

PROGETTO A SCUOLA CON GUSTO – Cronoprogramma

- **INCONTRI CON LA COMMISSIONE MENSA**
- **INCONTRI CON I COLLEGI DEI DOCENTI**
- **INCONTRI CON I GENITORI**
- **LABORATORI E VISITE DIDATTICHE**
- **VISITE AL CENTRO COTTURA E AL LABORATORIO DEL PESCE**
- **GIORNATA DELLE AZIENDE AMICHE**
- **FESTA DI FINE ANNO SCOLASTICO – 4 Maggio 2019**
- **ATTIVITA' DI MONITORAGGIO SUL GRADIMENTO DEL MENU' SCOLASTICO**
- **ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE**



ANNO SCOLASTICO

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 contrastandone 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.



“Azzurro nel piatto”. Per una città di mare come Viareggio, il pesce è un forte carattere identitario della cucina locale e della cultura alimentare. I benefici del pesce per la salute sono molteplici e d'intesa con l'istituto Alberghiero “G.Marconi” di Viareggio avvieremo 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, sulla base della sperimentazione condotta nelle scuole della città di Viareggio.



STORIA del Progetto “A SCUOLA CON GUSTO”

“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 USL Nord Ovest Toscana; 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, ente accreditato dal MIUR, supporto scientifico del progetto.

Possono aderire al progetto tutte le scuole, sia comunali che statali, di Viareggio.

Dall'anno scolastico 2017/2018 è stato costituito un gruppo di Coordinamento del Progetto, composto da docenti di tutti gli Istituti Comprensivi, dai rappresentanti dei nidi d'infanzia comunali, da ICARE, dal Centro Educazione del Gusto, dal Comune di Viareggio.