



Comune di Serrenti

Abstract

<u>Iniziativa progettuale di:</u> Comune di Serrenti Via Nazionale, 182 – 09027 (VS) Tel. 070.915191 e-mail di progetto: ortoserrenti@gmail.com	<u>Società incaricata:</u> Ideas Via Carlo Felice, 257 - 09025 Sanluri (VS) Tel/Fax 070.9348240 – www.ideasturismo.it e-mail: info@ideasturismo.it
--	---

Progetto “Dall’etica all’etichetta, dall’orto alla tavola: percorsi di consumo alimentare responsabile, di cucina tradizionale e di salvaguardia della biodiversità”.

L’amministrazione comunale di Serrenti ha risposto nell’autunno del 2009 a un Bando della Regione Sardegna per il cofinanziamento di progetti finalizzati al conseguimento della sostenibilità ambientale; il progetto proposto dal Comune, dal titolo “Dall’etica all’etichetta, dall’orto alla tavola: percorsi di consumo alimentare responsabile, di cucina tradizionale e di salvaguardia della biodiversità”, è risultato poi essere primo in graduatoria tra quelli ammessi al finanziamento.

Il suo obiettivo è quello di salvaguardare la “biodiversità gastronomica” presente sul territorio attraverso la sensibilizzazione delle famiglie e, soprattutto, dei giovani realizzando uno scambio di saperi intergenerazionale che coinvolga i principali detentori di questi saperi: i nonni.

Questo tema è particolarmente caro all’amministrazione comunale che da diverso tempo ha deciso di puntare sulla salvaguardia delle tradizioni e delle produzioni agroalimentari locali considerate come un ottimo volano per la tutela della salute alimentare. Il progetto, le cui attività si protrarranno fino all’anno prossimo, vuole quindi porsi come strumento per contrastare il pericolo che le conoscenze e le tradizioni gastronomiche presenti sul territorio vadano perdute a causa della loro mancata trasmissione da una generazione all’altra, e ha come obiettivo generale, quindi, quello di diffondere nella comunità serrentese il sapere legato agli aspetti ambientali, culturali, sociali e di salute che derivano dall’alimentazione.

Per questo motivo le attività previste dal progetto prevedono il coinvolgimento dell’intera popolazione a partire proprio dai più giovani che, attraverso il confronto con coloro che detengono le conoscenze, ovvero i nonni, potranno appropriarsi dei saperi e delle tradizioni gastronomiche del territorio; l’importanza della corretta lettura delle etichette, per identificare le qualità e la provenienza dei prodotti, e la sensibilizzazione verso i prodotti autoctoni e a *km zero* rappresentano altri contenuti che conferiscono al progetto un’importanza particolare per la promozione di un consumo che sia al contempo responsabile e sostenibile.

