
TUSCANY GREEN UTILITIES MAP

I Care srl

www.icareviareggio.it

“A SCUOLA CON GUSTO” – Progetto di educazione alimentare

Ambito del progetto

Smart communication

Descrizione del progetto

“A SCUOLA CON GUSTO” è un progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto, promosso dal Comune di Viareggio e da iCARE Srl, con il supporto scientifico del Centro di Educazione del Gusto di Prato, centro di formazione accreditato dal MIUR. Il Progetto intende avvicinare adulti e bambini ai principi di una corretta alimentazione, acquisendo stili alimentari più consapevoli a partire dalla mensa scolastica, per riscoprire un rapporto più sano e salutare con il cibo, da trasmettere e insegnare ai bambini. Le sue peculiarità sono: • un approccio nuovo all’educazione alimentare, basato sulla riscoperta del gusto e sull’utilizzo dei sensi; • la sperimentazione didattica in età precoce, a partire dai nidi d’infanzia e dalle scuole dell’infanzia; • la creazione di una rete territoriale che coinvolge alunni, docenti e famiglie, ma anche i produttori locali; • la formazione e informazione di insegnanti e genitori, affinché gli adulti siano protagonisti nel veicolare i messaggi, accompagnare e sostenere i bambini nei percorsi di educazione alimentare nella scuola e nelle famiglie. All’interno del progetto rivestono grande importanza le seguenti attività: -Menù con gusto. I menù proposti vengono elaborati e perfezionati sulla base delle esperienze precedenti e delle indicazioni emerse negli incontri con la Commissione Mensa, le famiglie, gli addetti alla ristorazione e gli esperti. Particolare attenzione, anche sotto l’aspetto didattico, viene prestata al momento di introduzione a mensa di nuovi prodotti e di piatti legati alla biodiversità e alle varie culture gastronomiche, con un monitoraggio costante dei livelli di gradimento e di spreco. -Il cibo come valore. Da alcuni anni è stato introdotto il Progetto “Buon Samaritano” per il recupero del cibo non distribuito nei refettori delle scuole del Comune di Viareggio, volto a contrastare lo spreco alimentare e favorire la cultura del dono e la solidarietà con persone che vivono situazioni di disagio economico e sociale. -La merenda del mattino. In accordo con i docenti interessati, viene elaborato un progetto sul momento della merenda a metà mattina affinché anche questa risulti adeguata ai bisogni nutrizionali dei bambini e non interferisca negativamente sul pasto successivo, cioè sul pranzo.

Stato

In corso



Confservizi CISPTEL Toscana

Via Giovanni Paisiello, 8 - 50144 Firenze

Tel: 055 211342

e-mail: segreteria@confservizitoscana.it

www.confservizitoscana.it

TUSCANY GREEN UTILITIES MAP

Principali benefici

Il Progetto stimola la conoscenza degli alimenti attraverso i laboratori didattici e la realizzazione degli orti scolastici, promuove l'utilizzo di prodotti della biodiversità e a km. zero, collabora nella realizzazione di un servizio di refezione scolastica plastic-free attraverso l'utilizzo dell'acqua del rubinetto al posto dell'acqua in bottiglie di plastica, favorisce la cultura del dono e la riduzione degli sprechi alimentari attraverso il recupero del cibo non distribuito nelle mense scolastiche che viene raccolto e donato alle associazioni di volontari che gestiscono le mense dei poveri. Tutte queste attività contribuiscono anche ad ottenere un maggior gradimento dei menù proposti con la conseguente riduzione degli sprechi alimentari. Il Progetto inoltre crea una forte sinergia tra i promotori, i genitori e gli insegnanti, sia attraverso gruppi di lavoro con gli insegnanti, sia attraverso incontri e laboratori con i genitori. Ciò ha permesso di divulgare tra le famiglie con bambini in età scolare la sensibilità ai temi legati alla sostenibilità ambientale e alla sana alimentazione.



Confservizi CISPTEL Toscana

Via Giovanni Paisiello, 8 - 50144 Firenze

Tel: 055 211342

e-mail: segreteria@confservizitoscana.it

www.confservizitoscana.it