

## **Progetto SWITCH**

SWITCH è un progetto Horizon Europe finanziato dalla Commissione Europea con il contratto n. 101060483, che ha avuto inizio nel gennaio 2023. Nel corso dei 48 mesi della sua durata, intende migliorare la comprensione dei fattori che attualmente limitano l'adozione su larga scala di diete sane e responsabili da parte dei cittadini europei e, attraverso lo sviluppo di strumenti innovativi, facilitare la transizione verso comportamenti alimentari più salutari e sostenibili coinvolgendo tutti gli attori della filiera alimentare.

Al progetto partecipano 21 partners di 8 paesi europei.

La Sardegna ed altri 5 territori (Gothenburg, Berlino, Montpellier, Roma) sono stati individuati quali Food Hubs, laboratori di innovazione nei quali sperimentare le soluzioni proposte dai diversi enti di ricerca che partecipano al progetto e misurare i cambiamenti indotti.

L'Agenzia Laore Sardegna, in partenariato con altri attori locali, promuove le seguenti 4 iniziative pilota territoriali.

### **1 - La buona Tavola (Gallura)**

L'attività si propone di coinvolgere gli alunni delle scuole primarie e i loro genitori nella valorizzazione, accesso e consumo di cibi locali, tipici, sostenibili ed equilibrati, con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare domestico. L'iniziativa prevede la creazione di linee guida per menù sostenibili nelle mense scolastiche, lo sviluppo di un menù giornaliero per i pasti offerti nelle scuole e la promozione di opzioni salutari per la cena, rivolte ai genitori. Attraverso un approccio di co-creazione, che include workshop e incontri, si favorirà la costruzione di una rete tra produttori locali, trasformatori alimentari, gestori di mense, personale scolastico, genitori, organizzazioni regionali, decisori politici e l'Agenzia Laore. Questo metodo stimolerà riflessioni, discussioni e la condivisione di conoscenze.

#### **Obiettivi dell'attività:**

- Promuovere linee guida per bandi e gare relative alla gestione delle mense scolastiche primarie nei comuni dell'Alta Gallura, supportando la produzione agricola e animale rispettosa dell'ambiente, l'uso di filiere corte e locali, nonché prodotti biologici e di qualità certificata (DOP-IGP, con

certificazioni SQNPI, SQNZ, conformi ai CAM - Criteri Ambientali Minimi).

- Sviluppare un menù giornaliero per le mense scolastiche e per le famiglie, comprese le cene.
- Raccolta di ricette tradizionali dell'Alta Gallura.
- Aumentare la consapevolezza sugli indicatori di sostenibilità delle scelte alimentari.
- Incrementare la connettività tra gli attori della filiera e tra questi e i consumatori locali.

## **2 - Più legumi nel piatto (Medio Campidano)**

Questa attività mira a promuovere il consumo di legumi tra i bambini e il pubblico. Attraverso una serie di azioni che coinvolgono gli stakeholder locali, come produttori, gestori di mense e famiglie, il progetto sensibilizzerà sui benefici nutrizionali e ambientali dei legumi e cercherà di aumentare la frequenza dei piatti a base di legumi nei menù scolastici. L'attività comprenderà cinque azioni, tra cui:

1. workshop con gestori di mense e famiglie
2. una giornata di laboratorio pratico con i bambini
3. visita alle aziende agricole di legumi
4. una giornata di cucina con i cuochi delle mense
5. un incontro finale di presentazione del menù a base di legumi.

L'attività verrà replicata in quattro comuni del Sud Sardegna e si basa sulla ricostruzione della filiera locale, sul coinvolgimento dei produttori locali di legumi come ambasciatori di sostenibilità per la campagna di sensibilizzazione e le azioni pianificate.

### **Obiettivi dell'attività:**

- Sensibilizzare sull'importanza nutrizionale e ambientale dei legumi e ridurre lo scetticismo nei loro confronti.
- Aumentare l'uso e l'accettazione dei piatti a base di legumi nelle scuole primarie e oltre.
- Incrementare la connettività tra gli attori della filiera e tra questi e i consumatori locali.

## **3 - Verso la Comunità del Cibo (Sud Ovest Sardegna)**

Questa attività fa parte di un'iniziativa più ampia che ha lo scopo di creare una comunità del cibo in 42 comuni nel sud-ovest della Sardegna e nell'area della Marmilla. L'obiettivo principale è coltivare l'interesse e il riconoscimento dell'importanza dell'agrobiodiversità e delle risorse agricole locali per sostenere ecosistemi sani, preservare il patrimonio culturale e garantire la sicurezza alimentare. Promuove inoltre le connessioni tra vari stakeholder, tra cui agricoltori, ristoranti, mense, cittadini, autorità locali e altri attori. A tal fine, le azioni coinvolgeranno i cittadini, in particolare le giovani generazioni, in una serie di incontri riflessivi e opportunità educative nelle scuole. Inoltre, verranno utilizzate piattaforme digitali per migliorare il coinvolgimento, promuovere i valori associati alla biodiversità agricola e aumentare la visibilità delle risorse e degli agricoltori locali, stimolando il sostegno e la fiducia dei consumatori verso opzioni alimentari locali e sostenibili.

#### **Obiettivi dell'attività:**

- Sensibilizzare la comunità emergente sui valori della sostenibilità, sull'importanza dell'agrobiodiversità locale e sulla necessità di un cambiamento verso pratiche alimentari più sostenibili attraverso una serie di workshop, momenti di discussione e riflessione, con particolare attenzione alle giovani generazioni nelle scuole.
- Migliorare la connettività e l'interesse tra gli stakeholder e il pubblico attraverso ricerche, co-creazione e condivisione di contenuti multimediali incentrati su video-storie sull'agrobiodiversità locale del territorio della Comunità del Cibo, utilizzando l'app sviluppata dall'Agenzia Laore in collaborazione con la Fondazione Sentiero di Santa Barbara.

#### **4 - Menù Sostenibile per le Mense Scolastiche (Sulcis – Iglesiente)**

Questa iniziativa ha l'obiettivo di promuovere la sostenibilità e l'uso di ingredienti locali nei servizi di ristorazione scolastica. Attiverà un coinvolgimento diretto di comuni, scuole, genitori, produttori agricoli, gestori di mense e altri stakeholder locali nel sud-ovest della Sardegna, con lo scopo di sviluppare linee guida per i menù delle mense scolastiche in modo collaborativo. L'iniziativa prevederà discussioni tecniche partecipative, incontri formali e informali, e strutture di governance cooperativa, al fine di aumentare la consapevolezza tra tutti i partecipanti della filiera della ristorazione scolastica e collettiva riguardo agli aspetti di sostenibilità legati alle scelte alimentari.

#### **Obiettivi dell'attività:**

- Aumentare la consapevolezza tra tutti gli stakeholder della filiera della ristorazione scolastica e collettiva sugli elementi di sostenibilità alla base delle scelte alimentari.
- Redigere un menù sostenibile partecipativo per la ristorazione scolastica nel sud-ovest della Sardegna, che dia priorità a ingredienti di alta qualità, nutrienti e di provenienza locale.
- Ricostruire la filiera locale e aumentare le connessioni tra gli stakeholder.