Centro di Formazione, Ricerca e Comunicazione sull'Educazione Sensoriale, Alimentare e del Gusto©

centro educazione del gusto®

"Prodotti locali e ristorazione scolastica"

RASSEGNA 2011-2016

REGIONE TOSCANA

"Prodotti locali e ristorazione scolastica"

Palazzo Banci Buonamici - Sala Ovale
Prato

Martedì 29/11/2011

ANNO 2011

PROGRAMMA

Convegno “Prodotti locali e ristorazione scolastica “

Giovedì 22 novembre 2011-Palazzo Banci Buonamici via Ricasoli – Prato.

Promosso da Regione Toscana in collaborazione con il Centro Educazione del Gusto di Prato col patrocinio della Provincia di Prato.

Comunicazioni di:

Regione Toscana: Assessorato all’Agricoltura(il percorso dalla L.r 18/2002 ad oggi).

Direzione Generale: Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale.

Dott.ssa Giovanna Camarlinghi, responsabile SIAN Azienda USL 12 Viareggio,”Linee guida regionali per la ristorazione scolastica e piramide alimentare toscana”.

Promuovere il consumo quotidiano adeguato di frutta e verdura-Strumenti educativi: “A regolo d’arte”.Prof. Mariano Giacchi (Università di Siena)-Prof.ssa Donatella Lippi (Università di Firenze).

-Centro Educazione del Gusto(I percorsi di educazione alimentare e le mense scolastiche in Toscana).

-Terranova Bracciolini: “Pappa Toscana”

-Viareggio (ASP): “A Scuola con Gusto”,un esempio di bando per il servizio di ristorazione scolastica.

-Quarrata: “ Mangiare sano,mangiare bene”.

-Poggio a Caiano: “ Distribuzione automatica di prodotti di qualità”.

Sono previsti interventi di: Enti locali,Ufficio Scolastico Regionale,Associazioni di categoria,Associazione dei consumatori,Aziende di ristorazione collettiva.

Conclusioni di: Gianni Salvadori, Assessore Regionale.

RELAZIONI

Progetto “Pappa Toscana”
Comune di Terranuova Bracciolini

Giovedì 4 marzo, presso l’Aula del Consiglio a Terranova Bracciolini, si è tenuta la presentazione ufficiale del Progetto “Pappa Toscana”.

Il progetto, finanziato dalla Regione Toscana, ha come obiettivo l’inserimento di alimenti agroalimentari certificati (biologici, tipici, tradizionali, da agriqualità) locali e di filiera corta e comunque solo toscani, all’interno della mensa dell’asilo nido comunale di Terranuova Bracciolini fino ad arrivare al 100% dei prodotti impiegati per la produzione di pasti entro la fine dell’anno scolastico 2010-2011.Si tratta di un esempio di mensa interamente toscana realizzato attraverso un progetto pilota, che si realizzerà in più fasi anche attraverso un piano di comunicazione strutturato teso a verificare il raggiungimento degli obiettivi a breve, medio e lungo termine.Oltre alla completa conversione dei prodotti della mensa avremo:

* l’incentivazione e la diffusione della cosiddetta “filiera corta” (processi di equità, valore etico ed economico del lavoro agricolo, risparmio energetico, sostenibilità ambientale, rafforzamento delle relazioni);

* riduzione dei costi sostenuti per le forniture della mensa (medio periodo)

* promozione dell’educazione alimentare sui bambini ma anche sui genitori ai quali verrà data la possibilità di visitare le aziende di produzione.

Il progetto sarà realizzato anche grazie alla collaborazione con il Mercatale e il Mercato coperto di Montevarchi a cui la mensa si rivolgerà per reperire con continuità quotidiana tutti i generi necessari, una nutrizionista per le verifiche dietetico-nutrizionali, un tecnico agronomo per l’attività di controllo dei processi produttivi, un tecnico biologo per il monitoraggio sulle forniture, con le educatrici, i genitori e gli utenti per la verifica sul gradimento del menù.

A Scuola con gusto 5°edizione

Comune di Viareggio

A.S. 2011-2012

La novità significativa di questa annualità è rappresentata dall' approfondimento delle esperienze già avviate in precedenza sullo spuntino di metà mattina a base di frutta attraverso un progetto strutturato denominato "Il buongiorno ha la frutta in bocca".Si è trattato di un notevole impegno comune, che ha coinvolto bambini,insegnanti,genitori,promotori del progetto,addetti alla ristorazione,perché solo coinvolgendo tutti i soggetti è possibile attuare questa corretta scelta alimentare.

Inoltre sono proseguiti e si sono incrementati in questo anno scolastico "I menù con gusto",con un calendario che ha offerto una serie di menù stagionali per una refezione scolastica di qualità e innovativa,con alimenti del territorio e toscani,valorizzando la stagionalità e la filiera corta. Si è trattato di una proposta particolarmente ricca di piatti tipici a mensa,una volta al mese,che ha permesso ai bambini di assaggiare tanti

nuovi sapori e agli insegnanti di elaborare numerosi percorsi didattici.

Sono state intensificate le visite al Centro Cottura non solo per le classi che ne hanno fatto richiesta, ma anche con giornate di apertura del Centro alle famiglie e alla commissione mensa. Le visite guidate al Centro hanno permesso di rendersi conto appieno di come vengono preparati i pasti della mensa scolastica,della complessità organizzativa e degli aspetti tecnici e sanitari delle diverse preparazioni,dei sistemi di conservazione e delle modalità di trasporto.

Il progetto,anche durante questa edizione, ha avuto momenti di notevole visibilità pubblica.

A settembre la quinta edizione del progetto è stata presentata all'interno del Festival della Salute,tenutosi a Viareggio a fine settembre 2011. Inoltre,sempre nell'ambito del Festival,sono stati organizzati dei laboratori per bambini dai 5 ai 13 anni: " A mensa con gusto-laboratori sensoriali con prodotti tipici".

Poi,a fine anno scolastico,il progetto " A scuola con gusto" e tutto il percorso dei Menù con gusto sono stati oggetto di relazione alla mostra convegno sulle buone pratiche di sostenibilità " Terra Futura",svoltosi a Firenze il 26 Maggio 2012.

"A SCUOLA CON GUSTO"

STORIA DEL PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, SENSORIALE E DEL GUSTO

VIAREGGIO
2007–2016

COMUNE VIAREGGIO
ASP VIAREGGIO
REGIONE TOSCANA
CENTRO EDUCAZIONE DEL GUSTO PRATO
a SCUOLA con GUSTO
Centro Educazione del Gusto
Città di Viareggio
ALISEA
AUSL VERSILIA
AZIENDE AMICHE
COMMISSIONE MENSA
CENTRO IMMAGIN@RIA
SCUOLE
ISTITUTO ALBERGHIERO 14-19 ANNI
FAMIGLIE
INSEGNANTI
STUDENTI
PRIMARIA 6-11 ANNI
INFANZIA 3-6 ANNI
ASILO NIDO 0-3 ANNI

Il Progetto "C'è del buono per merenda"

Somministrazione di una merenda sana ed equilibrata ai bambini delle scuole Primarie di Quarrata

Comune di Quarrata

La riflessione è partita nel 2006 dai risultati di un'indagine provinciale dell'Az. USL 3 Pistoia che rilevava, anche per il nostro territorio, un indice di quasi il 20% di popolazione scolastica fra i 6 e gli 11 anni in sovrappeso ed un crescente squilibrio nell'assunzione di apporti nutrizionali nel corso della giornata.
Si evidenziava inoltre l'abitudine a non fare colazione di contro ad una assunzione snack e merendine ad alta densità energetica e molto ricchi di grassi e zuccheri.
Fu quindi attivato dal Servizio Pubblica Istruzione,nell'ambito del Progetto "**Mangiare sano, mangiare bene**", il monitoraggio di tutta la filiera della refezione scolastica interamente gestita dall'Amministrazione ,dalla scelta del Menù al tipo di prodotti, dalle modalità e garanzie di acquisto ai controlli, dalla cucina alla distribuzione.
Dall'analisi emerse che, nonostante la buona qualità delle preparazioni alimentari offerte, si registrava uno scarso consumo di questi piatti durante il pranzo a scuola. Ulteriori indagini dimostravano lo sregolato consumo alimentare nella mattinata (assenza di colazione e "farcitissime"

merende a ricreazione) con conseguente disappetenza e svogliatezza al momento del pasto.
Fu perciò proposta sperimentalmente in una scuola del territorio **la somministrazione di uno spuntino** "equilibrato", fornito gratuitamente dall'Amministrazione, in coerenza con le "Linee Guida per una sana alimentazione Italiana", le indicazione del Servizio Igiene e Nutrizione della USL 3 ed al tempo stesso "culturalmente" educativo, **prevedendo prodotti biologici (frutta e yogurt) o tipici (pane e olio IGP) o tradizionali (schiacciata).**
Il progetto test, durato un paio di mesi, riscosse grande successo fra i bambini ed anche fra i genitori, evidenziando al tempo stesso un più adeguato consumo del pasto di mezzogiorno, un minor spreco di risorse ed una maggior "regolarità dei tempi" dell'alimentazione e degli alimenti consumati.

Da allora il progetto ridenominato "**C'è del buono per merenda**" **è un servizio permanente che prevedere l'offerta gratuita della merenda mattutina a più di 1.250 bambini delle scuole primarie.**
Tutto questo è alla base del progetto di educazione alimentare che vede, nel servizio di Ristorazione scolastica, la proposta di menù giornalieri sempre diversi, stagionali, cucinati in modo vario.

Progetto “Prima Colazione”

Comune di Poggio a Caiano

La strada della qualità del prodotto rappresenta una linea strategica per lo sviluppo dell’educazione alimentare e tale strada è individuata anche dal Comune di Poggio a Caiano.

Finalità del progetto “Prima Colazione” è la sensibilizzazione degli alunni delle proprie scuole e quindi di tutta la cittadinanza verso tale strada,in linea con le direttive regionali riguardanti l ‘educazione alimentare,la filiera corta e i prodotti biologici. La nostra Amministrazione ha promosso negli anni una serie d’interventi,offrendo agli alunni delle scuole del territorio la prima colazione nell’intervallo delle 10.30.

La scelta del biologico era già stata posta nel capitolato d’appalto come requisito essenziale per la gestione del servizio di Ristorazione Scolastica per gli anni 2007-2011. Nell’ambito del PAF regionale 2008-2009 riguardante la L.r 18 del 27/5/2002 “Norme per l ‘introduzione dei prodotti biologici,tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana” abbiamo ricevuto con decreto n.6048 un contributo per un progetto di distribuzione di frutta biologica nelle scuole. Questo ci ha permesso di noleggiare due distributori automatici di frutta, che sono stati collocati, a partire dal febbraio 2010 presso i locali della scuola primaria “L. il Magnifico” e della scuola secondaria “ F. Mazzei”.

I distributori in questione sono gestiti dalla Società di Ristorazione Italiana Eudania,ora gruppo Cir,vincitrice del suddetto appalto di Ristorazione Scolastica.

Nell’intervallo della prima colazione e in ogni momento della giornata sono disponibili per gli alunni pezzi di frutta fresca quasi esclusivamente biologici. Gli

alunni più piccoli sono aiutati nella scelta della frutta da una persona appositamente incaricata proveniente dal volontariato. L'iniziativa sta godendo di un ottimo successo presso studenti,genitori e insegnanti, con un consumo di circa mille pezzi al mese a distributore.

REGIONE TOSCANA

"Prodotti locali e ristorazione scolastica"

Palazzo Banci Buonamici
Prato

Giovedì 22/11/2012

ANNO 2012

PROGRAMMA

Convegno “Prodotti locali e ristorazione scolastica”

Giovedì 22 Novembre 2012

Palazzo Banci Buonamici,Prato

Comunicazioni a cura di:

-Regione Toscana,Assessorato all’Agricoltura.

-Centro Educazione del Gusto di Prato.

Interventi di:

Comune di Bucine;Terranuova Bracciolini;Comune di Massarosa;Comune di Montale;Comune di Monteroni d’Arbia;Comune di Prato;Comune di San Miniato;Comune di Viareggio-ASP Viareggio;Alisea Ristorazione;ASL 4 Prato.

Conclusioni:

Gianni Salvadori,Assessore all’Agricoltura della Regione Toscana

Partecipano:

Comune di Agliana;Comune di Calenzano;Comune di Quarrata;Comune di Sesto Fiorentino;Unione dei Comuni Montani del Casentino;Associazione Parco Agricolo;Cirfood Eudania;Slow Food Prato;Associazioni di categoria.

RELAZIONI

A Scuola con gusto 6° edizione

Comune di Viareggio

A.S. 2012/2013

Nel corso della 6° edizione di **“ A scuola con gusto”**,è stato presentato alla Regione Toscana e da questa poi approvato e finanziato il Progetto Speciale “ A mensa con gusto”. Intento primario del progetto speciale è stato quello di incrementare lo stretto rapporto tra le Aziende Amiche e la mensa scolastica delle scuole di Viareggio facendo in modo:

-che i prodotti di queste aziende,e in prospettiva di altre,possano essere utilizzati in modo costante nei piatti dei ragazzi che mangiano a scuola, riuscendo a soddisfare le necessità di fornitura di una mensa scolastica che deve produrre quotidianamente 1.500/2.000 pasti;

-di attrezzare adeguatamente le Aziende Amiche per ospitare le classi in visita didattica potendo offrire validi percorsi didattici condivisi con gli esperti del progetto e con gli insegnanti.

Per l'attivazione del progetto speciale è stato stilato uno specifico Protocollo d' intesa tra Comune di Viareggio, Centro di Educazione del Gusto di Prato,ASP,Alisea e Aziende Amiche del progetto " A scuola con Gusto".

Un'altra esperienza di particolare rilievo di questa VI edizione si è svolta con il Giappone.Il Centro Educazione al Gusto di Prato aveva da tempo rapporti professionali con la prestigiosa **Università Gakushuin Women's College di Tokyo** e ad aprile 2010,con la partecipazione di una sua rappresentante alla festa del pesce "Dal Mare al Piatto" di "A scuola con gusto 3", è iniziata una interessante collaborazione del comune di Viareggio con il Giappone.

A febbraio 2012 il progetto "A scuola con gusto" è poi volato in Giappone,in occasione del convegno **"Project for Food Consciousness"** , organizzato dal prestigioso **Gakushuin Women's College di Tokyo**, in collaborazione con il Centro Educazione al Gusto di Prato,col patrocinio del Governo Giapponese e dell'ambasciata italiana a Tokyo,sul rapporto fra il cibo e le giovani generazioni. Scopo di questa collaborazione è la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana e giapponese; e lo scambio di saperi sulla formazione e sui percorsi educativi per una maggiore consapevolezza nel consumo del cibo principalmente da parte delle nuove generazioni.

DAL GIAPPONE OSPITI SPECIALI ALLA NOSTRA MENSA

"I menù del gusto" iniziativa promossa dal Comune di Viareggio, dall'Asp con la collaborazione del Centro del gusto di Prato, viene riproposta per l'anno scolastico 2013/2014 e dunque si trova al terzo anno. Vengono presentati piatti tipicamente toscani realizzati con alimenti a chilometri zero, provenienti dalla regione. Per dare risalto a tutto questo e catturare l'attenzione dei bambini il collettivo della "Morganti" ha deciso di attuare per ogni *pranzo speciale* anche un *ambiente speciale*, fatto di apparecchiature con colori diversi per ogni menù e di rituali diversi: servizio a tavola con bambini-camerieri, menù informativi distribuiti ai genitori ecc. Inoltre per far conoscere meglio tale iniziativa proposta dall'Asp, le insegnanti hanno deciso di far partecipare, a turno, alcuni genitori per ogni pranzo speciale.

Ma il giorno 4 novembre, i bambini della scuola Morganti hanno accolto degli ospiti molto speciali… con gli occhi a mandorla. Una delegazione di 25 giapponesi venuti appositamente in Italia per documentarsi sul progetto che ha investito tanti bambini, ed in particolare bambini di una fascia d'età mai coinvolta in tale esperienza, hanno riempito i tavoli della nostra sala mensa, rinominata dai bambini "Trattoria Morganti". Dopo un'iniziale e legittima curiosità, i piccoli si sono accomodati ai tavoli salutando i presenti ed hanno accolto i camerieri incaricati di servire tutti quanti: i compagni e gli ospiti.

L'educazione alimentare nella scuola ha escluso per molto tempo nella progettazione il fattore più importante che lega l'uomo e maggiormente il bambino al suo nutrimento, *il principio del piacere*: il piacere derivato dall'uso dei sensi ma anche il piacere della scoperta, il piacere di manipolare materie prime per creare alimenti, il piacere del gioco e quello della compagnia che a tavola diventa convivialità.

Per i bambini il gusto del cibo non è dato soltanto dal suo sapore e dal suo profumo ma soprattutto dalle modalità con cui viene letto ed interpretato. Il concetto di *piacere* non si lega solo al gusto, ma anche alle emozioni; il rapporto con il cibo infatti rappresenta una forma di conoscenza del mondo e di sé. Per queste importanti motivazioni, il collettivo Morganti coinvolge, nel grande gioco fatto di sapori, colori, odori…. tutti i propri bambini anche i più piccoli. In questo modo anche i più piccoli iniziano prestissimo ad avvicinarsi a cibi praticamente off limits per questa fascia d'età, come il pesce, il cavolo, lo "spezzatino"...

Giocare, manipolare, assaggiare, gustare, e valorizzare il momento del pasto, sono passaggi importanti che debbono essere iniziati fin da questa tenera età. Non meno importante è l'avvicinare i bambini a cibi tipicamente legati al territorio, cibi gustosi, sani, molto spesso sconosciuti ai loro palati. Questo progetto ci ha permesso di approfondire tutto questo e di metterlo in atto, per educare le giovanissime generazioni ad un piacere strepitoso… quello del gusto e della buona e sana tavola.

Progetto

A Montale...Cucinando s'impara!

Comune di Montale

Il progetto nasce nel momento della revisione dei menù del Nido Rodari e delle Scuole dell'Infanzia e Primarie del territorio, nati con la partecipazione della dietista ASL 3,dei genitori,del personale educativo e dei componenti della commissione mensa. Le famiglie sono state invitate a trascorrere "serate" con i propri figli e le educatrici/ insegnanti nonché il personale delle cucine e delle sale mense,dell'ufficio P.I. interessato alla realizzazione/presentazione dei nuovi menù. I menù hanno caratteristiche diverse sono stati introdotti alimenti a Km 0, biologici e con un uso maggiore di verdure,legumi e pesce favorendo una consapevolezza in grandi e piccini rispettosa del cibo e dell'ambiente. I genitori sono stati invitati a piccoli gruppi non solo a cenare ma a cucinare,preparare la tavola,leggere/ascoltare fiabe e racconti che parlano di cibo.

Progetto ristorazione scolastica

“Degustando”

Comune di Massarosa

Degustando è il nuovo percorso educativo e di prevenzione della salute per i bambini che abbiamo inaugurato nel 2012. Il progetto presenta importanti aspetti innovativi che hanno coinvolto,sia in fase progettuale che organizzativa vari assessorati:

-Assessorato alla Pubblica Istruzione,il quale ha formulato il bando sulla base di rigorosi principi dietetico-nutrizionali ed educativi ed è chiamato a coordinare e sovrintendere tutte le fasi del percorso.

In collaborazione con l’Assessorato alla Pubblica Istruzione:

1-L’assessorato ai lavori pubblici per la riqualificazione di più refettori,resi funzionali attraverso le opere di insonorizzazione,l’adeguamento di tutti i requisiti tecnici ed edilizi,delle attrezzature,degli arredi,ecc..;

2-L’assessorato all’ ambiente per le misure di sostenibilità e di risparmio energetico;

3-L’assessorato all’ agricoltura per l’introduzione,attraverso l’incremento delle forniture provenienti da produttori locali(filiera corta),dei prodotti DOP,IGP,Ecc...;

4-L’assessorato ai servizi sociali per il protocollo siglato con le associazioni di volontariato locale finalizzato alla raccolta e alla distribuzione del cibo a quei cittadini in situazione di disagio.

Progetto “La Mensa dell’Orto”

Comune di Monteroni d’Arbia

E’ un progetto d’inserimento dei prodotti di filiera corta nella mensa scolastica attraverso un percorso in tre fasi che si susseguiranno in altrettanti anni per andare a coprire quasi completamente il fabbisogno annuale della mensa che attualmente realizza circa 88.000 pasti all’anno. Nel primo anno,sarà garantito il 40% dei nostri pasti con l’impiego di prodotti della filiera corta. Nel secondo anno la percentuale salirà al 50% per poi arrivare al 70% al terzo anno.

La prospettiva è il raggiungimento del 70% di alimenti di filiera corta utilizzati all’interno della mensa scolastica e prodotti entro i 70 Km.

Progetto “La qualità nel piatto”

Comune di San Miniato

L’Amministrazione Comunale di San Miniato ha avviato un processo di qualificazione del servizio di ristorazione scolastica attraverso una progettazione che ha incluso forniture di materie prime biologiche,a filiera corta e ad Km 0,oltre all’inserimento nel menù di piatti tipici toscani.

Dall’ anno scolastico 2010/2011 le scelte operate in questo ambito trovano la loro collocazione nel progetto **”La qualità nel piatto”- Prodotti biologici,a chilometro zero ed a filiera corta nel servizio di refezione scolastica**,che persegue le seguenti finalità:

-sensibilizzare la comunità locale,le famiglie ed i bambini sulla qualità dei prodotti alimentari;

-promuovere una cultura del territorio e dell’ambiente rurale;

-proporre azioni orientate alla sostenibilità ambientale ed al consumo consapevole.

L’azione principale del progetto è stato l’incremento dell’utilizzo di prodotti alimentari biologici o provenienti dal contesto territoriale locale.

Gli obiettivi del progetto possono essere descritti nei seguenti ambiti principali:

-conferma dell'utilizzo dei prodotti biologici già introdotti(prodotti ortofrutticoli freschi,olio extravergine di oliva,farro,orzo,yogurt,ecc…);

-utilizzo di prodotti locali del territorio comunale,in particolare:

1)fornitura di Carne Bovina e Suina da animali allevati e macellati nell'ambito locale;

2) fornitura di olio extravergine d'oliva biologico di San Miniato per il condimento da crudo;

3) fornitura di pane,uova e prodotti ortofrutticoli biologici stagionali,prodotti da un azienda samminiatese.

-mantenimento nel menù del servizio di refezione scolastica di piatti derivati dalla cucina tradizionale toscana,come polpette,ragù,pappa al pomodoro,ecc…;

-educazione al territorio attraverso incontri con gli alunni e docenti,conversazioni con i genitori e visite guidate nelle aziende agricole e zootecniche(fattorie didattiche);

-organizzazione di momenti informativi/formativi anche con il coinvolgimento dell'Azienda USL 11,sull'importanza della qualità delle materie prime nell'alimentazione,sulla relazione tra cibo e salute;
-corsi di cucina rivolti alle famiglie,finalizzati a promuovere la preparazione di piatti della tradizione toscana con prodotti stagionali ed a filiera corta.

Pappa al pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr pane casalingo raffermo - 500 gr pomodori maturi o pelati
- 2 spicchi d'aglio - un litro di brodo vegetale - olio, sale, pepe, q.b.

Preparazione

In una casseruola rosolare l'aglio con un po' d'olio, unire i pomodori tagliati a pezzettini con un po' di basilico. Salare e pepare e cuocere per 15 minuti. Versare il brodo bollente e quando inizia a riprendere il bollore, unire il pane tagliato a fette sottili. Cuocere per altri 10 minuti, girando spesso, aggiungere ancora un po' di basilico e continuare la cottura per altri 5-10 minuti.
Servire con un filo d'olio a crudo.

Zuppa di pane

Ingredienti per 6 persone

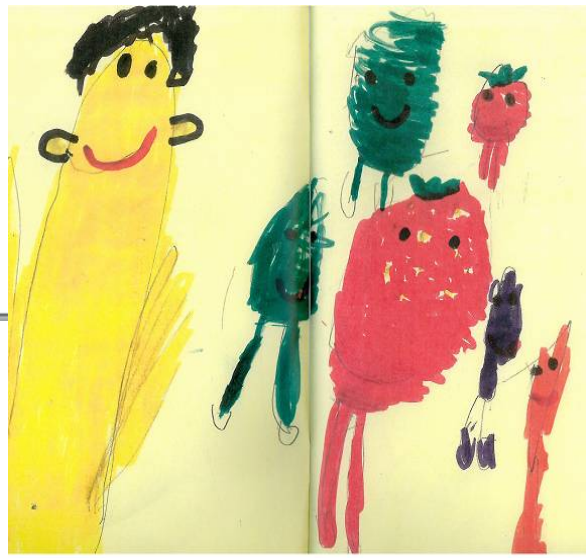
- 6 fette di pane casalingo raffermo
- 300 gr di fagioli secchi misti fra borlotti e cannellini
- un quarto di cavolo verza - un mazzetto di cavolo nero
- 1 patata, 1 cipolla, 2 carote - 2 gambi di sedano - 1 spicchio d'aglio -
- 1 cucchiaio di conserva, olio extravergine - sale e pepe

Preparazione

Lessare i fagioli in due litri d'acqua salata.

In un tegame far rosolare nell'olio la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere la conserva, il sedano e carote tagliate a fettine, la patata a cubetti e i cavoli tagliati a listarelle. Salare e pepare, lasciare cuocere a fuoco lento aggiungendo se necessario un pò del brodo dei fagioli. Nel frattempo passare una metà dei fagioli e rimetterli nell'acqua di cottura; a questo punto aggiungere il tutto alle verdure e continuare a cuocere finchè non sono tutte ben cotte.

In una zuppiera disporre un po' di fette di pane, ricoprire con le verdure, poi altro pane e le restanti verdure. Lasciare riposare la zuppa per almeno un quarto d'ora e aggiungere un filo d'olio prima di servire.



Progetto “Il Pescatore Verde”

Comune di Terranuova Bracciolini

Il progetto “Il Pescatore Verde” rappresenta un’evoluzione del progetto “Pappa Toscana” del Comune di Terranuova Bracciolini;che ha previsto l’inserimento all’interno del menù della mensa scolastica di prodotti ittici freschi,di provenienza toscana,con particolare attenzione al cosiddetto “pesce povero”;e la realizzazione di un percorso di educazione ambientale e alimentare destinato ad alunni e famiglie. Il progetto,intende pertanto incentivare ulteriormente l’inserimento all’interno del menù della mensa scolastica di prodotti locali,di filiera corta e possibilmente biologici, e proporre laboratori di cucina,associati a laboratori del gusto,da indirizzare agli alunni della scuola,nonché attività di formazione per i docenti coinvolti nel progetto e attività che sviluppino una maggiore sensibilizzazione delle famiglie.

REGIONE TOSCANA

Centro di Formazione, Ricerca e Comunicazione sull'Educazione Sensoriale, Alimentare e del Gusto®

centro educazione del gusto®

CONVEGNO

"Prodotti Locali e Ristorazione Scolastica"

Giovedì 7 Novembre 2013

Palazzo Banci Buonamici

ANNO 2013

PROGRAMMA

Convegno " Prodotti locali e ristorazione scolastica"

7 Novembre 2013

Palazzo Banci Buonamici,Via Ricasoli,25 – Prato

Comunicazioni a cura di :

-Regione Toscana,Assessorato all'Agricoltura,Progetto:"Mangiare locale si può"

-Centro Educazione del Gusto di Prato:Considerazioni sulla presenza dei prodotti locali nella ristorazione scolastica

Interventi di:

-Prof. Donato Matassino,Presidente CONSDABI, National Focal Point Italiano FAO,Consigliere Accademia dei Georgofili:Nutraceutica e biodiversità locale.

-Comune di Bucine: Agricoltura sociale e mense scolastiche.

-Comune di Massarosa:Ristorazione scolastica e legge del Buon Samaritano.

-Associazione Parco Agricolo Prato:Parco Agricolo e sistema agroalimentare locale.

-Interventi dei Comuni di: Bagno a Ripoli,Fosfodinovo,Monteroni d'Arbia,Prato,Seggiano,Terranuova Bracciolini,Viareggio,Alisea

Conclusioni di:

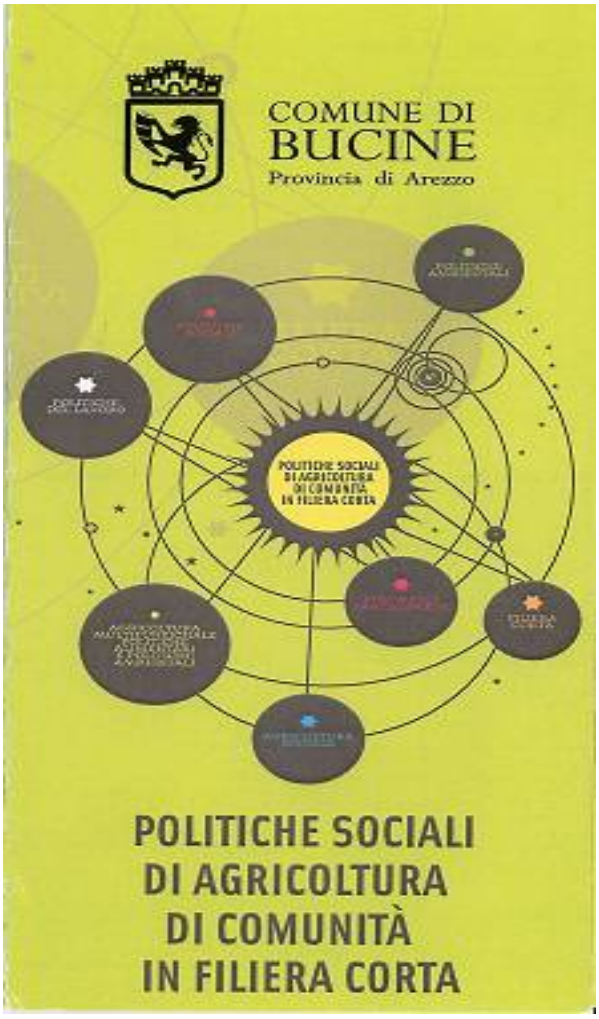
Gianni Salvadori,Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana.

RELAZIONI

Progetto “Agricoltura Sociale e mense scolastiche”

Comune di Bucine(Arezzo)

Il progetto si definisce su una serie di tappe raggiunte in tempi molto brevi. Dalla filiera corta nelle mense scolastiche è nata l’idea progettuale di allargare tale esperienza a tutto il territorio Valdarnese facilitando l’acquisto dei prodotti di filiera corta ad enti locali,ristoratori,esercizi commerciali,turisti,cittadini,gruppi d’acquisto.



Il tutto incentivando la produzione agricola e favorendo l’inserimento lavorativo di persone a bassa contrattualità sociale.

L’immagine dei pianeti che ruotano intorno alle politiche sociali di agricoltura di comunità in filiera corta è un murales presente nel nuovo punto vendita di agricoltura sociale di Ambra “Il Paniere”.

Il grafico vuole mettere in evidenza tutto ciò che la scelta di aderire al progetto comporta:sia acquistando al punto vendita,sia sottoscrivendo l’adesione in qualità di produttore/ fornitore. Ogni pianeta racchiude obiettivi specifici declinabili secondo lo schema riportato.

La Presidenza della Conferenza dei Sindaci del Valdarno,che ad oggi monitora il

coordinamento e la titolarità del progetto,ha costituito un tavolo di lavoro al quale hanno aderito imprenditori agricoli,enti locali,associazioni di categoria,associazioni dei consumatori,imprese sociali e imprese socio-sanitarie.

L'idea consiste nel facilitare l'acquisto dei prodotti di filiera corta ad enti locali,ristoratori,esercizi commerciali,turisti,cittadini,gruppi di acquisto,valorizzando i prodotti locali in un connubio locale-stagionale di qualità verificabile. Il tutto incentivando la produzione agricola e favorendo l'inserimento lavorativo di persone a bassa contrattualità sociale.

A Scuola con Gusto 8° edizione

A.S. 2014/2015

Comune di Viareggio

Nel corso del 2015 la Regione Toscana, in collaborazione con il Centro Educazione del Gusto, ha elaborato il progetto pilota **“ Mangiare locale si può. Dal Mare al Piatto”** sulla base delle esperienze compiute negli anni precedenti con l’introduzione di prodotti locali nella ristorazione scolastica. Il progetto ha la finalità di introdurre i prodotti locali nelle mense scolastiche toscane ed in particolare il pesce fresco del nostro mare .La Regione ha proposto al Comune di Viareggio di farsi soggetto capofila di questo nuovo progetto incentrato sul pesce. Ha pertanto preso contatto con il comune, la sua azienda pluriservizi ASP ed i pescatori della marineria di Viareggio per sperimentare l’introduzione delle varie qualità di pesce azzurro,prima nelle mense di Viareggio e poi anche di altri comuni toscani che avevano accolto l’invito della Regione a partecipare al progetto.

Con il contributo finanziario della Regione Toscana è stato allestito a Viareggio,presso il centro cottura ASP alle Bocchette,un laboratorio di lavorazione e stoccaggio del pesce

fresco destinato alle mense scolastiche. Il laboratorio viene gestito direttamente dai pescatori viareggini riuniti in cooperativa.

Il progetto " A Scuola con Gusto" è stato segnalato dalla Regione Toscana per l'EXPO 2015 ed inserito nella rivista TXT Magazine.

Altro elemento fondamentale dell' 8° edizione è stata l'attivazione del progetto **" Il Buon Samaritano- Il Valore del Cibo. Il Cibo come Valore"**,volta a contrastare lo spreco alimentare e riutilizzare il cibo non consumato nelle mense scolastiche di Viareggio.

Si è concretizzata anche la collaborazione con **il Parco Naturale Migliarino-S.Rossore-Massaciuccoli**,che convivendo appieno le finalità educative del progetto,ha proposto:

-visite guidate nel parco per le scuole di Viareggio;

-la possibile fornitura di prodotti del Parco per le mense scolastiche;

-il sostegno alla promozione del progetto e dei suoi eventi.

Con la fattiva collaborazione dell'associazione **" L'Uovo di Colombo"** si è allargata l'esperienza degli orti scolastici nelle scuole del Comune di Viareggio.

Progetto speciale
"A MENSA CON GUSTO"

I PRODOTTI TIPICI DEI MENÚ CON GUSTO

Partendo da un censimento di prodotti locali della Provincia di Lucca e della Regione Toscana, sono stati individuati i seguenti prodotti da inserire nel menù scolastico delle scuole di Viareggio:

Filetto di sgombro

Ceci toscani

Zucca de "L'Orto del Nonno"

Spinacio tipico della Val di Cornia

Spezzatino di mucco pisano del Parco di San Rossore

Olio novo della Lucchesia

Fagiolo cannellino del San Ginese-Compitese

Farina di castagne della Lunigiana

Cavolo nero riccio della Toscana

Caciotta di pecora toscana

Biscotti di Prato

Farro della Garfagnana

Biscotto salato di Roccalbegna e Poggioferro

Seppia della costa toscana

Buccellato di Lucca

Cipolla rossa toscana

Rapo del Valdarno

Brigidini di Lamporecchio

Ricotta di pecora toscana

Carciofi di Pian di Rocca

Arrosto di agnello di Zeri o dell'Appennino toscano

Melone della Val di Cornia

Misto pesce per trabaccolara

I PIATTI TIPICI DEI MENÙ CON GUSTO

"I Menù con Gusto"

anno scolastico 2013-2014

Una proposta particolarmente ricca di piatti tipici a mensa, con un menù specifico per ogni stagione, permetterà di assaggiare tanti nuovi sapori !

Novembre — *21/11/2013*

- *Risotto alla "Braccio di Ferro" con spinacio tipico della Val di Cornia*
- *Spezzatino di mucco pisano del Parco di San Rossore con patate*

Dicembre — *04/12/2013*

- *Fettunta con olio novo della Lucchesia*
- *Fagiolo cannellino del San Ginese-Compitese*

Gennaio — *28/01/2014*

- *Ribollita con cavolo riccio nero della Toscana*
- *Cacciotta di pecora toscana con insalata mista*
- *Biscotti di Prato*

Febbraio — *24/02/2014*

- *Minestrone di farro della Garfagnana*
- *Biscotto salato di Roccalbegna e Poggioferro*

Marzo — *07/03/2014*

- *Pasta alla "Trabaccolara"*
- *Inzimino di seppia della costa toscana*
- *Buccellato di Lucca*

Marzo — *19/03/2014*

- *Pasta al ragù con fondo di cipolla rossa toscana*
- *Salsiccia con rapa del Valdarno*
- *Brigidini di Lamporecchio*

Aprile — *29/04/2014*

- *Risotto ai carciofi di Pian di Rocca*
- *Arrosto di agnello di Zeri o dell'Appennino toscano (o Pollo della Valdichiana)*
- *Melone della Val di Cornia*

LE RICETTE DEI MENÙ CON GUSTO

Nei primi anni del progetto si sono raccolte molte ricette tra genitori, nonni e insegnanti delle scuole. Poi, a fine anno scolastico 2010-2011, è stato pubblicato un ricettario, in cui sono state raccolte le ricette di alcuni piatti presentati nei primi menù speciali di "A mensa con gusto", oltre ad una selezione delle molte ricette raccolte, tra cui sono state alcune legate alla cucina di Viareggio e della Versilia.

Fig.3 La copertina del ricettario 2010-2011 e due delle pagine interne con le ricette proposte da Paola, una delle mamme della scuola de "L'Aquilone"

Nell'anno scolastico successivo in occasione di ogni "Menù con gusto" sono state messe a disposizione delle insegnanti e dei genitori le ricette preparate e le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

In seguito, è stata proposta ai genitori una nuova raccolta di ricette sul pesce (in particolare il pesce azzurro), di ricette del territorio oltre a ricette varie.
È stata preparata una apposita scheda, da mettere a disposizione di tutti gli interessati.

Fig.4 Una delle schede tecniche sui prodotti messe a disposizione di insegnanti e genitori.
Le schede contengono ingredienti, ricetta e una scheda descrittiva del prodotto proveniente dall'ARSIA (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione del settore Agricolo forestale).

Fig.5 Il modulo preparato dal Centro Educazione del Gusto per la raccolta delle ricette legate ai piatti del ricettario.

Tutte queste iniziative intendono favorire la trasmissione di saperi legati alla cultura e al patrimonio agro-alimentare del territorio.

Progetto “ Centro trasformazione prodotti agricoli e mense scolastiche

Comune di Fosdinovo(Massa Carrara)

Un progetto di filiera corta che si rafforza grazie al rapporto con la ristorazione locale pubblica. La prospettiva del progetto è quella di creare una rete di “clienti” nel mercato interno del territorio.

Progetto “Cibo salvato … cibo donato”

Comune di Massarosa

Il progetto si occupa del recupero del cibo non sporzionato nelle mense scolastiche da destinarsi a utenti in carico ai servizi sociali e seguiti dai due centri di ascolto Caritas presenti sul nostro territorio. Il progetto è realizzato grazie al coinvolgimento delle associazioni di volontariato della consulta comunale.

Progetto “Realizzazione punto filiera corta emporio polifunzionale all’ interno del Museo dell’olio di Seggiano”

Comune di Seggiano

Il Comune di Seggiano ha creato,all’interno del percorso itinerante nel centro storico del Museo dell’olio,uno spazio destinato alla vendita dei prodotti agricoli. Il progetto ha coinvolto vari produttori agricoli locali(olio,vino,formaggio,miele) oltre ad altre aziende agroalimentari(caseificio,pastificio) e ristoranti e agriturismi,al fine di creare un percorso e una vetrina per i prodotti agricoli locali(vino DOC Montecucco, olio DOP Seggiano,ecc…).

Le prospettive sono quelle della promozione e valorizzazione dei prodotti locali,con la creazione di eventi,corsi di assaggio,scambi culturali con altri paesi(gemellaggi) fino a giungere alla creazione di sistema e commercio con prodotti locali. Alcune di queste iniziative,sono già state attivate tramite la Fondazione Culturale le “Radici di Seggiano “,che su incarico del Comune gestisce il punto vendita e il sistema turistico-culturale.

Progetto “Più vicino è più buono:ora vendiamo a Km 0”

Comune di Bagno a Ripoli

Il progetto prevede la vendita itinerante di prodotti di filiera corta,utilizzando un furgone. Vengono messi in vendita prodotti toscani e di stagione,forniti dai diretti produttori:ortaggi,frutta,uova,formaggi,pasta e cereali,ecc.,e pietanze preparate da SIAF spa,società che fornisce la mensa scolastica:la vendita avviene nell’orario di uscita delle due scuole più grandi presenti nel Comune di Bagno a Ripoli. La prospettiva di questo progetto è lo sviluppo di una rete di rapporti tra le aziende produttive del territorio e la SIAF spa,per gli approvvigionamenti delle derrate alimentari,la programmazione delle colture e la relativa elaborazione del menù scolastico.

Gli obiettivi principali del progetto sono avvicinare i consumatori al mondo della produzione,creando una rete virtuosa di relazioni e condivisione di saperi;far conoscere la realtà produttiva locale e regionale e sostenerne lo sviluppo;sostenere produzioni di qualità e ampliare le opportunità di commercializzazione;far conoscere e valorizzare alimenti e piatti tipici della nostra tradizione locale;sostenere il ruolo dei genitori nell’ educazione alimentare dei figli;promuovere e incentivare le proposte educative legate al momento del pasto a scuola,educando al gusto e alla convivialità.

REGIONE TOSCANA

Con il patrocinio della Provincia di Prato

"Prodotti locali e ristorazione scolastica"

Palazzo Banci Buonamici - Prato

Venerdì 14/11/2014

ANNO 2014

PROGRAMMA

Convegno “Prodotti locali e ristorazione scolastica”

14 Novembre 2014

Palazzo Banci Buonamici,Via Ricasoli,25 – Prato

Comunicazioni a cura di:

-Regione Toscana, Assessorato all’ Agricoltura – Il progetto: Mangiare locale si può.

-Centro Educazione del Gusto di Prato – Prodotti locali nella ristorazione scolastica e percorsi di educazione alimentare.

Interventi di:

-Marco Franciosi,Direttore ASP Viareggio – Il pesce fresco a mensa.

-Fabrizio Manfredi,Presidente Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli – I prodotti del Parco per la ristorazione scolastica.

-Marco Bardazzi,Presidente Associazione “ Gran Prato” – La filiera corta del pane di Prato.

-Rappresentanti di Enti locali,Associazioni di categoria,Associazioni dei consumatori,Aziende di ristorazione collettiva,produttori.

Conclusioni:

-Gianni Salvadori,Assessore all’ Agricoltura della Regione Toscana.

RELAZIONI

Progetto “Mangiare locale si può”-A scuola con gusto

Dal mare al piatto- Il buon pesce al naturale nelle mense scolastiche.

Comune di Viareggio

Questo progetto intende realizzare un “circolo virtuoso” sviluppando le attività dei pescatori così da eliminare l’intermediari tra la produzione e il consumo,rendendo sostenibile economicamente il consumo del pesce fresco nelle mense scolastiche di dodici comuni toscani che hanno aderito all’iniziativa.

La Regione Toscana si è posta l’obiettivo di portare nei menù della refezione scolastica il pesce fresco ed in particolare il pesce povero locale pescato nel nostro mare. La vicinanza al mare e la presenza di un contesto ottimale per la realizzazione del progetto hanno portato alla scelta di Viareggio come comune capofila.

Per il successo del progetto ed il gradimento del pesce fresco,è determinante mettere in atto un percorso formativo,già programmato dal Centro di Educazione del Gusto di Prato che coinvolgerà tutti i Comuni che hanno aderito al progetto.

Il pesce è uno degli alimenti meno graditi nelle mense scolastiche. Questo dato contrasta con la necessità di un maggiore utilizzo di pesce nell'alimentazione,per le sue elevate qualità nutrizionali,contenute in particolare nel pesce azzurro.

Il pesce che attualmente viene somministrato nelle mense scolastiche è surgelato e proviene da zone lontane (Oceano Atlantico,Mari del Nord,Oceano Pacifico,Mari del Sud-Est Asiatico).

Il progetto prevede di utilizzare il pesce azzurro del nostro mare nelle mense scolastiche della Toscana,al naturale e senza aggiunta di conservanti,consentendo la maggior freschezza e qualità possibili.

L'obiettivo è quello di far conoscere e apprezzare le qualità del pesce azzurro agli alunni,ai docenti,alle famiglie,attraverso corsi di formazione,degustazioni,laboratori didattici, percorsi di educazione alimentare,incontri,visite guidate.

Questo progetto si caratterizza come un concreto contributo per una economia locale basata su un utilizzo sempre più consapevole del pesce azzurro,sul rispetto del lavoro dei pescatori,sulla tutela dell'ambiente marino,e sulla valorizzazione di una cultura gastronomica legata al territorio,come bene comune da trasmettere alle giovani generazioni.

Progetto “Gran Prato”

La filiera corta del pane di Prato

Comune di Prato

Gran Prato è un progetto nato nel 2011 per sostenere una delle colonne portanti della tradizione culinaria della Provincia di Prato che nel pane trova la propria eccellenza. Il progetto,gestito dall’Associazione Gran Prato,impegna gli associati ad un “patto di filiera” disponendo il rispetto di una catena di produzione-dalla coltivazione,alla produzione della farina e alla panificazione-che impone la riduzione degli apporti chimici,l’orientamento al biologico e la conservazione delle caratteristiche del grano originario,promuovendo l’ impiego di lieviti madre e lievitazione naturale.

Promotori e protagonisti dell’Associazione siamo noi: agricoltori,mugnai e fornai che hanno deciso di mettere la propria esperienza,il proprio lavoro e la propria passione al servizio di un progetto ambizioso,valorizzando l’economia locale e le sue eccellen

ze. Il tutto nel rispetto dell'ambiente-riducendo l'impatto ambientale grazie alla filiera corta,tutelando e promuovendo la biodiversità animale e vegetale e garantendo elevati standard igienici e di salubrità-e nel rispetto del lavoro.

Parlare di "chilometro buono" significa che nel nostro pane,nei nostri biscotti e nei nostri dolci,ci sono solo ingredienti che germogliano,maturano e vengono lavorati all'interno della Provincia di Prato.

REGIONE TOSCANA

anci toscana

"Prodotti locali e ristorazione scolastica"

Palazzo Banci Buonamici
Prato

Giovedì
26/11/2015

ANNO 2015

PROGRAMMA

Convegno “Prodotti locali e ristorazione scolastica”

26 Novembre 2015

Palazzo Banci Buonamici,Via Ricasoli,25 – Prato

Interventi di :

-Matteo Biffoni – Sindaco di Prato,Presidente Anci Toscana

-Marco Faedi – “I prodotti locali in un approccio sistemico alla qualità della ristorazione scolastica”

-Francesco Nocentini – “La filiera etica del Cibo Civile in Toscana”

-Marco Franciosi – “Il pesce azzurro nelle mense scolastiche toscane”

-Rappresentanti di Enti Locali,Associazioni,Aziende di ristorazione scolastica.

-Produttori e operatori.

Conclusioni di:

-Alessandro Venturi- Centro Educazione del Gusto di Prato

A Scuola con Gusto 9° edizione

A.S.2015/2016

Comune di Viareggio

Per questo anno scolastico il progetto " A Scuola con Gusto" si propone di:

-Coinvolgere la realtà dei nidi nel progetto cittadino di educazione alimentare,sensoriale e del gusto,attraverso l'indagini sulle abitudini familiari,anche con l'ausilio di appositi questionari,incontri con educatori,esperti,operatori della ristorazione scolastica e famiglie.

-Promuovere un progetto interetnico attraverso il cibo **"Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei"**,a partire dalla realtà locale,che registra nelle scuole cittadine la presenza di alunni provenienti da vari paesi europei ed extra europei; si attiverà un percorso educativo e culturale per valorizzare al meglio la conoscenza delle diversità come opportunità per la crescita singola e collettiva. Il progetto si inserisce in quelle che sono l'eredità dell'EXPO 2015,richiamate nella Carta di Milano.

-Mettere a regime il progetto regionale **“Mangiare locale si può-Il pesce fresco nella mensa scolastica”**, con l’inserimento nei menù di questo anno scolastico dei piatti a base di pesce fresco del mar Tirreno,accompagnati dai relativi laboratori e percorsi didattici.

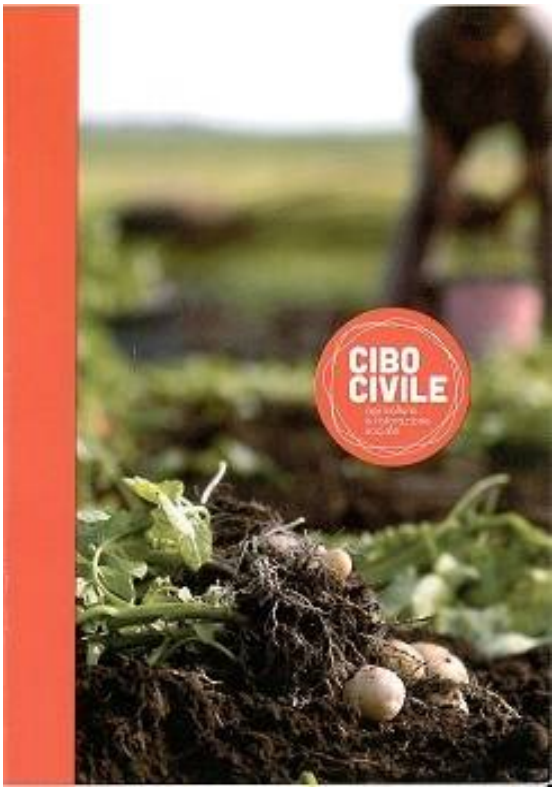
REGIONE TOSCANA

Progetto “Cibo Civile”

Regione Toscana

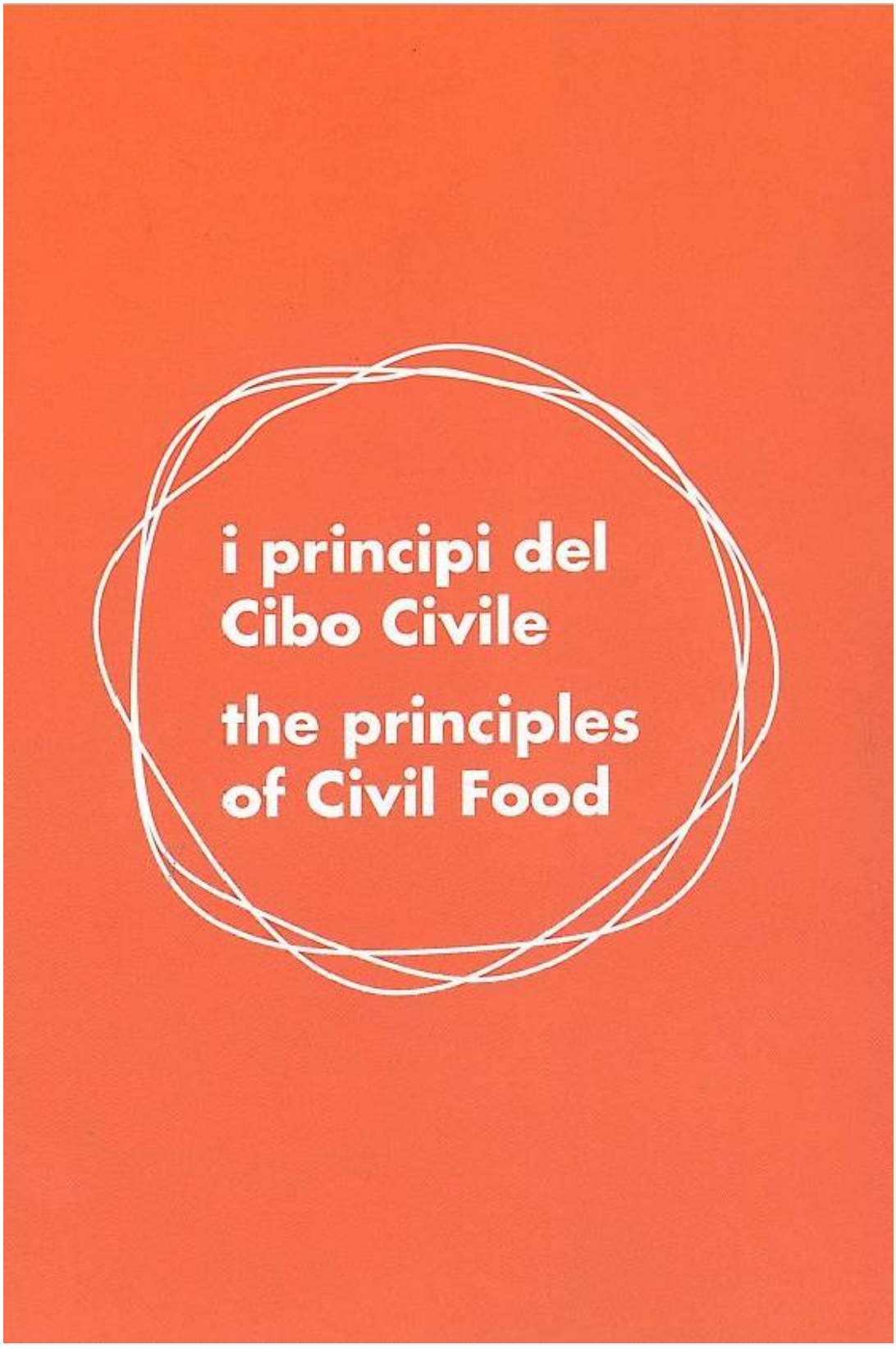
Il progetto è promosso dall’ Assessorato all’ Agricoltura della Regione Toscana e ideato dall’ Università di Pisa,prevede l’inserimento in attività agricole e di ristorazione di persone che hanno una disabilità o un disagio offrendo servizi innovativi e solidali in un’ ottica di rispetto dell’ambiente,di partecipazione alle esigenze della comunità e di riabilitazione terapeutica.

Il cibo prodotto viene venduto a privati e a strutture di ristorazione collettiva e scolastica dove lavorano persone con svantaggio sociale e che gestiscono attività di ristorazione e catering. Il consumatore finale ha l’opportunità di conoscere le storie e i percorsi di quanti partecipano alla produzione dei prodotti provenienti da agricoltura sociale. Lo scopo dell’agricoltura sociale è dare vita a servizi innovativi che valorizzano le risorse agricole per generare accoglienza,crescita di capacità,formazione e lavoro per persone a bassa contrattualità (ad esempio con disagi psichici,in uscita da casi di dipendenza,da detenzione,disoccupati,vittime di tratta) e a gruppi sociali(bambini,anziani).



Appena nato Cibo Civile è già diffuso su tutto il territorio regionale ed è composto da più di 30 aziende fra produttori,ristoratori e supporters del progetto. Tra questi ci sono ad esempio il progetto **Orti Etici** dell’Università di Pisa (che crea start up occupandosi della prima

formazione di 70 persone con disabilità mentale),il **Risto Ca' Moro Social Bateau** (un peschereccio ristorante galleggiante ancorato a Livorno che dà lavoro ai ragazzi down della cooperativa di tipo b Parco del Mulino),la cooperativa **Tuttigiorni** di Arezzo(che offre un modello di ristorazione scolastica e collettiva attraverso la valorizzazione dei prodotti di filiera corta a km zero),o la cooperativa sociale **Agricola Calafata** di Lucca(luogo di inclusione lavorativa per persone svantaggiate).



1

Rispetto delle regole

Rispetto delle regole sul lavoro e sulla sicurezza, assenza di qualsiasi forma di sfruttamento delle persone, rispetto delle abilità dei singoli e delle parità di genere.

Respect for rules

Compliance with work and safety regulations, no exploitation whatsoever of people, respect for the individual's ability and gender equality.

2

Inclusione lavorativa

Inclusione lavorativa di persone a bassa contrattualità: dalla produzione delle materie prime di agricoltura sociale alla trasformazione dei prodotti, fino ai servizi di ristorazione.

Labour inclusion

Labour inclusion of under-qualified people: from production of raw farming materials to product processing, up to restaurant services.

3

Sussidiarietà

Sussidiarietà nell'azione tra pubblico, privato sociale e privato agricolo d'impresa a supporto delle persone a più bassa contrattualità e dell'inclusione attiva.

Subsidiarity

Subsidiarity in action between the public, social private and agricultural private sectors to support under-qualified people and active inclusion.

4

Co-produzione di valori

Co-produzione di valori nel disegno dei servizi, co-produzione di valore pubblico e privato, co-produzione di valore economico e sociale.

Co-production of values

Co-production of values in service design, co-production of public and private values, co-production of economic and social value.

5

Economia civile

Cibo Civile promuove un'"economia civile" attraverso l'inclusione sociale attiva e il consolidamento delle reti inclusive di territorio.

Civil economy

Civil Food promotes a 'civil economy' through active social inclusion and the consolidation of inclusive networks in the territory.

La filiera del Cibo Civile

Produttori

Le aziende agricole che realizzano in modo continuativo azioni di agricoltura sociale in accordo con i responsabili dei servizi del territorio in cui operano.

I produttori di Cibo Civile organizzano iniziative di formazione, comunicazione, visita in azienda per quanti interessati a conoscere metodi e contenuti del Cibo civile.

Ristoratori

Le cooperative sociali che effettuano inserimenti lavorativi di persone a bassa contrattualità all'interno del settore ristorativo e del catering e che utilizzano materie prime realizzate da aziende di agricoltura sociale.

Le aziende agricole di agricoltura sociale che forniscono pasti in azienda utilizzando i propri prodotti.

I ristoratori di Cibo Civile offrono la possibilità di consumare ed apprezzare Cibo Civile inserendo nei propri menu piatti e degustazioni dedicate al progetto.

Sostenitori

Soggetti pubblici e privati che forniscono manifestazione di interesse e supporto alla diffusione e all'applicazione operativa del progetto.

Progetto “Dal Mare al piatto”Il buon pesce nelle mense scolastiche

Comune di Viareggio

Programma di informazione ed educazione per una sana alimentazione a base di pesce nelle scuole

La Regione Toscana ha promosso iniziative volte ad avvicinare il sistema produttivo agricolo regionale con le mense scolastiche al fine di rifornire gli istituti scolastici di prodotti freschi,a Km 0, e di iniziare un percorso formativo dei ragazzi per una sana alimentazione.

In questa attività sono stati coinvolti oltre agli Istituti scolastici che hanno aderito alle iniziative anche i produttori agricoli e le loro associazioni rappresentative.

Si è creata una sinergia che ha portato nei piatti dei ragazzi prodotti freschi e genuini coltivati ed allevati nella nostra regione.

Da tempo sembrava necessario completare questa iniziativa attraverso l’inserimento del prodotto ittico sia esso pescato o allevato.

La Regione Toscana ha una grande tradizione di pesca ed itticoltura ed il prodotto disponibile è di ottima qualità e molto vario per specie.

Dai dati raccolti in un apposito questionario,rivolto alle famiglie e agli studenti di Viareggio è emerso che il pesce è uno degli alimenti meno graditi nelle mense,insieme alle verdure e alla frutta.

Questo dato,particolarmente significativo per una città di mare,contrasta con la necessità di un maggior utilizzo di pesce nell'alimentazione,per le sue elevate qualità nutrizionali.

Il pesce,ed in particolare il pesce azzurro,contiene molte proteine,una quantità importante di calcio e ferro facilmente assimilabili dal nostro organismo,ed una componente di grassi polinsaturi.

I benefici del pesce azzurro per la salute sono importanti in particolare per la prevenzione delle malattie cardiovascolari,per la loro azione antinfiammatoria,per mantenere la flessibilità nelle articolazioni.

Il rapporto fra qualità e prezzo del pesce azzurro è sicuramente vantaggioso,anche se oggi solo una piccola percentuale del pesce fresco che viene pescato,viene consumato localmente.

Il pesce che attualmente viene somministrato nelle mense scolastiche è surgelato e proviene da zone lontane (Oceano Atlantico,Mare del Nord).

Nell'anno scolastico 2013/2014 si è avviata una fase sperimentale,con la collaborazione di ASP Viareggio (Azienda per il servizio di refezione scolastica) ed i pescatori del Mar Tirreno per verificare la preparazione di piatti a base di pesce fresco da poter inserire nei menù scolastici della città di Viareggio.

Su un campione di scuole dell'infanzia e scuole primarie che ha coinvolto circa 700 studenti i risultati sono stati positivi,sia in termini di resa e di costi relativi alla lavorazione del pesce azzurro,sia in termini di gradimento da parte degli studenti e dei docenti.

Inoltre è stato predisposto a Viareggio un laboratorio di preparazione del pesce (sfilettatura, deliscatura ecc…) che potesse rispondere alle esigenze della città e rifornire le scuole di altri comuni toscani.

Il progetto si svolgerà in Toscana,in alcuni Istituti scolastici,e presso le marinerie di Viareggio,ed avrà una durata di circa 10 mesi,a partire dal mese di Gennaio 2015.

Gli obiettivi del progetto sono:

-Trasferimento di conoscenze sul prodotto ittico somministrato: biologia,caratteristiche organolettiche,metodi produttivi (pesca o

acquacoltura),conservazione del prodotto. Queste azioni potranno essere effettuate presso gli istituti scolastici con specifici incontri con i ragazzi ed i genitori.

-Informazione base ai genitori dei ragazzi sulle modalità di pulitura e cottura del pesce per renderlo il più possibile appetibile ai ragazzi.

-Avvicinamento dei ragazzi all'alimentazione a base di pesce con percorsi di educazione sensoriale ed esercitazioni sui metodi di pulitura e di preparazione del pesce da realizzare presso le mense scolastiche con appositi tutorial.

-Divulgare ai ragazzi i metodi di pesca sostenibile,coinvolgendoli in giornate di pesca in collaborazione con i pescatori ed alla successiva gestione del pesce pescato fino alla cottura.

-Informare alunni,e genitori sulla qualità del pesce allevato e sulla sua salubrità.

-Creazione di opuscoli divulgativi sul consumo di pesce,e sulle culture alimentari ad esso collegate ad esso collegate,da distribuire nelle scuole,le famiglie e presso altre istituzioni culturali ed agenzie formative.

-Fornire ai docenti nuovi strumenti ed informazioni per la gestione di programmi didattici relativi al pesce e al comparto della pesca.

-Realizzare un sito web per le realtà scolastiche,le istituzioni,le comunità coinvolte nel progetto.

Il progetto,si caratterizza per l'intreccio fra valenze educative,culturali e salutistiche,e rappresenta anche un contributo concreto per lo sviluppo di una economia locale basata su un utilizzo sempre più consapevole di pesce,in particolare di pesce azzurro,sul rispetto del lavoro dei pescatori,sulla tutela dell'ambiente marino,nonché sul recupero di culture alimentari che possono valorizzare un territorio e i suoi abitanti a livello nazionale e internazionale.

"Prodotti locali e ristorazione scolastica"

Palazzo Banci Buonamici
Prato

Giovedì
24/11/2016

Con il Patrocinio di MIPAAF; Regione Toscana; Anci Toscana; Provincia di Prato.

Convegno "Prodotti locali e ristorazione scolastica"

Giovedì 24 Novembre 2016
ore 9.30 – 13.00

Palazzo Banci Buonamici , Sala del Consiglio , Via Ricasoli, 25- Prato

Programma

ore 10.00 - Comunicazioni:

- **Matteo Biffoni** - *Sindaco di Prato, Presidente Anci Toscana*
- **Marco Remaschi** – *Assessore all'Agricoltura, Regione Toscana,*
  "La nuova normativa regionale per i prodotti tipici e tradizionali, di qualità nelle mense scolastiche".
- **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari , *Ministro Maurizio Martina Invitato* –**
  "La valorizzazione del nostro patrimonio agroalimentare; e la nuova legge contro lo spreco alimentare"
- **Ministero dell'Istruzione, Ricerca e Università -** *"Le linee guida MIUR per l'educazione alimentare"*
- **Centro Educazione del Gusto di Prato –** *"La formazione del personale della scuola, delle famiglie, e i percorsi didattici con le nuove generazioni"*

Interventi:

- Presentazione dei progetti e delle esperienze di qualità alimentare nella ristorazione scolastica, tra le quali: Terranova Bracciolini, Bagno a Ripoli, Quarrata, Viareggio, Cittadella della Pesca, Biodistretto del Montalbano, Parco Agricolo di Prato.
- Amministratori locali e rappresentanti di associazioni e aziende.

Ore 12.30 - Conclusioni

Buffet con prodotti tipici