



Provincia di Lecco

Settore Patrimonio edilizio, Attività Economiche, Turismo
Servizio Agricoltura

PROGRAMMA PROVINCIALE DI INFORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE 2011-2012

(Approvato con delibera di G.P. n..... del.....)

INDICE

1. Premessa	1
2. Il quadro provinciale di riferimento	5
3. L'attività 2000-2011	8
4. Gli obiettivi programmatici e le strategie operative	11
5. I progetti 2011-2012	15
6. Le modalità operative e il piano finanziario	18

1. PREMESSA

Con la L.R. 31/08, art. 34, comma 1 lettera r la Regione ha conferito alle Province “... *l'attuazione dei programmi provinciali d'intervento relativi all'educazione alimentare e alle politiche nutrizionali...*”.

Il programma provinciale di educazione alimentare costituisce il livello attuativo locale della programmazione regionale (DGR IX/423 del 05.08.2010). La programmazione locale mira a raggiungere gli utenti finali con lo scopo di fornire loro l'informazione e i mezzi formativi attraverso i quali possano maturare un maggiore grado di consapevolezza riguardo la problematica alimentare nei suoi diversi aspetti.

In coerenza con la programmazione regionale e con le attività realizzate nelle passate programmazioni locali, specifiche e di settore, il piano operativo provinciale si propone i seguenti obiettivi:

- promuovere presso i cittadini la diffusione della conoscenza dell'agricoltura, delle produzioni locali e delle relazioni territoriali;
- promuovere presso i consumatori la cultura della qualità alimentare e la consapevolezza del rapporto fra cultura, abitudini alimentari, stili di vita e salute;
- stimolare i contatti diretti tra consumatore e sistema agricolo locale;
- promuovere l'educazione al gusto.

La strategia posta in atto punta sia sulle relazioni dei consumatori con il sistema agricolo locale, sia su una gamma diversificata di proposte di attività volte a coinvolgere un ampio bacino di utenza, dalla scuola ai cittadini adulti.

L'educazione alimentare dei consumatori svolge un ruolo sempre più rilevante a seguito della continua evoluzione e delle trasformazioni che si registrano nella società.

Il primo rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani, pubblicato a maggio 2010 e stilato dal Censis in collaborazione con la Coldiretti, ha evidenziato che anche nel nostro Paese l'alimentazione sta diventando, sempre più, una questione personale e soggettiva, anziché l'espressione di una cultura collettiva e delle proprie radici. Le abitudini alimentari sono sostanzialmente diventate frutto di scelte personali, adattate alle proprie esigenze ed ai propri gusti.

Il documento evidenzia che i consumatori, in realtà, posseggono una buona conoscenza delle caratteristiche nutrizionali dei diversi cibi e sono orientati verso regimi alimentari più salutistici anche se, non sempre, tutto ciò si traduce concretamente in corrette scelte alimentari.

Studi specifici hanno, inoltre, dimostrato che anche nel nostro Paese i tassi di diffusione dei principali disordini alimentari, quali obesità, anoressia, bulimia e delle malattie legate a scorretti stili di vita, sono in continua crescita ed hanno ormai raggiunto livelli di allarme sia nella popolazione adulta sia in quella giovanile.

Tutto ciò dimostra, sostanzialmente, che per correggere le abitudini alimentari e salutistiche, non è sufficiente garantire una corretta informazione ma è necessaria un'adeguata azione di educazione che fornisca tutti gli strumenti necessari per stimolare concrete scelte consapevoli.

Il comportamento alimentare del consumatore di qualunque età ha molteplici implicazioni, che coinvolgono la sfera personale e collettiva. L'azione educativa costituisce quindi uno strumento importante per orientare in modo consapevole le scelte e fare acquisire maggiore coscienza delle ripercussioni della propria condotta sull'offerta dei beni consumati e dei servizi fruiti, sull'economia,

sulla salute e il benessere personali e sulla qualità dell'ambiente.

L'Unione Europea si occupa della tutela del consumatore in ambito alimentare da lungo tempo e fin dal 1975 segnalava la necessità di porre a disposizione dei bambini, dei giovani e degli adulti opportuni mezzi educativi per consentire loro di comportarsi in modo informato, consapevole e responsabile, indicando fra le azioni da intraprendere la promozione dell'educazione del consumatore, la formazione degli insegnanti e l'ampia divulgazione delle informazioni.

Con il D.P.R. 616/75 la materia relativa alla promozione e all'orientamento dei consumi alimentari è stata demandata alle Regioni che, a partire dalla fine degli '70, hanno avviato i primi programmi di educazione alimentare, rivolti essenzialmente al mondo della scuola.

La Comunità Europea, nel corso degli ultimi anni ha, comunque, svolto azione di indirizzo delle politiche di educazione alimentare, mediante, per esempio, la pubblicazione del *Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare* del 12 gennaio 2000, che introduce il principio del controllo dell'intera filiera alimentare, per garantire la sicurezza dalla produzione al consumo. Il *Libro Verde* della Commissione Europea del 2005, sostiene, invece, progetti che promuovano abitudini alimentari e di vita più corretti e basati su diete equilibrate abbinate ad una adeguata attività fisica, allo scopo di contenere la diffusione delle malattie legate proprio a non corretti stili di vita.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) dal 2006 promuove l'adozione di politiche che favoriscano l'adozione di abitudini di vita salutari finalizzate a garantire un elevato livello di benessere fisico, psichico e sociale.

Anche a livello nazionale si registrano nuove iniziative nell'ambito di educazione alimentare.

Nel 2007 il Ministero della Salute ha elaborato il programma interministeriale *“Guadagnare salute – rendere facili le scelte salutari”* che individua nella ristorazione scolastica un efficace mezzo per promuovere la salute ed educare ad una corretta alimentazione.

Nel 2009 il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha attivato il programma *“Scuola e cibo: piani di Educazione alimentare”* per l'inserimento dell'educazione alimentare, come materia scolastica interdisciplinare, nella programmazione didattica delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

Dall'anno scolastico 2009-2010 Il Ministero delle Politiche agricole Alimentari e Forestali ha attivato il programma *“Frutta nelle scuole”* allo scopo di incentivare il consumo di frutta tra i bambini di età compresa tra i sei e gli undici anni, anche attraverso la realizzazione di attività che avvicinino i bambini al mondo agricolo e rurale.

Con la L.R. 11/98 di riordino delle competenze regionali in agricoltura l'educazione alimentare è stata delegata dalla Regione Lombardia alle Province, che dal 2000 sviluppano un percorso di educazione dei cittadini alla sana e corretta alimentazione con programmi che ripropongono l'esperienza regionale e prevedono iniziative nuove e originali.

Con la L.R. 31/08, art. 34, comma 1 lettera r la Regione ha riconfermato il conferimento alle Province de *“... l'attuazione dei programmi provinciali d'intervento relativi all'educazione alimentare e alle politiche nutrizionali...”*, in collaborazione amministrativa e sulla base delle linee guida elaborate in merito dalla Regione.

Con la DGR n. IX/423 del 05.08.2010 la Giunta Regionale ha definito gli obiettivi regionali per l'educazione alimentare da attuare nel quinquennio 2010-2015 ed ha approvato le nuove linee di indirizzo, in accordo con il quadro normativo comunitario e nazionale sopra esposto ed in previsione dell'Esposizione Universale 2015 che si svolgerà a Milano.

L'Expo2015 ha per titolo "Nutrire il pianeta, energia per la vita" e riguarderà tematiche legate all'alimentazione quali:

- Il diritto all'alimentazione sana, di qualità e sufficiente per tutti gli esseri umani;
- Il miglioramento della qualità e della sicurezza igienica di alimenti e acqua in tutto il pianeta;
- La possibilità di prevenire le malattie sociali del mondo occidentale mediante l'adozione di buone pratiche alimentari e di corretti stili di vita;
- La valorizzazione delle tradizioni alimentari come elementi di identità culturali e delle comunità sociali;
- Il legame tra l'organizzazione delle filiere alimentari e la macro/micro economia delle diverse aree geografiche del mondo.

L'Expo2015, pertanto, rappresenta un'occasione importante per trattare e riflettere sui diversi aspetti del tema alimentazione, dalla produzione al consumo: pratiche agricole tradizionali e biologiche, benessere animale, politiche produttive e politiche di distribuzione e diffusione degli alimenti.

I Paesi più industrializzati, infatti, sono caratterizzati dall'eccedenza alimentare, che sebbene abbia consentito di risolvere il problema della fame, ne ha alterato le tradizioni legate al cibo, spingendo verso la standardizzazione dei consumi e un'alimentazione poco equilibrata e regolare. I Paesi poveri convivono, invece, con il persistente problema dell'insufficienza delle risorse alimentari che in non pochi casi assume i connotati di una tragedia umana e sociale.

Le straordinarie possibilità di sviluppo offerte dalle scienze biotecnologiche, anche in ambito alimentare, (genetica, biochimica, biologia molecolare, microbiologia, bioingegneria,...), se, da un lato, potrebbero contribuire sensibilmente alla riduzione della carenze, anche nelle aree più povere del pianeta, dall'altro creano problematiche etiche, morali e materiali di interesse internazionale.

Nelle società ricche e tecnologicamente avanzate, la *questione alimentare* riguarda la necessità di accrescere il benessere psicofisico dei cittadini, di innalzare il livello di qualità dei cibi e dell'alimentazione, di incrementare la sicurezza alimentare e di salvaguardare le culture e le tradizioni alimentari che rischiano di soccombere di fronte alla globalizzazione dei mercati.

La Regione Lombardia, con DGR IX/423 del 05.08.2010, ha approvato le linee di indirizzo regionali individuando le seguenti finalità per le attività di educazione alimentare per il periodo 2010-2015:

1. promuovere la conoscenza e l'importanza dell'agricoltura e più precisamente del sistema agroalimentare attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e sostenibilità e salvaguardia dell'ambiente;
2. favorire il *conoscere* e il *saper riconoscere* i prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti secondo disciplinari di produzione legati alla tradizione e cultura del territorio rurale e/o secondo metodologie rispettose dell'ambiente;
3. favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali attraverso chiari punti

guida: mangiare bene e in modo variato, non trascurare alcun nutriente, favorire il movimento e l'attività fisica;

4. promuovere l'interdisciplinarietà dell'educazione alimentare, informando sugli aspetti storici, culturali, antropologici che possono coinvolgere tutta la comunità educativa, nell'ottica dell'Expo2015;
5. promuovere l'educazione al gusto.

Sulla base delle linee guida e nel rispetto di quanto previsto dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca nell'ambito del programma "*Scuola e cibo: piani di Educazione alimentare*" la Regione Lombardia ha elaborato il progetto "Verso Expo2015 – un percorso di educazione alimentare", approvato con D.G.R. VIII/11291 del 10.02.2010 e formalizzato con la sottoscrizione di un Protocollo d'intesa, datato 12 maggio 2010, tra Ufficio scolastico Regionale, le Direzioni Generali Agricoltura, Istruzione e Formazione e Lavoro della Regione Lombardia, l'Unione delle Province Lombarde e l'Associazione Nazionale Comuni Italiani – Lombardia.

Il documento prevede la costituzione di un gruppo tecnico di lavoro, istituito con Decreto del Direttore Generale della D.G. Agricoltura n. 7130 del 19.07.2010 per promuovere progetti ed iniziative ottimizzando risorse e strumenti disponibili. In particolare, l'obiettivo del progetto *Verso Expo2015* consiste nel preparare adeguatamente le giovani generazioni lombarde all'evento fornendo gli elementi di conoscenza e di comprensione delle relazioni esiste tra:

- il cibo come elemento di esperienza "universale" e indifferibile di ciascuno e la sua valenza sociale, culturale, psicologica, antropologica, economica e tecnologica;
- il cibo come scelta privata e la sua straordinaria forza di motore economico, produttivo e politico;
- il cibo come metafora di vita.

L'attività progettuale inizialmente rivolta alla popolazione scolastica delle scuole primarie sarà, negli anni successivi, allargata agli studenti della scuola primaria e, quindi, ai genitori e ai cittadini lombardi in genere.

Nel corso degli ultimi anni la Regione Lombardia ha sviluppato inoltre, il progetto "Fattorie Didattiche" culminato nella creazione della *Rete delle fattorie didattiche della Regione Lombardia* che raggruppa aziende agricole ed agrituristiche della Regione che svolgono servizi didattici di qualità, grazie ad un'adeguata formazione degli operatori e alla disponibilità di strutture e strumenti all'interno dell'azienda agricola. Attualmente nella *Rete delle fattorie didattiche della Regione Lombardia* risultano accreditate oltre 160 aziende della Regione Lombardia, di cui 6 in Provincia di Lecco.

Le Province sono invitate a realizzare progetti coerenti con le linee di indirizzo regionali, che rispondano a specifiche esigenze e situazione espresse dal proprio territorio, coinvolgendo nella realizzazione delle diverse attività, altri partner locali che operano nell'ambito dell'educazione alimentare come Comuni, Asl, Istituti scolastici, centri di formazione professionale.

La Provincia di Lecco, con il programma provinciale di educazione alimentare, sulla base degli indirizzi regionali, delle specificità locali e dell'esperienza maturata in oltre un decennio di attività, con il presente programma formula strategie, indica i contenuti dell'attività proposta, identifica gli strumenti e le risorse finanziarie con cui intende attuare le proprie iniziative.

2. IL QUADRO PROVINCIALE DI RIFERIMENTO

La promozione di un programma di educazione alimentare non può prescindere dalla considerazione di un complesso quadro di relazioni che i soggetti instaurano con il territorio e con alcuni fenomeni e situazioni in esso presenti. Per meglio cogliere gli aspetti ritenuti di maggiore rilievo, ai fini dell'attività che questo programma espone, si tratteggia un quadro orientativo della realtà socio-economica della provincia lecchese, attraverso alcuni indicatori in grado di evidenziare le relazioni fra l'attività di informazione e di educazione alimentare e i diversi fattori con cui interagisce.

Il **territorio provinciale** si estende su circa 816 Km², di cui oltre 2/3 in montagna e la restante parte in collina. L'amministrazione locale è articolata in 90 comuni, la maggior parte dei quali di piccole dimensioni, su cui vive una popolazione di 340.167 abitanti¹.

Circa 1/3 della popolazione vive in comuni di oltre 10.000 abitanti, che rappresentano il 6,7% dei comuni della provincia, mentre i restanti 2/3 della popolazione vive nel 93,3% dei comuni, con meno di 10.000 ab.

Comuni con popolazione	N. comuni	%	N. di abitanti	%
maggiore a 10.000 ab	6	6,7	112.359	33,03%
fra 10.000 e 5.000 ab	9	10,0	63.612	18,70%
inferiore a 5.000	75	83,3	164.196	48,27%
TOTALE	90	100	340.167	100

Istat aggiornati al 31/12/2010

All'elevata densità di popolazione (416 ab/Kmq) che si rileva dai dati esposti e che tende ad accentuarsi ulteriormente nelle zone collinari, in considerazione dell'elevata quota di territorio montano (circa 160 ab/Kmq), si contrappone il significativo numero di comuni che, al contrario, determina una presenza diffusa sul territorio di insediamenti urbani sia pure di piccole dimensioni.

Il **quadro strutturale demografico** provinciale evidenzia che la popolazione provinciale si colloca per il 5% nella fascia di età compresa fra 0 e 4 anni, per poco più del 9% nella fascia di età compresa fra 5 a 14, per il 9% nella fascia compresa fra i 15 e i 24, per il 30% nella fascia compresa fra 25 e 44, per il 28% nella fascia compresa fra i 45 e i 64, mentre gli ultra sessantacinquenni raggiungono il 19%.

Dai dati esposti emerge che la popolazione compresa nelle fasce di età fra i 5 e i 44 anni, che più direttamente si ritiene potenzialmente coinvolgibile nell'attività di un programma generale di educazione alimentare è pari a circa il 50% del totale e la popolazione scolastica è circa il 13%.

Il **sistema produttivo** si basa su una presenza diffusa di piccole e medie imprese, operanti prevalentemente nel settore della meccanica.

Il **sistema agroalimentare** è costituito da circa 1.200 imprese agricole iscritte alla C.C.I.A.A., da circa 15 imprese di pesca e da oltre 200 attività manifatturiere alimentari e delle bevande. A queste si possono aggiungere altre poche imprese, la cui attività è connessa all'agricoltura, operanti in campi quali la meccanica, i servizi e il commercio e, pertanto, costituenti il complesso provinciale agroindustriale e dei servizi per l'agricoltura.

¹ *Popolazione residente al 31 gennaio 2010 (ISTAT)*

Il **sistema agricolo** opera su una superficie agricola utilizzata (SAU) pari a circa 12.041 ettari e si fonda prevalentemente sulla produzione dei comparti florovivaistico, lattiero e orticolo. Il comparto agrituristico appare in continua crescita con 60 imprese attive, 12 delle quali propongono servizi agrodidattici (di cui 7 fattorie didattiche accreditate nella rete della Regione Lombardia)

E' opportuno precisare che il dato relativo alle imprese agricole non considera le numerose *microimprese* che operano in regime di *part time* e, non di rado, con produzione per autoconsumo. Sebbene al valore assoluto della produzione agraria provinciale queste "imprese" apportano contributi assai modesti, la loro presenza può avere significative implicazioni sotto altri profili, non estranei all'analisi condotta per la programmazione in esame (disponibilità familiare di alimenti autoprodotti, condizionamento del regime alimentare, ecc).

E' inoltre da evidenziare che, a differenza di molte altre aree prealpine lombarde, nel territorio lecchese è praticamente assente la frutticoltura, e limitata la vitivinicoltura, territorialmente circoscritta prevalentemente alla collina di Montevicchia e pochi altri comuni limitrofi (Perego, Rovagnate, ecc), che dal 2008 può fregiarsi della *Indicazione geografica tipica (Igt Terre lariane)*. Interessante, seppure ancora di importanza economica e produttiva assai modesta, è l'**olivicoltura**, il cui prodotto tuttavia si fregia della "denominazione di origine protetta" (*dop laghi lombardi - Lario*), forma di tutela europea dei prodotti tipici.

Di importanza economica e produttiva assai superiore a quella dell'olio è la produzione di **formaggio**, per il quale il territorio provinciale ricade nelle zone di produzione di prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP), quali il "Quartirolo lombardo", il "Taleggio" e il "Gorgonzola".

Il lecchese, infine, è interessato anche quale zona di produzione del "Salame brianza", anch'esso a regime di tutela dop.

Il **sistema scolastico** provinciale interessa una popolazione scolastica complessiva di circa 43.000 unità.

I comuni di Lecco, Merate, Colico, Monticello Brianza, Barzanò, Oggiono e Casatenovo sono i centri con presenza di scuole superiori.

La sottostante tabella riporta la ripartizione della popolazione studentesca e il numero di classi per ciascun ordine e grado di scuola statale. Relativamente alle scuole private (paritarie e non) la stima della popolazione scolastica complessiva è di circa 6-8.000 unità, con netta prevalenza per la scuola dell'infanzia.

Complessivamente, pertanto, la popolazione scolastica provinciale è di circa 43-45.000 unità

Scuola	n. plessi scolastici	n. alunni scuola statale
Infanzia	47	3.426
Primaria	100	14.178
Secondaria di I° grado	42	8.553
Secondaria di II° grado	15	12.047
TOTALE	204	38.204

Fonte: Provincia di Lecco, popolazione anno scolastico 2010-2011

Merita un cenno, infine, il **sistema informativo** provinciale, che annovera numerose testate giornalistiche locali (fra le principali "La Provincia", "La Gazzetta di Lecco", "Il Giornale di Merate",

“Il Giornale di Lecco”, “Il Pioverna”, “Il Punto Stampa”, tutte diffuse attraverso le edicole, che presentano localmente un non trascurabile seguito di lettori, l'emittente televisiva locale “Teleunica” e gli organi di informazione on line (Merateonline, Casateonline, Leccoprovincia.it.), oltre alle emittenti radiofoniche locali.

Il contesto locale si presenta nel suo complesso particolarmente ricco e variegato, tanto sotto il profilo imprenditoriale, quanto sotto il profilo sociale.

L'elevato livello di sviluppo economico, la ricettività della comunità locale all'innovazione, l'esistenza di un ricco sistema informativo e di un diffuso e dinamico sistema associazionistico locale, costituiscono presupposti importanti e condizioni utili per l'attuazione di un programma provinciale di informazione e di educazione alimentare che si rivolga principalmente al mondo scolastico, ma anche alle diverse categorie di utenti, presenti nella varia e diffusa rete di associazioni provinciali.

3. L'ATTIVITÀ 2000-2011

Nei dodici anni trascorsi la Provincia ha predisposto e realizzato il Programma provinciale di educazione alimentare sulla base degli obiettivi della programmazione regionale e provinciale.

Il Programma di educazione alimentare provinciale ha definito anno per anno i progetti, gli strumenti e le strategie adottate per diffondere e approfondire la cultura dell'alimentazione e dei consumi nella popolazione, anche in collaborazione con altri soggetti quali Asl, Associazioni e Imprese agricole.

Una prima attenzione è stata riservata agli aspetti organizzativi e gestionali, per l'attuazione dei progetti e delle iniziative programmate (organizzazione di incontri e laboratori del gusto nelle scuole, nelle aziende e all'interno di manifestazioni, conferenze rivolte a studenti, genitori e cittadini in genere).

Caratteristica della programmazione provinciale in tema di educazione alimentare è l'implementazione continua di iniziative e di attività che hanno progressivamente arricchito l'offerta informativa e educativa e ha portato a predisporre e realizzare:

- **“L’agricoltura lecchese in mostra”** (anno 2000), serie di 15 pannelli su supporto rigido impiegata quale strumento divulgativo e di supporto nelle diverse occasioni e luoghi di incontro (scuole, fiere, manifestazioni in genere);
- **“Prima che sia Pane – Verso le radici del cibo”** (2000-2005), circuito provinciale che coinvolge numerose aziende agricole che collaborano con la Provincia ad un programma di divulgazione e di informazione sui temi di interesse agricolo e che porta i cittadini all'interno delle aziende;
- **“Brianza in cucina- Storia, tradizioni e ricette della gastronomia brianza”** (2000), volume edito da Bellavite editore, di cui è stata acquistata e distribuita alle biblioteche delle scuole lecchesi un'edizione contenente anche la promozione del programma provinciale di informazione e di educazione alimentare;
- **“A tavola con Renzo e Lucia. Proposte di educazione alimentare e letteraria attraverso i piatti dei “I Promessi Sposi” e di altri capolavori della letteratura”** (2001), con la ricostruzione e l'analisi delle tradizioni gastronomiche e alimentari lecchesi attraverso il romanzo manzoniano;
- **“Fattorie didattiche”** (2003), progetto avviato con un'azione formativa delle aziende agricole, per renderle professionalmente idonee a svolgere servizi informativi e educativi di qualità, che prevede un processo di formazione e aggiornamento professionale continuo;
- **“La scuola in fattoria”** (2004), percorso formativo per la scuola, realizzato in collaborazione con alcune aziende agricole impegnate a costituire una rete provinciale di *fattorie didattiche*, evolutosi nel 2005 con l'organizzazione dei **Percorsi didattici integrati**, ossia percorsi formativi più complessi comprendenti una fase preparatoria e propedeutica svolta in classe, a cui è seguita una visita in azienda con funzione complementare.
- **Giornata mondiale dell'alimentazione** (2007-2008), con la realizzazione di iniziative collegate alla giornata istituita dalla FAO e celebrata il 16 ottobre di ogni anno.

- **“Cultura che nutre”** (2001-2009) manifestazione pubblica che fin dalla prima edizione ha previsto l'allestimento di stands in forma itinerante (Valmadrera, Lecco, Calolziocorte, Osnago), da parte di imprenditori, associazioni, Comuni, Asl, Centri di Formazione Professionale, ecc e la realizzazione di attività informativa e divulgativa, di laboratori del gusto, attività didattiche e animazione con fattorie didattiche, ecc, finalizzati alla trattazione di poli tematici inerenti: l'agricoltura lecchese, i prodotti e le tradizioni enogastronomiche lecchesi, il rapporto alimentazione e salute, l'educazione al gusto.

In occasione delle edizioni 2007, 2008 e 2009 la manifestazione è stata organizzata presso gli spazi espositivi della Fiera di Osnago. La disponibilità di un'area attrezzata con maggiori servizi a disposizione degli utenti (ampi parcheggi, servizio ristorante, ecc), ha consentito di ospitare contemporaneamente più di 100 soggetti di diversa natura, quali Enti pubblici, Associazioni, Imprese agricole e loro consorzi, imprese del comparto alimentare, Enti culturali.

- **“Agri-cultura”** (2006-2010) realizzazione di un percorso di approfondimento della conoscenza dell'agricoltura provinciale ad un livello adeguato per gli studenti della scuola media di primo e secondo grado.
- **“Educazione alimentare in fiera”** partecipazione attiva all'interno delle fiere agricole che si svolgono in ambito provinciale, nell'ambito delle quali sono promossi momenti di informazione e divulgazione attraverso contatti diretti con l'utenza, distribuzione di materiali informativi e sono organizzati laboratori didattici e dimostrativi (Fiere di Osnago, Imbersago, Casatenovo, Valmadrera, Carenno, Missaglia, Pasturo);
- **“Percorsi enogastronomici”** (2005-2010), iniziativa che prevede la realizzazione manifestazioni che coniugano elementi di interesse storico-culturale con punti di ristoro a base di prodotti e piatti tipici locali, allo scopo di far riscoprire i beni culturali dei luoghi e le risorse gastronomiche locali.
Nei sei anni di attivazione del progetto sono stati organizzati 17 percorsi enogastronomici nei comuni di Valmadrera, Colle Brianza, Cremeno, Casargo, Missaglia e Montevicchia.
- **“Concorso gastronomico”** (2005-2010) attivato su iniziativa diretta di alcuni operatori agrituristici, allo scopo di promuovere e valorizzare la cucina del territorio ed i prodotti agroalimentari locali, sottoponendo al giudizio di una commissione e dei clienti i piatti tipici locali.
- **“Dalla terra al cibo: le proposte del territorio”** (2006-2010) si propone di sostenere attività volte a promuovere l'educazione alimentare attraverso laboratori del gusto, presentazione di prodotti del territorio e incontri diretti dei consumatori con i produttori.
- **“Percorsi didattici integrati”**(2005-2011), attività rivolte prioritariamente agli alunni delle scuole materne, elementari e medie di primo grado della provincia di Lecco, che prevede una visita guidata aziendale preceduta da un breve intervento introduttivo in loco;
- **“Quello che il mondo mangia”**(2010-2011), iniziative sul tema dell'alimentazione rivolte agli alunni delle scuole primarie della provincia di Lecco , in accordo con quanto previsto dalle linee di indirizzo per l'educazione alimentare 2010-2015 approvate dalla Regione Lombardia con DGR n. IX/423 del 5 agosto 2010, ed in prospettiva dell'evento Expo 2015, finalizzate

all'approfondimento delle differenze e delle analogie delle abitudini alimentari nello spazio (tra realtà locali, tra province, tra regioni, tra nazioni e continenti) e nel tempo (tra le antiche civiltà, a seguito di importanti eventi, ecc.).

La seguente tabella riporta un quadro di sintesi dei risultati dell'attività scolastica svolta nel periodo 2000-2011.

		Anno attività											
UTENTI		1999-00	2000-01	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07	2007-08	2008-09	2009-10	2010-11
Interventi scolastici		68	116	117	45	55	82	106	88	107	137	45	0
Interventi extrascolastici		24	10	4	10	6	9	0	0	0	0	0	0
Visite aziendali		10	5	7	2	42	37	43	39	46	66	45	56
Esperti coinvolti		9	18	13	10	9	22	11	9	8	8	9	13
Aziende agricole coinvolte (n.)		5	4	7	1	17	6	7	6	5	5	5	6
Scuole Materne	Scuole	1	1	2	2	2	0	8	8	10	23	11	10
	Classi coinvolte	==	==	4	6	8	0	20	28	52	64	32	20
	Alunni coinvolti	==	==	80	142	150	0	405	481	808	940	403	434
Scuole elementari	Scuole	2	5	10	6	34	26	36	22	36	32	31	45
	Classi coinvolte	5	18	35	9	84	76	82	60	55	67	78	145
	Alunni coinvolti	90	365	790	166	1565	1393	1.576	1.173	1.030	1.423	1186	2213
Scuole medie	Scuole	9	8	6	6	7	3	2	1	0	5	3	2
	Classi coinvolte	30	24	21	14	28	6	4	9	0	11	6	3
	Alunni coinvolti	611	497	518	239	565	105	74	187	0	211	145	59
Scuole medie superiori	Scuole	7	6	6	2	1	0	0	1	0	1	0	0
	Classi coinvolte	46	21	29	9	8	0	0	11	0	3	0	0
	Alunni coinvolti	997	594	568	168	188	0	0	261	0	65	0	0
Totale scuole		19	20	24	16	44	29	46	32	46	61	45	57
Totale classi		81	63	89	38	128	82	106	108	107	145	116	168
Totale alunni		1.698	1.456	1.956	715	2.468	1.498	2.055	2102	1.838	2639	1.734	2.706

4. GLI OBIETTIVI PROGRAMMATICI E LE STRATEGIE OPERATIVE

Il programma provinciale di educazione alimentare rappresenta lo strumento attuativo degli indirizzi programmatici regionali a livello locale.

Le attività di educazione alimentare in esso proposte hanno, pertanto, lo scopo di adeguare gli obiettivi programmatici regionali alle realtà locali, nel rispetto delle caratteristiche e delle risorse presenti nello specifico territorio. Il programma di educazione alimentare provinciale tende, pertanto, a sviluppare le finalità e gli obiettivi del programma regionale, attraverso una propria articolazione organizzativa e di contenuti che consenta agli utenti finali (ragazzi in età scolare, genitori e cittadini in genere) di acquisire gli strumenti e le conoscenze indispensabili per migliorare le proprie abitudini alimentari.

Con la DGR n. IX/423 del 05.08.2010 la Giunta Regionale ha definito gli obiettivi regionali per l'educazione alimentare da attuare nel periodo 2010-2015 e ha approvato le nuove linee di indirizzo, in accordo con il quadro normativo comunitario e nazionale sopra esposto ed in previsione dell'Esposizione Universale 2015 che si svolgerà a Milano.

Le linee di indirizzo regionali pongono come obiettivo generale quello di educare i giovani in età scolare e i cittadini in generale, ad un buon rapporto con il cibo, stimolando la scelta di prodotti e alimenti di qualità all'interno di un corretto stile di vita, che consenta di prevenire le malattie collegate ai disordini alimentari e alla mancanza di una sana attività fisica.

Per raggiungere tale obiettivo è necessario promuovere iniziative per la conoscenza dell'intera filiera alimentare, con particolare attenzione alle realtà locali: pratiche agricole tradizionali e biologiche, benessere animale, politiche produttive e politiche di distribuzione e diffusione degli alimenti, con le relative implicazioni ambientali, culturali, storiche, economiche sociali, psicologiche e antropologiche.

La conoscenza del sistema agroalimentare nel suo complesso, partendo dallo studio e dall'analisi dei processi produttivi di qualità legati alla tradizione e alla cultura del mondo agricolo locale, contribuisce certamente ad aumentare la consapevolezza che l'alimentazione, insieme ad una regolare attività fisica, non rappresenta solamente il soddisfacimento di un bisogno primario ma anche un mezzo efficace per migliorare sia il benessere personale (piacere per l'alimentazione, affermazione delle radici, salvaguardia della propria salute) – sia il benessere collettivo (salvaguardia dell'ambiente, rispetto delle diverse culture, contenimento e riduzione delle malattie legate a disturbi alimentari e scarso movimento).

Le finalità e gli obiettivi dell'educazione alimentare da privilegiare sono, secondo gli indirizzi regionali:

Finalità	Obiettivi	Ambiti coinvolti
Promuovere la conoscenza e l'importanza dell'agricoltura e più precisamente del sistema agroalimentare attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e sostenibilità e salvaguardia dell'ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. comprendere come l'uomo ha trasformato e trasforma continuamente in prodotti tutto ciò che era ed è un fatto naturale, destinato a soddisfare bisogni elementari e vitali come l'alimentazione; 2. conoscere e comprendere le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e territorio, attraverso la conoscenza delle fasi di produzione, trasformazione, conservazione e consumo dei singoli alimenti; 3. valorizzare il mestiere dell'agricoltore, anche attraverso la rete delle fattorie didattiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Agricoltura - Industria - Ambiente - Sistemi verdi e tutela paesaggio - Turismo - Associazioni agrituristiche
Favorire il <i>conoscere</i> e il <i>saper riconoscere</i> i prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti secondo disciplinari di produzione legati alla tradizione e cultura del territorio rurale e/o secondo metodologie rispettose dell'ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. far conoscere e riconoscere le produzioni di qualità, informando i consumatori sulle caratteristiche e sulle differenze: prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, prodotti ottenuti da agricoltura biologica o integrata; 2. far riconoscere i marchi e i simboli che caratterizzano tali prodotti, nonché i sistemi di certificazione che ne garantiscono il processo di produzione e/o qualità; 3. trasmettere una concezione ampia di "qualità", non limitandola al prodotto ma associandola all'intera filiera produttiva; 4. far conoscere il termine "rintracciabilità" dei prodotti agroalimentari; 5. far conoscere e decodificare l'etichetta dei prodotti agroalimentari; 6. conoscere le tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti; 7. stimolare gli addetti alla ristorazione collettiva verso le produzioni certificate di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agricoltura - Sanità - Commercio - Enti di tutela e certificazione - ristorazione scolastica
Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali attraverso chiari punti guida: mangiare bene e in	<ol style="list-style-type: none"> 1. Promuovere uno stile di vita sano, informando anche sulle problematiche nutrizionali; 2. promuovere attività all'aria aperta, praticare attività sportiva, promuovere la rete delle fattorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Agricoltura - Sanità - Giovani e sport - Formazione e Istruzione

modo variato, non trascurare alcun nutriente, favorire il movimento e l'attività fisica	didattiche della Regione Lombardia; 3. Valorizzare il servizio di ristorazione scolastica, migliorando la qualità dei prodotti, sollecitando l'inserimento nei menù dei prodotti di qualità ed in particolare quelli biologici, favorire la comunicazione verso gli alunni, insegnanti e famiglie, rendere il momento del pasto a scuola "educativo".	- Fattorie didattiche - ristorazione scolastica
Promuovere l'interdisciplinarietà dell'educazione alimentare, informando sugli aspetti storici, culturali, antropologici che possono coinvolgere tutta la comunità educativa, nell'ottica dell'Expo2015	1. informare sugli aspetti antropologici dell'alimentazione, riflettendo sulla relazione culturale tra uomo e cibo, che comunque non è stabile, ma in continua evoluzione e soggetta a diverse influenze; 2. stimolare la riflessione sulle valenze simboliche e relazionali del cibo; 3. far conoscere i prodotti tipici e tradizionali del proprio territorio con particolare riferimento alla loro storia e alle loro origini.	- Agricoltura - Cultura
Promuovere l'educazione al gusto	1. conoscere la realtà attraverso l'approccio sensoriale; 2. rieducare all'ascolto di sé, attraverso i sensi; 3. ideare percorsi di scoperta e conoscenza da condividere calandosi nel mondo concreto della quotidianità, della ristorazione scolastica, della propria cucina e dei consumi alimentari.	- Agricoltura - Formazione e Istruzione - Fattorie didattiche - Istituti alberghieri - Università - ristorazione scolastica

In coerenza con la programmazione regionale e con le attività realizzate nelle passate programmazioni locali, specifiche e di settore, il **piano operativo provinciale** si propone i seguenti obiettivi:

- **promuovere presso i cittadini la diffusione della conoscenza dell'agricoltura, delle produzioni locali e delle relazioni territoriali;**
- **promuovere presso i consumatori la cultura della qualità alimentare e la consapevolezza del rapporto fra cultura, abitudini alimentari, stili di vita e salute;**
- **stimolare i contatti diretti tra consumatore e sistema agricolo locale.**

La strategia posta in atto punta sia sulle **relazioni dei consumatori con il sistema agricolo locale**, sia su una **gamma diversificata di proposte di attività volte a coinvolgere un ampio bacino di utenza, dalla scuola ai cittadini adulti.**

Essa si basa sui contatti diretti produttore–consumatore, attraverso l'accesso dei consumatori all'interno delle aziende agricole per l'approfondimento della conoscenza dell'ambiente agricolo provinciale nei suoi diversi aspetti (paesistici, ambientali, ecologici, naturalistici e produttivi) da parte dei cittadini e sulla promozione di incontri in ambito extraziendale.

Dall'interno dell'azienda i cittadini possono comprendere meglio le risorse impiegate, i processi produttivi, l'origine dei cibi consumati, le relazioni fra territorio e alimentazione, il ruolo e l'importanza dell'agricoltura per gli equilibri ambientali, le tradizioni culturali, ecc..

L'avvicinamento alla conoscenza diretta dei processi produttivi e di trasformazione dei prodotti permette ai **consumatori** di avere maggiore rassicurazioni, di apprezzare meglio la qualità e la sicurezza del cibo, di aumentare la consapevolezza nelle scelte di consumo e di migliorare la salute attraverso un'alimentazione sana e equilibrata.

Nello stesso tempo i **produttori agricoli** hanno l'opportunità di dialogare direttamente con i consumatori, ricevendo stimoli a migliorare la loro professionalità, ad ottenere prodotti di migliore qualità e ad erogare nuovi servizi.

L'avvicinamento e l'approfondimento di tematiche relative all'*ambiente agrario* permette ai cittadini di prendere coscienza dell'importanza della salvaguardia e della valorizzazione di uno degli elementi costitutivi del territorio provinciale, e che sempre più spesso è meta di svago e di riposo per coloro che vivono in grossi centri urbani.

Il raffronto tra le abitudini alimentari locali, regionali, nazionali ed internazionali, con le inevitabili implicazioni geografiche, storiche, culturali e antropologiche che ciò comporta, consente, invece, di comprendere meglio il valore dei singoli prodotti alimentari e dei relativi processi produttivi e di consumo, in un confronto costruttivo tra le proprie radici e le altre culture e tradizioni.

Per raggiungere tali obiettivi è necessario:

- **coinvolgere nell'attività operativa gli operatori agricoli**, soprattutto in forma associata, per la gestione di servizi educativi articolati e diffusi sul territorio al fine di rispondere alle esigenze di un'utenza diversificata;
- **stimolare la curiosità dei cittadini, proponendo loro percorsi divulgativi e formativi organizzati in contesti diversi** (scuole, aziende agricole, centri urbani) **e con attività diversificate** (attività dimostrative, ludiche, gastronomiche, culturali, anche di confronto con realtà alimentari nazionali ed internazionali).

5. PROGETTI 2011-2012

Il piano operativo 2011-2012, nel rispetto delle linee di indirizzo regionali ed in previsione della realizzazione, a Milano, dell'Expo2015 dal titolo "Nutrire il pianeta, energia per la vita", prevede la realizzazione di progetti che stimolino i cittadini verso un buon rapporto con il cibo, attraverso la conoscenza degli alimenti e dei processi produttivi, l'educazione al gusto, il rispetto delle diverse culture alimentari nazionali ed internazionali, senza trascurare l'attività fisica all'aria aperta, strumento alternativo, e a volte indispensabile, per entrare in contatto con l'ambiente agricolo e rurale nel variegato territorio provinciale. L'abbinamento alimentazione-movimento è evidente, in particolare, nell'ambito dei progetti "Percorsi didattici integrati" i quali, insieme ai temi dell'alimentazione, della scoperta della cultura gastronomica locale e della conoscenza del mondo agricolo promuovono il tema del "movimento" e dell'attività fisica all'aria aperta.

Il piano operativo provinciale 2011-2012 prevede i seguenti progetti:

ATTIVITÀ	SOGGETTO ATTUATORE	SEDE DI REALIZZAZIONE	UTENZA	PERIODO PREVISTO (*)
Percorsi didattici Integrati	Fattorie didattiche accreditate	Scuole e aziende agricole del territorio	Studenti	Settembre 2011 Giugno 2012
Quello che il mondo mangia	Esperti del settore alimentare (alimentaristi, dietologi, ecc.)	Scuole primarie	Studenti	Settembre 2011 Giugno 2012
Laboratori del gusto e attività didattiche	Aziende agricole singole e/o associate del territorio ed esperti del settore alimentare (alimentaristi, dietologi, ecc.)	Fiere e/o iniziative proposte dal soggetto attuatore	Ragazzi in età scolare e cittadini in genere	Settembre 2011 Agosto 2012

(*) Il periodo previsto indica l'arco temporale indicativo durante il quale si organizzeranno e si realizzeranno le iniziative

1. **PERCORSI DIDATTICI INTEGRATI**

Il progetto è rivolto prioritariamente ad alunni e studenti delle scuole materne, elementari e medie di primo grado della provincia di Lecco.

A questa categoria di consumatori è riservata una particolare attenzione, per l'importanza che riveste la funzione educativa nei giovani. Essi hanno un ruolo fondamentale nel condizionare direttamente e indirettamente, attraverso la famiglia, le scelte e i consumi e costituiscono gli interlocutori che possono massimizzare l'efficacia dell'educazione alimentare. Negli scorsi anni la parte più rilevante, in termini di impegno organizzativo e finanziario, è stata riservata a questa attività, che mantiene ancora un ruolo centrale nella programmazione provinciale.

L'esperienza maturata nel passato e soprattutto nell'attività 2004 ha indotto cambiamenti nell'organizzazione dell'attività di informazione e educazione alimentare rivolta all'utenza scolastica.

Il riscontro effettuato sui dati 2000-2004 ha fatto emergere un limitato ricorso, da parte delle scuole, alle visite presso le aziende agricole, nelle quali è possibile per gli alunni fare

esperienze dirette nella realtà operativa, con un valore educativo di maggiore persistenza. Questo limite è stato corretto nel 2004 con il progetto “*La scuola in fattoria*” e nel quinquennio 2005 con la proposta dei “**percorsi didattici integrati**”, nei quali la visita aziendale ha costituito una tappa di un itinerario formativo più ampio, che comprende la fase preparatoria e propedeutica svolta in classe. Le attività in classe prevedevano momenti espositivi, ludici e laboratori, mentre le attività in azienda venivano svolte mediante l’organizzazione di laboratori per la simulazione delle pratiche agricole e dei processi produttivi e di trasformazione e/o attraverso l’osservazione-partecipazione all’attività agricola concreta.

Per l’anno scolastico 2011-2012 si prevede di rinnovare il servizio concentrando l’intera attività in azienda, nel corso di un’unica giornata. Le attività pratiche e di laboratorio vengono precedute da un momento introduttivo e propedeutico, organizzato direttamente in azienda, allo scopo di realizzare un percorso completo, più omogeneo e continuativo, che consenta agli alunni coinvolti di vivere un riscontro immediato di quanto acquisito, all’interno della realtà aziendale.

Gli operatori responsabili della realizzazione dell’iniziativa sono individuati tramite una selezione di offerte che permette di valutarne la preparazione tecnica, la capacità operativa e la qualità della proposta agrodidattica in coerenza con gli obiettivi e le finalità previste dal programma provinciale di educazione alimentare.

Obiettivi del progetto, è la promozione della conoscenza dell’agricoltura, dell’ambiente agricolo e dei prodotti locali, con metodologie e in contesti adeguati agli utenti, direttamente da parte degli operatori agricoli, anche attraverso le fattorie didattiche.

2. QUELLO CHE IL MONDO MANGIA

Il progetto, rivolto prioritariamente ad alunni e studenti delle scuole primarie della provincia di Lecco, così come pensato, prevede lo studio e l’analisi delle differenti abitudini alimentari affermatesi nel tempo e nello spazio.

Il progetto prevede due percorsi differenziati in base alla fascia di età dell’utenza: primo triennio (classi prime, seconde e terze) e ultimo biennio (classi quarte e quinte).

Nel corso del triennio della scuola primaria viene proposto il confronto delle abitudini alimentari nell’ambito di diversi territori (provincia, regione, nazione, ecc.), mettendone in evidenza le differenze e le eventuali analogie.

Partendo da singoli prodotti (es. latte, carne suina, formaggi, ecc.) o da prodotti tra loro alternativi (es. olio-burro, vino-birra, carni suine-bovine, ecc.) ed analizzandone, ad esempio, le pratiche agricole, le forme di allevamento, i processi di trasformazione e/o conservazione, è possibile evidenziare le differenze, ma anche le eventuali analogie, tra i modelli alimentari delle diverse aree geografiche: da livelli locali (valli, aree lacustri, province, regioni, macroaree nazionali, ecc.) fino a livelli internazionali.

Ciascun *percorso geografico* proposto deve, pertanto, riguardare un singolo prodotto o una categoria omogenea di prodotti alimentari e svilupparsi mediante laboratori didattici e del gusto che abbinando, in un processo armonico, momenti di studio e attività ludico-pratiche consenta agli alunni delle classi prime, seconde e terze, di approfondire la conoscenza delle tradizioni

alimentari locali confrontate con altre realtà geografiche.

Per quanto riguarda l'ultimo biennio della scuola primaria viene proposto il confronto delle abitudini alimentari delle diverse civiltà e nelle diverse epoche storiche, ed in relazione a particolari eventi, quali la scoperta del continente americano, le grandi migrazioni.

Partendo da singoli prodotti (es. latte, carne suina, formaggi, ecc.) o da prodotti tra loro alternativi (es. olio-burro, vino-birra, carni suine-bovine, ecc.) ed analizzando l'evoluzione nel corso del tempo delle pratiche agricole, delle forme di allevamento, dei processi di trasformazione e/o conservazione, è possibile evidenziare le differenze, ma anche le eventuali analogie, tra i modelli alimentari delle diverse epoche storiche, anche in questo caso, da livelli locali (valli, aree lacustri, province, regioni, macroaree nazionali, ecc.) fino a livelli internazionali.

Ciascun *percorso storico* proposto deve, pertanto, riguardare un singolo prodotto o una categoria omogenea di prodotti alimentari e svilupparsi mediante laboratori didattici e del gusto che abbinando, in un processo armonico, momenti di studio e attività ludico-pratiche consenta agli alunni delle classi di quarte e quinte di approfondire la conoscenza dell'evoluzione subita nel corso del tempo dalle tradizioni alimentari.

Gli operatori responsabili della realizzazione dell'iniziativa sono individuati tramite una selezione di offerte che permette di valutarne la preparazione tecnica, la capacità operativa e la qualità della proposta agrodidattica in coerenza con gli obiettivi e le finalità previste dal programma provinciale di educazione alimentare.

3. LABORATORI DEL GUSTO E ATTIVITÀ DIDATTICHE

Consiste in un complesso di attività di educazione alimentare svolte all'interno delle manifestazioni fieristiche provinciali e/o iniziative proposte dai soggetti attuatori, mediante la realizzazione di laboratori del gusto, attività didattiche e approfondimenti tematici in ambito agroalimentare.

Gli obiettivi delle iniziative proposte, sono la promozione della conoscenza delle risorse agroalimentari locali e delle eccellenze enogastronomiche del territorio, la promozione di sinergie fra operatori diversi del comparto agroalimentare (quali, per esempio produttori, trasformatori, ristoratori), l'incontro diretto tra produttori e consumatori, la sinergia fra risorse alimentari e storico-culturali locali rivolte ad un ampio e diversificato pubblico.

6. LE MODALITÀ OPERATIVE E IL PIANO FINANZIARIO

Per l'attuazione del programma alla Provincia compete la progettazione e realizzazione di attività, la formulazione di indirizzi, il coordinamento e il controllo dell'attività.

Per l'attuazione del presente programma è formulata la seguente **previsione di spesa**:

PROGETTI	SPESA (€)	%	DESCRIZIONE DELLA SPESA
Percorsi didattici Integrati	15.000	40,54	Acquisizione del servizio offerto alle scuole dell'infanzia, scuole primarie e medie di primo grado della provincia di Lecco
Quello che il mondo mangia	15.000	40,54	Acquisizione del servizio offerto alle scuole primarie della provincia di Lecco
Laboratori del gusto e attività didattiche	7.000	18,92	Acquisizione del servizio/concessione di contributo per spese connesse alla realizzazione del progetto
TOTALE	37.000	100,0	

La realizzazione dei "Laboratori del gusto e attività didattiche" è indicato in via previsionale e realizzabile in base ai fondi che verranno assegnati.

Il riparto delle risorse fra i diversi progetti è effettuato su base previsionale. Al fine di ottimizzare il loro impiego e l'efficace realizzazione del programma il Dirigente responsabile del competente Settore può apportare, in sede attuativa, i necessari aggiustamenti compensativi, nel limite dello stanziamento previsto.

Per la **copertura della spesa** è previsto il ricorso alle seguenti fonti finanziarie:

Fonte Finanziaria	Importo (€)	%
Trasferimenti Regione Lombardia (*)	22.000,00	59,46
Risorse proprie Provincia di Lecco	15.000,00	40,54
TOTALE	37.000,00	100,00

() L'importo dei trasferimenti regionali è determinato in via previsionale sulla scorta dei trasferimenti precedenti e dei criteri di riparto delle risorse finanziarie adottate dalla Regione Lombardia. L'importo indicato di provenienza regionale può pertanto subire variazioni.*