SATU PO IMPARAI, AL VIA I 13 PERCORSI DIDATTICI NELLE FATTORIE DEL MEDIO CAMPIDANO

Scuole, fattorie didattiche, istituzioni e gestori delle mense insieme per promuovere la cultura alimentare e migliorare la qualità della ristorazione scolastica. Costituito un tavolo tecnico per elaborare linee guida e un capitolato tipo per le mense.

Si è svolto ieri, presso la fattoria didattica Su Massaiu a Turri, il primo incontro operativo del progetto **"Satu po imparai – Percorsi didattici in fattoria"**, promosso e finanziato dalla Provincia del Medio Campidano in collaborazione con l'Agenzia regionale Laore Sardegna. Un appuntamento che ha segnato l'avvio concreto delle attività e il coinvolgimento di tutti i protagonisti di un percorso che, nell'anno scolastico 2026-2027, porterà gli studenti alla scoperta del mondo agricolo, delle produzioni locali e della filiera alimentare di qualità attraverso **13 percorsi didattici finanziati dalla Provincia**.

L'iniziativa si inserisce nel programma pluriennale di rilancio di Satu po imparai, che proseguirà anche negli anni scolastici 2027-2028 e 2028-2029, con l'obiettivo di rafforzare il rapporto tra scuola, agricoltura, alimentazione e territorio. Non soltanto un progetto di educazione alimentare, ma un'esperienza formativa che intende trasmettere alle nuove generazioni la conoscenza del patrimonio rurale e delle tradizioni agroalimentari del Medio Campidano, promuovendo comportamenti di consumo consapevole e sostenibile.

Una rete territoriale per educare al valore del cibo

All'incontro hanno partecipato le sette fattorie didattiche aderenti al progetto, riunite nell'Associazione Fattorie Didattiche del Medio Campidano: Sa Perda Marcada, Sa Tanca, Su Stai, Su Massaiu, Il Giardino di Poppi, Perda Massa e Tanca de Soli.

Presenti anche i rappresentanti delle istituzioni scolastiche che hanno aderito all'iniziativa: l'Istituto Comprensivo Fermi da Vinci di Guspini, la Scuola dell'Infanzia Santa Maria di Guspini e San Raimondo di Sanluri, l'Istituto Comprensivo San G. Bosco – Pietro Leo, con i plessi di Arbus,

Gonnosfanadiga e Pabillonis, l'Istituto Comprensivo Loru Dessì di Villacidro e l'Istituto Comprensivo Sanluri Serrenti.

A completare il partenariato, la Provincia del Medio Campidano, quale principale ente promotore e finanziatore, l'Agenzia Laore Sardegna, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL Medio Campidano e i gestori dei servizi di ristorazione scolastica.

Ad aprire i lavori è stato il Presidente della Provincia Francesco Sanna, che ha richiamato il valore dell'investimento nelle persone e nelle competenze come elemento determinante per la riuscita di un progetto. "*Le risorse economiche*, ha sottolineato, *sono fondamentali per dare concretezza alle iniziative, ma sono la partecipazione, la condivisione delle conoscenze e la capacità di coinvolgere le comunità a fare davvero la differenza.*"

Il Presidente ha inoltre evidenziato il legame profondo tra cultura materiale e immateriale e identità territoriale. I ritmi delle stagioni, le tradizioni, i saperi agricoli e le produzioni locali rappresentano elementi che permeano la vita delle comunità, spesso anche attraverso consuetudini di cui non sempre si è pienamente consapevoli. Recuperare e trasmettere questa conoscenza alle nuove generazioni significa rafforzare il senso di appartenenza, favorire il legame dei cittadini con i propri territori e contribuire a contrastare il progressivo spopolamento dei piccoli centri.

Dalla progettazione alle attività con gli studenti

La parte operativa dell'incontro, coordinata con il supporto dell'Agenzia Laore Sardegna, ha preso avvio con l'intervento di Francesco Severino Sanna, che ha illustrato il programma dei lavori e gli obiettivi comuni da perseguire.

Un primo momento è stato dedicato alla condivisione degli abbinamenti tra le scuole partecipanti e le fattorie didattiche. Successivamente, il confronto si è concentrato sui temi che accompagneranno tutte le attività: l'attenzione alla qualità degli alimenti, l'importanza del consumo di frutta e verdura nell'alimentazione dei bambini e dei ragazzi e la sensibilizzazione alla lotta contro lo spreco alimentare.

Il lavoro è poi entrato nella fase di progettazione dei singoli percorsi, con i referenti degli istituti scolastici e i gestori delle fattorie impegnati a definire insieme contenuti e modalità delle esperienze didattiche.

Le attività seguiranno una traccia metodologica comune, articolata in sette appuntamenti: due incontri con i genitori degli studenti, due incontri presso le scuole, una visita a un'azienda di trasformazione agroalimentare e due incontri direttamente nelle fattorie didattiche.

Un programma che consentirà agli alunni di affiancare alle attività svolte in classe esperienze dirette, incontrando gli operatori del settore e conoscendo da vicino le produzioni, le lavorazioni e le caratteristiche del mondo agricolo locale.

Un tavolo tecnico per migliorare la qualità delle mense scolastiche

Tra i risultati più significativi dell'incontro figura anche la costituzione di un tavolo tecnico che accompagnerà l'evoluzione del progetto e lavorerà a un obiettivo di più ampia portata: la

definizione di linee guida per la redazione di un capitolato tipo per il servizio di ristorazione scolastica.

Il tavolo coinvolgerà i rappresentanti della Provincia del Medio Campidano, dell'Agenzia Laore Sardegna, del SIAN della ASL Medio Campidano, dei gestori delle mense scolastiche e, presumibilmente, dell'Università degli Studi di Cagliari.

Il lavoro del gruppo sarà orientato alla costruzione di un modello di ristorazione scolastica capace di coniugare qualità nutrizionale degli alimenti, sostenibilità ambientale, valorizzazione delle produzioni locali e qualità delle materie prime, senza trascurare un aspetto fondamentale: l'appetibilità dei pasti e la loro capacità di rispondere alle esigenze e ai gusti di bambini e ragazzi.

Si tratta di un passaggio importante, che affianca all'attività educativa rivolta agli studenti un'azione di approfondimento e collaborazione tecnica finalizzata a fornire strumenti utili per migliorare concretamente il servizio di mensa scolastica.

Un progetto che guarda al futuro del territorio

Con l'avvio dei 13 percorsi didattici e la costituzione del tavolo tecnico, Satu po imparai entra in una nuova fase operativa, confermando la volontà della Provincia di investire nella qualità dell'alimentazione scolastica e nella valorizzazione del patrimonio agricolo e rurale.

La collaborazione tra istituzioni, scuole, fattorie didattiche, operatori della ristorazione e mondo della ricerca rappresenta la base per costruire un percorso condiviso, capace di andare oltre la singola esperienza didattica.

Conoscere ciò che si mangia, comprendere da dove proviene e riconoscere il valore delle produzioni e dei saperi locali significa contribuire alla formazione di cittadini più consapevoli e rafforzare il legame tra le nuove generazioni e il territorio in cui vivono. È questa la prospettiva con cui la Provincia del Medio Campidano accompagna il rilancio di Satu po imparai, un progetto che punta a fare della scuola e della mensa scolastica luoghi privilegiati di educazione, conoscenza e valorizzazione dell'identità territoriale.