

Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia/Francia "Marittimo" 2007-2013

ACRONIMO PROGETTO	Con.Tare
TITOLO PROGETTO	Prodotti locali, tradizionali e transfrontalieri: CONSapevolezza e coscienza alimenTARE
OBIETTIVO GENERALE	Creare una rete transfrontaliera per la promozione di una corretta educazione alimentare e per la valorizzazione/promozione delle culture alimentari locali ed del consumo di prodotti tradizionali e stagionali, all'interno dello spazio transfrontaliero
SINTESI	<p>Il progetto Con.Tare, è indirizzato agli studenti degli istituti professionali alberghieri e agrari della Toscana, Sardegna e Corsica e si propone di promuovere una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale e della qualità della vita. L'educazione alimentare diventa pertanto uno strumento di conoscenza delle proprie origini e tradizioni, del territorio di appartenenza ma anche dei territori transfrontalieri.</p> <p>Il progetto sarà incentrato su moduli di formazione realizzati e condivisi dai partner, rivolti agli studenti che terranno conto dei nessi che collegano l'agricoltura, l'ambiente, l'alimentazione e la salute.</p> <p>Le attività previste dal progetto riguarderanno azioni volte a:</p> <ul style="list-style-type: none">o l'educazione al gusto con la divulgazione dei valori nutrizionali degli alimenti e delle loro caratteristiche organolettiche, della stagionalità dei prodotti con riferimento alla piramide alimentare mediterranea;o la promozione della conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità;o l'elaborazione di cibi e ricette con le varie diversità di cibi tradizionali e degustazione guidata agli studenti dei territori transfrontalieri;o la formazione consapevole del consumatore/studente che avverrà ripercorrendo le tappe degli alimenti dal campo alla tavola; trasferendo le tecniche di coltivazione, visitando le aziende agricole e realizzando orti biologici nei giardini delle scuole. Verranno organizzati incontri per informare sulla filiera produttiva di un alimento e le tecniche di trasformazione evidenziando il legame esistente tra cibo e ambiente attraverso i prodotti tipici. Le scuole saranno sensibilizzate sulle problematiche relative all'informazione e alla tutela dei consumatori;o l'interscambio scuola/lavoro che consentirà di offrire ai ragazzi la possibilità di visitare i luoghi e le strutture transfrontaliere di produzione agro-alimentare come fattorie, frantoi, cantine, mulini, forni, pasticci, caseifici. <p>Oltre a fornire occasioni di studio, si creeranno le condizioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agroalimentare, realizzando un efficace orientamento scolastico e professionale, utile alla scelta del futuro corso di</p>

studi.

DURATA DEL PROGETTO	24 mesi
BUDGET DI PROGETTO	€ 79.880,00
CONTRIBUTO UE	€ 59.910,00
FONDO UE	FESR
	Ente Provincia di Grosseto
	Referente Dr. Fabio Fabbri
	Telefono +39.0564/484442
	Fax +39.0564/28860
	E-mail f.fabbri@provincia.grosseto.it
PARTNER	Corsica -Office du Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC) -Lycée enseignement professionnel Scamaroni (Bastia)
	Sardegna -Istituto di Istruzione Superiore "G.B. Tuveri" (Villamar)
	Toscana -Istituto Statale "Leopoldo II di Lorena" (Grosseto)