

**UN APPUNTAMENTO DA NON PERDERE  
A CONCLUSIONE DELLA SETTIMA EDIZIONE DEL PROGETTO  
“A SCUOLA CON GUSTO”**

**Sabato 17 maggio dalle ore 16,00**

**“Villa Borbone in festa”,  
evento conclusivo del progetto 2013-2014**



Comune di Viareggio - Settore Politiche Educative, Azienda Speciale Pluriservizi ASP e Centro di Educazione del Gusto di Prato, promotori per il settimo anno consecutivo del progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto - **A Scuola con Gusto** - invitano le scuole e la cittadinanza a partecipare al pomeriggio organizzato per sabato 17 maggio, a conclusione del percorso svolto durante l'anno scolastico in 16 scuole cittadine.

Nella bella cornice di Villa Borbone, una giornata di festa, aperta a tutta la città, degli alunni, ma anche dei docenti, delle famiglie e delle aziende amiche del progetto,

Alle ore 16 inaugurazione della festa e saluti delle autorità; a seguire, presentazione del Progetto “Mangiare locale si può” da parte della Regione Toscana e relazione sulla VII edizione del Progetto a cura del Centro di Educazione del Gusto di Prato. Quindi Presentazione e consegna della pubblicazione “A Mensa con Gusto”.

Seguiranno “Scuole alla ribalta” sulla pedana allestita nel parco, la premiazione delle scuole partecipanti al Progetto e la merenda da gustare insieme: Pesce fresco del Mar Tirreno, Macedonia con frutta biologica e altri prodotti della cucina locale (a cura di Asp e Alisea).

Sarà inoltre possibile per l'intero pomeriggio:

- Visitare la mostra allestita dalle scuole
- Assistere alle proiezioni a cura del Centro Immagin@ria
- Partecipare all'esposizione, al mercato ed ai laboratori a cura delle Aziende Amiche nel parco della Villa.

In questo anno scolastico 2013-2014 è stata particolarmente approfondita l'esperienza sul pesce, rivolta sia ai bambini che agli insegnanti ed ai genitori. Questo in continuità con quanto già sperimentato nelle scuole di Viareggio negli anni passati e in stretto collegamento con il Progetto pilota “Mangiare locale si può” che la Regione Toscana ha elaborato, in collaborazione con il Centro Educazione del Gusto di Prato, sulla base delle esperienze compiute negli anni precedenti con l'introduzione di prodotti locali nella ristorazione scolastica.

A febbraio è stata fatta una sperimentazione presso il Centro Cottura ASP, ossia una prova di cucina con vari piatti a base di pesce azzurro da proporre ai bambini delle scuole

In seguito sono stati organizzati degli incontri con i genitori delle scuole comunali dell'infanzia con assaggi di pesce fresco a scopo dimostrativo e si sono svolte due giornate di sperimentazione del pesce fresco a mensa: sugo di pesce e secondo piatto di pesce azzurro.

Dal prossimo anno scolastico sarà così possibile inserire nel menù, secondo un calendario predefinito, primi e secondi piatti a base di pesce azzurro del nostro mare.

Anche gli altri comuni toscani aderenti al progetto potranno portare questa preziosa esperienza nelle proprie mense scolastiche, con l'auspicio, evidenziato dalla Regione, che si realizzi, anche per il pesce azzurro, la filiera corta a mensa, come in questi anni si è costruita su altri preziosi prodotti locali.

Altre importanti attività svolte in questa settima edizione del Progetto "A scuola con gusto" sono state:

- L'inizio della collaborazione con il Parco di S. Rossore, nuova Azienda Amica del Progetto, con possibilità di effettuarvi visite guidate e fare laboratori del gusto con i prodotti del Parco.
- Prosecuzione dei "Menù con gusto" con aggiornamento del menù scolastico e organizzazione di giornate a tema con particolare attenzione ai prodotti e ai piatti locali.
- Continuazione dell'esperienza degli orti scolastici con il supporto dell'Associazione L'Uovo di Colombo.
- Aziende amiche e giornate delle aziende aperte: le aziende amiche del progetto hanno offerto nuovamente la possibilità di visita alle scuole durante tutto l'anno scolastico e, in alcune domeniche, anche alle famiglie.
- Incontri con i genitori nelle singole scuole.
- Le News di "A scuola con gusto", pubblicazione periodica distribuita alle famiglie per diffondere e condividere i contenuti e le iniziative del progetto e di una corretta educazione alimentare.:

Si chiude così anche quest'anno il percorso di educazione alimentare, sensoriale e del gusto che da ormai sette anni riscuote grande partecipazione e consenso presso le scuole.