rete che gestisce inserimenti SAL
- Scuole del territorio per l'alternanza scuola-lavoro

Esempio interno al GO.BIO



PRODOTTI

Ortaggi in pieno campo e in serra (produzione orticola tutto l'anno).
Semi di varietà locali.

Tutti i prodotti sono certificati biologici dal 2018.



CANALI DI VENDITA DEI PRODOTTI

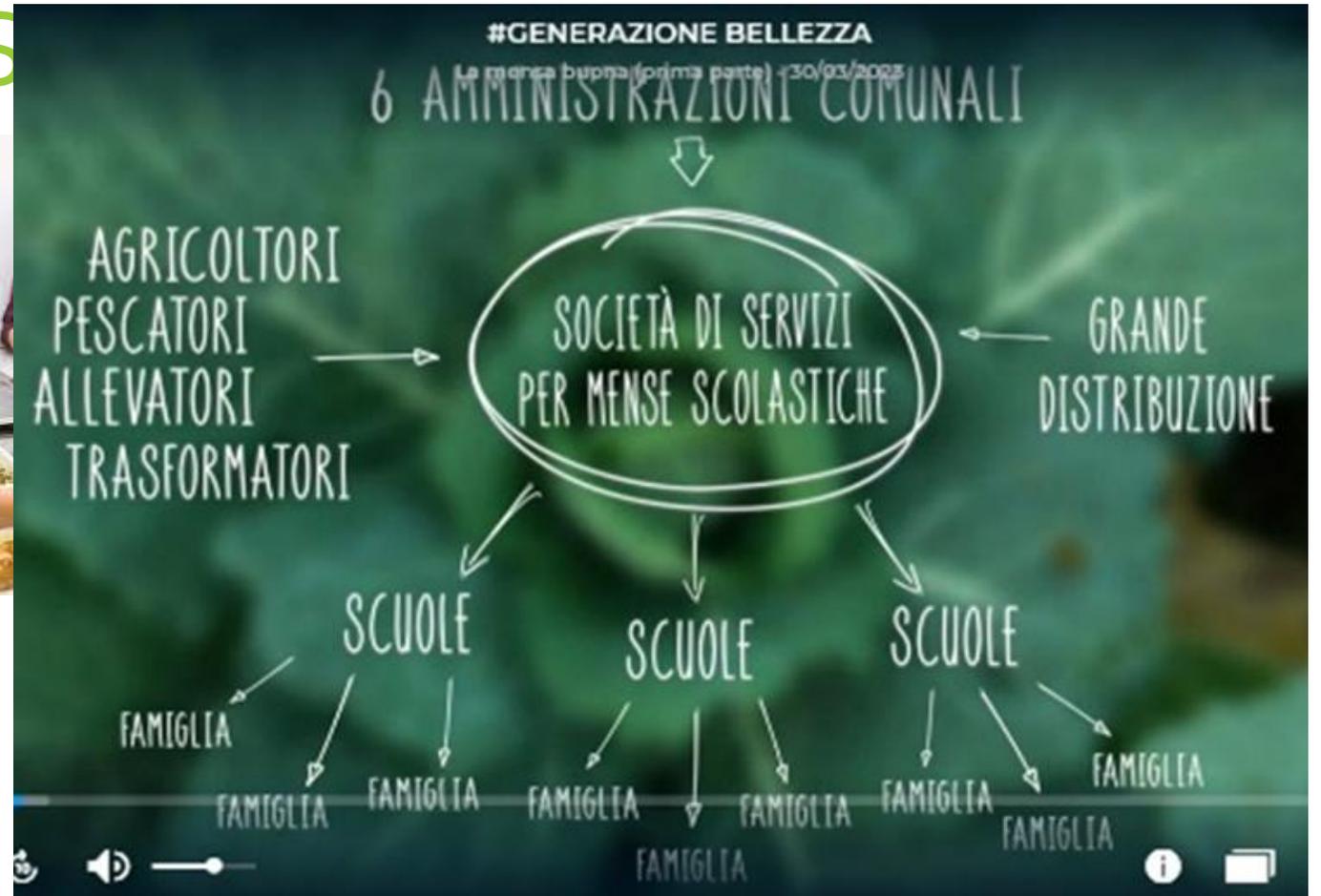
Vendita diretta in azienda, GAS, mercati contadini, fornitura mense



ESEMPIO DI BESI



Qualità & Servizi spa



Dal report di GENERAZIONE BELLEZZA su RAI 3 del 30-31/03/2023

CONTADINO – SOCIETA' DI SERVIZI PER LE MENSE SCOLASTICHE



- Guadagna sia il contadino che la società di servizi, quest'ultima **risparmiando 50 centesimi** riesce a coprire le spese di trasformazione e a produrre anche degli utili!

PROSSIMI STEPS

Consentiranno di mettere in campo istituzioni, imprese e famiglie

- Life Cycle Costing (LCC) da applicare ai nostri partners!
- WORLD CAFE' (Domanda mense)
- Mappe QGIS (Offerta bio umbra)



DOMANDA - Il world cafè GOBIO

Strumento di partecipazione attiva basata sulla realizzazione di una “discussione incrementale e circolare”, ovvero una discussione che si arricchisce e si completa man mano che i partecipanti ruotano da un tavolo di discussione tematica al successivo, aggiungendo e integrando i contributi forniti in precedenza da altri partecipanti.



Ogni tavolo tratterà un tema di specifico interesse. Tra quelli ipotizzabili ad oggi:

- A. Produzione e mense si confrontano**
- B. Come rafforzare la qualità tramite filiera corta**

OFFERTA

- MAPPE QGIS COLTURE BIOLOGICHE ATTUALI E POTENZIALI

Colture	ha
MELO	16,9534
MELOGRANO	11,3753
MELONE	0,8435
MENTA	0,8769
MENTA PIPERITA	3,2918
MIGLIO	55,8669
MIRTILLI ROSSI, MIRTILLI NERI ED ALTRI FRUTTI DEL GENERE "VACCINIUM"	0,8733
MORE	3,312
NESPOLO	0,0468
NOCCIOLE	2,9141
NOCCIOLE DA MENSA	531,3039
NOCI COMUNI	65,2328
OKRA o OCRA o GOMBO DA ORTO	0,0176
OLIVE DA OLIO	5160,8105
OLIVO	1101,7818

Patate
 Aglio
 Asparagi
 Bieta
 Broccoli
 Carciofi
 Cardo
 Carote
 Cavolfiore
 Cetriolo
 Cime di Rapa
 Cipolla
 Finocchi
 Melanzane
 Peperoni
 Pomodori
 Porro
 Rapa
 Ravanello
 Scalogno
 Spinaci
 Verza
 Zucca
 Zucchini
 Lattuga
 Indivia

Radicchio
 Rucola
 Valeriana
 Fagiolini
 Fave
 Piselli
 Ceci
 Fagioli
 Lenticchie
 Albicocche
 Angurie
 Arance
 Ciliegie
 Fragole
 Lampone
 Mirtillo
 Ribes
 Rovo
 Uva Spina
 Kiwi
 Mandarino
 Mele
 Meloni
 Limoni
 Pere
 Pesche

Uva
 Castagno
 Mandorlo
 Nocciolo
 Noce
 Olivo (olio)
 Grano Tenero
 Grano Duro
 Riso
 Barbabietola da zucchero
 Erba medica
 Triticale insilato
 Veccia
 Favino
 Orzo
 Mais granella
 Avena
 Pisello Proteico
 Girasole
 Pascolo

Stella, G. et al. (2019).
 Towards a National Food
 Sovereignty Plan:
 Application of a new
 Decision Support System
 for food planning and
 governance. Land Use
 Policy, 89, 104216.

BIBLIOGRAFIA

- LINEE GUIDA 2010 – MINISTERO DELLA SALUTE 'LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA', Conferenza Unificata, Provvedimento 29 aprile 2010, Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010
- ANTISPRECO 2018 – MINISTERO DELLA SALUTE "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" Roma, 16 aprile 2018
- CAM 2020 - Gazzetta ufficiale n. 90 del 4 aprile 2020, il Decreto Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari",
- AGRICOLTURA SOCIALE- legge 18 agosto 2015, n. 141, recante "Disposizioni in materia di agricoltura sociale« e L.R. n. 12 del 9 aprile 2015 (artt. 153-159, 225 comma 1 lett. uu) (Testo unico in materia di agricoltura)
- Galli F, Brunori G, Di Iacovo F, et al. (2014) Co-producing sustainability: Involving parents and civil society in the governance of school meal services. A case study from Pisa, Italy. Sustainability 6(4): 1643–1666.

BIBLIOGRAFIA

- European Commission (2019). The European Green Deal. Communication from the Commission to the European Parliament, the European Council, the Council, the European Economic and Social Committee, and the Committee of the Regions. Bruxelles, 11.12.2019. COM (2019) 640 final.
- Gargano, G., Licciardo, F., Verrascina, M., & Zanetti, B. (2021). The Agroecological Approach as a Model for Multifunctional Agriculture and Farming towards the European Green Deal 2030—Some Evidence from the Italian Experience. *Sustainability*, 13(4), 2215.
- FAO (2021). Guidance on core indicators for agrifood systems. Measuring the private sector's contribution to the Sustainable Development Goals. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- FAO (2021). Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators 2021. A report on the indicators under FAO custodianship. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Stella, G., Coli, R., Maurizi, A., Famiani, F., Castellini, C., Pauselli, M., ... & Menconi, M. (2019). Towards a National Food Sovereignty Plan: Application of a new Decision Support System for food planning and governance. *Land Use Policy*, 89, 104216.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

