



Comune di Viareggio



## "A SCUOLA CON GUSTO"

Progetto di educazione alimentare,  
sensoriale e del gusto



## Il progetto "A SCUOLA CON GUSTO"

Il progetto "A SCUOLA CON GUSTO", giunto oggi alla quarta edizione, mira ad avvicinare adulti e bambini ai principi di una corretta alimentazione, acquisendo **stili alimentari più consapevoli a partire dalla mensa scolastica.**

Le peculiarità del progetto, che lo contraddistinguono da altre esperienze, risiede:

- nelle modalità di attuazione innovative, basate sulla riscoperta del gusto e sull'utilizzo di tutti i sensi (olfatto, vista, gusto, udito, tatto), attraverso attività di laboratorio.
- nella sperimentazione su una fascia di età scolastica inferiore ai 6 anni
- nella creazione di una rete capillare sul territorio, che coinvolge attori diversi con competenze complementari



## Destinatari

- Alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, sia comunali che statali, di Viareggio
- Insegnanti
- Scuole cittadine
- Operatori del servizio di ristorazione
- Genitori
- Comunità locale
- Ditta di ristorazione scolastica

Il primo anno il progetto è stato rivolto in fase sperimentale alle scuole comunali dell'infanzia, coinvolgendo circa 450 alunni con le loro famiglie e tutte le insegnanti. Dal secondo anno è stato esteso anche alle scuole statali. Nello scorso anno scolastico 19 scuole del territorio (infanzia e primarie) hanno inserito il progetto nella loro offerta formativa.





## Obiettivi

Obiettivi principali del progetto sono quelli di educare al gusto e far conoscere attraverso i diversi sensi (vista, olfatto, tatto, gusto) i prodotti alimentari, con particolare attenzione alle tipicità del territorio. Imparare un corretto rapporto con il cibo, conoscere gli alimenti e le loro differenze, apprezzare il mangiare sano, pulito (a basso impatto ambientale) e naturale.

Nello specifico, sono stati posti i **seguenti obiettivi**:

- riscoprire un rapporto più sano e salutare con il cibo da trasmettere ed insegnare ai bambini
- educare al gusto per far sì che le nuove generazioni si riappropriino del Diritto al Gusto
- potenziare i sensi per scoprire i cibi tradizionali e per saper scegliere consapevolmente
- tramandare la cultura del cibo e i saperi ad esso legati e conoscere le tipicità del territorio locale
- associare il cibo ai valori di affettività, convivialità, reciproca conoscenza, scoperta delle diversità
- trasformare la mensa in un momento di socializzazione e di formazione



## TEMPI E CONTENUTI

**Nell'anno scolastico 2007-2008** è stata avviata una prima fase sperimentale nelle 5 scuole comunali dell'infanzia, coinvolgendo circa 500 alunni con le relative famiglie.

Le tematiche affrontate hanno riguardato LA SCOPERTA DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO LA CONOSCENZA SENSORIALE, **la conoscenza** dei prodotti tipici locali, riconoscendo al cibo il suo grande valore affettivo e culturale.

**Nell'anno 2008/2009**, sono state coinvolte, oltre alle scuole comunali, anche le scuole statali: dell'infanzia e primarie. In questo secondo ciclo le tematiche affrontate sono state le seguenti:

La 1ª tematica affrontata è stata quella delle ABITUDINI ALIMENTARI . In particolare abbiamo parlato di :

PRIMA COLAZIONE

LATTE E I DERIVATI

FRUTTA

L'ACQUA come ricchezza del territorio e utilizzo a mensa dell'acqua del rubinetto

RAPPORTO PUBBLICITA' – CIBO con IMMAGIN@RIA

**Nell'anno 2009/2010** si è lavorato su due filoni:

**uno rivolto** alle scuole comunali dell'infanzia, che ha riguardato un alimento importante per una città di mare come Viareggio: il **pesce** (con particolare attenzione al pesce azzurro);

**uno rivolto** alle scuole dell'infanzia e primarie statali, ha interessato **le fattorie didattiche** alla scoperta dei prodotti del territorio.



# CONTENUTI



## Torna anche quest'anno A scuola con Gusto!

Al via la seconda edizione del progetto dedicato alle scuole cittadine

**PREMESSA**  
Dopo il grande successo dello scorso anno di A scuola con Gusto, progetto didattico mirato alla scoperta del gusto e della sana alimentazione, ASP e il Comune di Viareggio, in collaborazione con il Centro di educazione del Gusto-Stew Food, ASI e Immaginarìa, presentano la nuova edizione 2008-2009.

**DESTINATARI**  
Scuole dell'infanzia comunali e statali

**Obiettivi**

- riscoprire un rapporto più sano e salutare con il cibo da insegnare ai bambini.
- educare al gusto per far sì che le nuove generazioni si riappropriino del Diritto al Gusto.
- potenziare i sensi per scoprire i cibi tradizionali e per saper scegliere consapevolmente.
- tramandare la cultura del cibo e i suoi saperi e conoscere le tipicità del territorio.
- associare il cibo ai valori di affettività, convivialità, reciproca conoscenza, scoperta delle diversità.
- trasformare la mensa in un momento di socializzazione e di formazione.



## Torna anche quest'anno A scuola con Gusto!

La terza edizione di - A scuola con Gusto - prevede un percorso monografico sul pesce per scoprire le sue preziose proprietà nutritive, imparare a conoscerlo e ad apprezzarlo.

**Sono previsti:**

- corsi di formazione per i docenti
- laboratori didattici e degustazioni con i bambini e i genitori
- uscite in mare sui pescherecci
- visite al mercato ittico
- incontri nelle scuole con le famiglie per un'esperienza a tutto tondo sul pesce

**Con un occhio di riguardo al pesce azzurro del nostro mare.**

**Tra gli argomenti affrontati:**

**Metodi di pesce oggi:**

- D'altra oltre gli stretti
- Grande pesca
- Pesca costiera
- Pesca lagunare
- Vallicoltura

**Perché mangiare il pesce**  
**Classifichiamo il pesce:**  
Il pesce azzurro e il pesce bianco  
Le famiglie dei pesci  
Pesci d'acqua dolce  
Pesci di mare  
Pesci d'acquacoltura  
I molluschi  
I crostacei

**La freschezza del pesce**  
Quando è più buono: i pesci di "stagione"; i pesci "nostri"

**Acquistiamo in modo consapevole:** Pesci da comprare, pesci da lasciare

**Metodi di cottura**  
**Metodi di conservazione**  
**Etichettatura**

Buon appetite!

## L'ORTO A SCUOLA

La terza edizione di - A scuola con Gusto - prevede un percorso monografico sull'orto scolastico per imparare a riconoscere le verdure e a coltivarle.

**Sono previsti:**

- corsi di formazione per i docenti
- laboratori didattici con i bambini
- visite al contadino
- visite al mercato ortofrutticolo
- incontri nelle scuole con le famiglie per un'esperienza a tutto tondo sull'orto a scuola
- creazione di un orto nel giardino della scuola

**L'obiettivo è coinvolgere tutta la comunità nella creazione di un orto negli spazi verdi di ogni scuola della città.**

**Tra gli argomenti affrontati:**

**Perché un orto a scuola:**  
L'orto come sfondo integratore per una scuola che genera benessere;  
**Tematiche da coinvolgere:** l'orto, la comunità scolastica e il territorio  
L'orto, le stagioni, le tipicità territoriali

**Prepariamo il nostro orto:**

- lo spazio
- l'analisi del suolo
- i concimi
- il compost
- gli attrezzi necessari

**Cosa seminare o piantare**  
Come seminare o piantare  
- La vitalità dei semi, come misurarla  
- I tempi dell'orto: cosa fare, quando fare  
- La luna e l'orto  
- Aiutare le piante: diradare, ripicchettare...  
- Lurizie in campo: consociare le piante, contrastare i parassiti

**Il raccolto**  
**Il consumo**  
**La vendita**  
**La conservazione**

Tutti al lavoro nell'orto!

ASP  
Comune di Viareggio  
Immagin@ria  
ALISEA



## Il progetto "A SCUOLA CON GUSTO": IV edizione

Per la quarta edizione 2010-2011, il progetto si rivolge a tutte le scuole dell'infanzia e primarie, sia comunali che statali, di Viareggio con l'obiettivo di:

- proseguire, incrementandolo, il percorso delle visite alle Aziende Amiche
- privilegiare il discorso sul pesce incrementando le visite al peschereccio e i relativi percorsi didattici
- realizzare orti scolastici nei giardini delle scuole
- riversare sulla mensa scolastica il percorso già compiuto nel triennio precedente





## Il progetto "A SCUOLA CON GUSTO": IV edizione

Nello specifico, quest'anno si propone il percorso

### **"A MENSA CON GUSTO"**

***Nuovi menu' stagionali per una refezione scolastica di qualita'***

per giungere ad un nuovo menù scolastico innovativo, con un'attenzione nuova alla stagionalità e alla tipicità dei prodotti e al gradimento da parte degli alunni .

Sarà fatto tesoro dei percorsi intrapresi negli anni precedenti con le fattorie amiche, gli orti scolastici e il pesce.







## Quarta edizione 2010-2011

### La rete delle Aziende Amiche/produttori locali

La quarta edizione intende **sviluppare** il percorso delle visite alle **Aziende Amiche**, che sostengono il progetto mettendo a disposizione le loro aziende per percorsi didattici e accogliendo alunni e famiglie per far conoscere loro i prodotti del territorio a Km zero





# Quarta edizione 2010-2011

## Il pesce

La quarta edizione intende dare seguito al percorso dello scorso anno sul **pesce** (con particolare attenzione al pesce azzurro), con visite ai pescherecci e al molo: un alimento importante per una città di mare come Viareggio che, per le mense scolastiche, rappresenta una vera e propria sfida



### DAL MARE AL PIATTO: INCONTRO CON I PESCATORI



*A Scuola con Gusto ha permesso alle famiglie e alle scuole di incontrare i produttori locali, attraverso visite guidate e degustazioni presso le Aziende Amiche. L'obiettivo è riappropriarsi dei sapori di un tempo e dei prodotti di stagione, accorciando la filiera di acquisto e riallacciando il rapporto tra consumatore e produttore.*

*E' nato così un **NETWORK** di produttori che propongono prodotti a km zero, nel rispetto della filiera corta e della qualità, e che operano in diversi settori: orto-frutticolo, caseario, apiario e marino.*




**Il pesce del nostro mare e la riscoperta del pesce azzurro**  
*Il progetto ha affrontato il tema del pesce con laboratori del gusto, assaggi in classe e percorsi monografici per i docenti, le famiglie e i produttori.*





**Tra gli argomenti trattati:**

- Metodi di pesca -D'altura oltre gli stretti-Grande pesca-Pesca costiera*
- Pesca lagunare -Vallicoltura*
- Perché mangiare il pesce**
- Quando è più buono: I pesci di "stagione", i pesci "nostrani"*
- Classifichiamo il pesce**
- Il pesce azzurro e il pesce bianco*
- La freschezza**
- Acquistiamo in modo consapevole: Pesci da comprare, pesci da lasciare*
- Metodi di cottura**
- Metodi di conservazione**
- Etichettatura**








Progetto realizzato con il contributo della Regione Toscana nell'ambito del Piano Agricolo Regionale.





## Quarta edizione 2010-2011

### Gli orti scolastici

I bambini e gli insegnanti impareranno come organizzare un orto a scuola, obiettivi didattici e formativi, modalità di realizzazione, prodotti, sementi tipiche, stagionalità, alternanze, ecc

Le scuole sono già dotate di apposite vasche che ospiteranno i semi e le piantine e saranno affiancate da personale esperto che darà indicazioni su tecniche di semina e tipologie di verdure da piantare. I prodotti coltivati saranno oggetto di laboratori su colore, forma, gusto e sapore.





## Quarta edizione 2010-2011

### Nuovi menù di filiera corta a mensa

**La quarta edizione intende introdurre** nuovi menù a mensa con alimenti del territorio e toscani, per valorizzare la stagionalità e la filiera corta

**a SCUOLA con GUSTO**

Progetto di educazione alimentare,  
sensoriale e del gusto.

**“DAL MARE AL PIATTO”**  
DIPLOMA DI MERITO

a \_\_\_\_\_

Per essere riuscito a far conoscere e gustare  
il pesce del nostro mare.

**ASP**  
Presidente Mario Terrie

**Regione Toscana**  
Alessandro Venturi e Luisa Peris

**Comune di Viareggio**  
Ass. Lucia Accialini

**a SCUOLA con GUSTO**

Progetto di educazione alimentare,  
sensoriale e del gusto.

**“DALL'ORTO AL PIATTO”**  
DIPLOMA DI MERITO

a \_\_\_\_\_

Per essere riuscito a far conoscere e gustare  
le verdure e la frutta di stagione.

**ASP**  
Presidente Mario Terrie

**Regione Toscana**  
Alessandro Venturi e Luisa Peris

**Comune di Viareggio**  
Ass. Lucia Accialini



## Attività

**Corsi di formazione e aggiornamento per docenti e produttori** tenuti dagli esperti del Centro di Educazione del Gusto di Prato.

**Laboratori** tenuti dai consulenti scientifici del Centro di educazione del Gusto di Prato sugli alimenti specifici di ciascun anno scolastico.(latte, frutta, acqua, pesce, verdura, ecc).

**Incontri con i genitori** condotti dagli esperti scientifici e supportati dall'ufficio P.I. e da ASP. Gli incontri hanno affrontato di volta in volta le diverse tematiche del progetto, coinvolgendo sempre i presenti in momenti di degustazione, scoperte di sapori e scoperte culturali, in un clima di convivialità.

**Attività didattiche** per i bambini, elaborate dalle insegnanti, riguardanti le tematiche affrontate di anno in anno.

**Visite alle aziende amiche**, debitamente contattate e formate e con un percorso specifico definito insieme per accogliere le classi.

**Laboratori del gusto** durante i quali i bambini sono stati stimolati a lavorare con i sensi, a sperimentare nuove forme di apprendimento e di verifica, a fare esperienza con i cibi e i sapori.



segue carrellata foto delle Attività





## Attività

**Laboratori multimediali** del CENTRO DI EDUCAZIONE MULTIMEDIALE *Imm@ginaria* del Comune di Viareggio sulle tematiche specifiche dell'anno e per scoprire come la pubblicità influenza i gusti alimentari dei bambini.

**Questionari di indagine** per monitorare le abitudini alimentari delle famiglie, il comportamento dei bambini, i loro vissuti. I dati sono stati poi analizzati dagli esperti e divenuti argomento di discussione e confronto durante gli incontri con i genitori.

Quest'anno verrà elaborato e sottoposto ai bambini utenti della mensa un adeguato **questionario di gradimento**

**Attività di tutoraggio costante** per i docenti a supporto della progettazione didattica nelle classi e della gestione dei laboratori sensoriali

**Campagna di sensibilizzazione e informazione** che accompagna ogni anno il progetto nelle sue diverse fasi sia sui media locali (Tv e quotidiani) con costante attività redazionale, sia all'interno e all'esterno delle scuole con comunicazioni, manifesti, locandine, depliant ecc..

**Eventi pubblici** Per ogni edizione del progetto si è previsto uno o più eventi pubblici, consistenti in momenti di approfondimento e/o di festa aperti a tutta la cittadinanza, in luoghi cittadini significativi e dotati di grande visibilità e attrattiva. Si possono così incontrare famiglie, bambini, insegnanti, istituzioni, amministratori e cittadini per condividere insieme il progetto e i risultati raggiunti.



## segue carrellata foto delle Attività







## I partner e la rete sul territorio

Il progetto si caratterizza per la forte sinergia tra più soggetti:

**L'Amministrazione Comunale di Viareggio**, tramite l'Ufficio Pubblica Istruzione ed insieme al suo Centro di educazione multimediale "*Imm@ginaria*"

**L'Azienda speciale Pluriservizi ASP**, che gestisce la mensa scolastica per conto del Comune di Viareggio

**Il Centro di Educazione del Gusto di Prato** centro di formazione, ricerca, comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto, supporto scientifico del progetto, accreditato dal Ministero della Pubblica Istruzione Decr. 28/05/2008 e del 10/07/2009

**I produttori del territorio** (le "**AZIENDE AMICHE**")

**Le scuole cittadine:**

**L'Istituto Alberghiero G. MARCONI di Viareggio**

**La ditta Alisea** che gestisce il Centro cottura di ASP

Il tutto con la supervisione **dell'AUSL 12 Versilia** e della **Commissione Mensa** (composta da rappresentanti del sett. P.I., di ASP, di insegnanti, di genitori e dell'unità funzionale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della AUSL 12 Versilia)

Si ritiene che i buoni risultati ottenuti dal progetto siano il frutto di questa sinergia tra i vari soggetti e del ruolo centrale svolto dall'ente locale.





## Co-finanziamenti e patrocini

Il Progetto viene finanziato dal **Comune di Viareggio**, da **ASP** e da **Alisea**.

Inoltre è stato cofinanziato, sin dalla sua prima edizione, dalla **Regione Toscana** dapprima nell'ambito della Legge Regionale n. 18 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana) e poi dall'anno 2009-2010 nell'ambito del Piano Agricolo Regionale.

**ha ottenuto il patrocinio del MIUR** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) in quanto riconosciuto come progetto in linea con i nuovi indirizzi volti a promuovere l'educazione alimentare quale intervento educativo continuo all'interno della scuola.



## Modalità

In attesa testo Luisa Peris



Grazie dell'attenzione

Comune di Viareggio  
Assessorato Pubblica Istruzione

