



A SCUOLA CON GUSTO

X EDIZIONE - anno scolastico 2016-2017

Per questo anno scolastico il Progetto "A Scuola con Gusto" si propone di:

- Elaborare **NUOVI MENÙ** per i **NIDI**, per le **scuole dell'infanzia** e per le **scuole primarie** ispirati alle nuove Linee guida per l'educazione alimentare, ai principi della PAT - Piramide alimentare toscana e a quelli della Piramide alimentare transculturale per l'età pediatrica, promossa dalla Società Italiana di Pediatria, il cui obiettivo è far incontrare i dettami e i principi di salute della dieta mediterranea con i sapori delle altre popolazioni che vivono nel nostro Paese, all'insegna dello slogan "il cibo unisce".
Per l'elaborazione del nuovo menù si procede in modo da andare verso un menù condiviso, che diventi un patto tra le istituzioni (Comune, ASP, AUSL) e gli utenti: sulla base delle giuste sostituzioni e variazioni indicate dagli esperti, viene definito il menù da condividere innanzitutto con la Commissione Mensa e poi con i pediatri e i responsabili dell'AUSL di riferimento, che sono preposti anche alla sua definitiva approvazione.
- Fornire una prima conoscenza della **CARTA DI MILANO dei bambini**, quale eredità di EXPO 2015 e possibile strumento di lavoro per attività didattiche nelle scuole.
- Continuare il percorso sul **PESCE AZZURRO a mensa**, dopo la messa a regime lo scorso anno scolastico del progetto regionale "**Mangiare locale si può - Il pesce fresco nella mensa scolastica**", che ha visto l'inserimento nel menù scolastico delle scuole cittadine dei piatti a base di pesce fresco del Mar Tirreno, accompagnati dai relativi laboratori e percorsi didattici. questo grazie alla realizzazione a Viareggio del laboratorio regionale di lavorazione del pesce. Da quest'anno anche ai nidi verrà fornito questo tipo di pesce.
- Proseguire e sviluppare i progetti :
"ORTI SCOLASTICI" con lo scopo di potenziare anche il consumo delle verdure a tavola;
"IL VALORE DEL CIBO, IL CIBO COME VALORE" incrementando il percorso già intrapreso contro lo spreco alimentare, in rapporto alla nuova legge da poco approvata e alle nuove direttive che verranno emanate a breve;
"MENU' CON GUSTO" per la conoscenza dei prodotti e dei piatti locali, con l'introduzione di nuovi prodotti;
VISITE ALLE AZIENDE AMICHE da parte delle scuole e apertura alle famiglie (Domenica 2 Aprile 2017);
VISITE AL CENTRO COTTURA E AL LABORATORIO ARTIGIANALE PER LA LAVORAZIONE DEL PESCE.
- **EVENTO FINALE a Villa Borbone (Sabato 27 Maggio 2017)**

