

PROGETTO A SCUOLA CON GUSTO – PROPOSTE PER LE SCUOLE

Pacchetto di attività e opportunità offerte da questo progetto:

1. **FORMAZIONE DOCENTI** : Incontri formativi di 2/3 ore da svolgersi con date e orari da concordare .
2. **INCONTRI CON I GENITORI** :
 - sulla sperimentazione dei nuovi menù
 - per la valorizzazione dei prodotti e dei piatti del territorio
 - per visite ai luoghi della produzione e trasformazione dei prodotti alimentari destinati alle mense scolastiche.
3. **VISITE DIDATTICHE**
4. **KIT per la cura dell'orto scolastico** e assistenza per la loro realizzazione e manutenzione .
5. **Escursioni per genitori e docenti** in collaborazione con la Cittadella della Pesca.
6. Fornitura di una **BACHECA DEL PROGETTO**, da collocare all'ingresso della scuola.
7. Partecipazione alla **Festa di fine anno scolastico** presso Villa Borbone o altri spazi pubblici.
8. Supporto per **la comunicazione e le pubblicazioni** delle attività svolte



Anni Scolastici

2017-2018

2018-2019

“A mensa con gusto”. Questo anno scolastico vedrà la sperimentazione dei nuovi menù scolastici elaborati sulla base delle esperienze precedenti e dalle indicazioni emerse negli incontri con la commissione mensa, le famiglie, gli addetti alla ristorazione e gli esperti. Particolare attenzione sarà data all'introduzione di nuovi prodotti e piatti legati alla biodiversità e alle varie culture gastronomiche, con un monitoraggio costante dei livelli di gradimento e di spreco.



“Mangiamoci l'orto”. Un programma di educazione alimentare, sensoriale e del gusto dedicato agli ortaggi e alle verdure per promuoverne il consumo e contrastarne lo scarto a scuola e in ambito domestico, partendo da quei prodotti e piatti che oggi a mensa risultano meno graditi. L'orto scolastico sarà uno dei principali strumenti didattici messo a disposizione in questo percorso. Verrà fornita un'adeguata collaborazione alle scuole per la riattivazione degli orti già esistenti o per l'eventuale attivazione di nuovi orti.



“Azzurro nel piatto”. Promuovere anche d'intesa con l'istituto Alberghiero “G.Marconi” di Viareggio la sperimentazione di nuove ricette per valorizzare le qualità organolettiche e nutrizionali del pesce azzurro e per favorirne il gradimento nelle mense scolastiche.



“Il valore del cibo. Il cibo come valore”.

Una proposta per contrastare lo spreco alimentare e favorire la cultura del dono e la solidarietà con persone che vivono situazioni di disagio economico e sociale, in collaborazione con la Caritas Diocesana di Lucca, sulla base della sperimentazione condotta nelle scuole della città di Viareggio.



“A SCUOLA CON GUSTO” è un progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto, che intende avvicinare adulti e bambini ai principi di una corretta alimentazione, acquisendo stili alimentari più consapevoli a partire dalla mensa scolastica.

Il Progetto è nato nell'anno scolastico 2007-2008 dalla volontà comune a più soggetti di riscoprire un rapporto più sano e salutare con il cibo da trasmettere e insegnare ai bambini.

Si svolge sotto la supervisione della Commissione Mensa e della AUSL12 Versilia ed ha ottenuto il patrocinio del MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), in quanto in linea, sin dal suo nascere nel 2007, con i nuovi indirizzi volti a promuovere l'educazione alimentare quale intervento educativo continuo all'interno della scuola. Indirizzi che hanno trovato piena esplicitazione nelle “Linee guida per l'educazione alimentare” emanate dal Ministero nel 2015.

“A SCUOLA CON GUSTO” è promosso da: • Assessorato Pubblica Istruzione del Comune di Viareggio • ICARE di Viareggio che gestisce la mensa scolastica • Centro di Educazione del Gusto di Prato, centro di formazione, ricerca, comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto, accreditato dal Ministero della Pubblica Istruzione, supporto scientifico del progetto.

Possono aderire al progetto tutte le scuole dell'infanzia e primarie, sia comunali che statali, di Viareggio e da alcuni anni anche i servizi comunali 0-3.