



**Progetto speciale
"A MENSA CON GUSTO"**

Hanno collaborato alla realizzazione:
Testi: Luisa Peris, Alessandro Venturi, Carla Franchi
Impaginazione grafica: Simone Farinelli

Foto: ©2007-2014 Centro Educazione del Gusto Prato, Comune di Viareggio

Finito di stampare a Quarto d'Altino (VE) nell'aprile 2014

MANGIARE LOCALE SI PUÒ

Quando nel 2010 lanciammo questo slogan per finanziare i primi piccoli progetti per introdurre prodotti locali nelle mense scolastiche toscane, nessuno ci credeva.

Ci dicevano: i prodotti locali non si trovano, costano troppo, sono troppo dispersi fra tanti piccoli produttori da mettere d'accordo, ecc. ecc.. Ebbene a distanza di pochi anni abbiamo dimostrato che invece si possono davvero usare prodotti locali nelle mense e a volte anche risparmiando perché i prodotti freschi e di stagione rendono di più in cucina e sono così più buoni che si mangia davvero tutto e non si lascia nulla nel piatto! Tanti progetti in tanti Comuni della Toscana hanno fatto nascere un interesse crescente verso questo tema tanto che ora in molti rinnovi degli appalti della gestione delle mense si chiede come requisito per l'aggiudicazione, l'uso di una quota di prodotti locali.

Quest'anno sulla misura di educazione alimentare del Piano Regionale Agricolo Forestale avevamo poche risorse ed allora abbiamo deciso di fare la stessa strada ma sul pesce locale, pescato nei mari della Toscana, con un solo progetto che abbiamo chiamato appunto "MANGIARE LOCALE SI PUÒ".

Oggi nelle mense scolastiche si mangia solo pesce congelato: merluzzo o nasello, se va bene. Se va male arriva il pangasio. Ci siamo chiesti come è possibile che in una penisola come l'Italia, nel mezzo del Mediterraneo, da una parte i pescatori ributtano in mare tanto pesce cosiddetto dimenticato che non ha mercato e dall'altra i nostri figli mangino a scuola tutto pesce estero.

Ecco il perché di un progetto con il Comune di Viareggio, con la sua azienda pluriservizi ASP ed i pescatori della marineria di Viareggio per sperimentare l'introduzione di sgombri, acciughe, sardine palamita, cefali, sugarelli, tombarelli, occhiate, salpe, gallinelle e mollame per sughi, prima nelle mense di Viareggio e poi anche di Bagno a Ripoli, Bucine, Calenzano, Pistoia, Siena, Quarrata, Terranuova Bracciolini, Vaiano, Vernio e Cantagallo che hanno accolto l'invito della Regione a partecipare a questo progetto.

Lo schema di progetto prevede la realizzazione di un piccolo laboratorio per la sfilettatura del pesce, un piccolo stoccaggio nel freddo e la fornitura alle cucine delle mense.

Si è già fatta la prima prova di cucina con due sughi per la pasta, uno sfornato di pesce e patate e polpette di pesce. Ottimi i risultati sia di resa che di pietanza, ma questo davvero grazie alla maestria dei cuochi delle cucine di ASP e ALISEA.

In questi giorni si sta verificando con il Comune di Viareggio la collocazione possibile di questo laboratorio presso il mercato ittico che è il luogo ideale, allo sbarco dei pescherecci. E' in ipotesi anche il possibile coinvolgimento di associazioni attive nel sociale per l'inserimento di persone svantaggiate nel ciclo di lavorazione del pesce.

Una parte fondamentale del progetto sarà l'educazione alimentare ai bambini, alle famiglie ed agli insegnanti sul tema del pesce e la salute che deriva dal suo consumo, che sarà curata dal Centro di formazione, ricerca e comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto di Prato Centro, promotore del progetto insieme alla Regione Toscana.

La speranza è che si realizzi anche per il pesce la filiera corta a mensa come in questi anni si è costruita sull'altro cibo.

Davvero mangiare locale si potrà anche con il pesce!

Firenze, 13 marzo 2014

Simone Tarducci
Responsabile settore
Valorizzazione Imprenditoria Agricola
Regione Toscana

PROGETTO "A SCUOLA CON GUSTO"

Il progetto "A scuola con gusto" è promosso dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione del Comune di Viareggio, con la preziosa collaborazione di ASP – l'Azienda Speciale Pluriservizi che gestisce la mensa scolastica – e dal Centro di Educazione del Gusto di Prato, centro di formazione, ricerca, comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto, accreditato dal Ministero della Pubblica Istruzione, supporto scientifico del progetto. Il progetto ha ottenuto il patrocinio del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, in quanto in linea con i nuovi indirizzi volti a promuovere l'educazione alimentare quale intervento educativo continuo all'interno della scuola.

Le peculiarità del progetto, che lo contraddistinguono da altre esperienze didattiche, e per le quali ha già riscosso importanti successi e consensi, è l'approccio nuovo all'educazione alimentare, basato sulla riscoperta del gusto e sull'utilizzo dei sensi, la sperimentazione didattica in età precoce a partire dalle scuole dell'infanzia e la creazione di una rete nel territorio che coinvolge, alunni, docenti, famiglie e produttori locali con notevole beneficio educativo nutrizionale ed anche - perché no - economico.

La finalità di "A scuola con gusto" è dunque educare ad un'alimentazione equilibrata e consapevole scoprendo la bontà dei prodotti locali attraverso specifici materiali divulgativi e momenti di formazione e informazione.

A oggi si contano varie aziende amiche del progetto: si tratta del consorzio di apicoltori "Il Camuciolo" di Capezzano Pianore (è il primo consorzio in Italia rivolto alla produzione biologica), la cooperativa Mare Nostrum di Viareggio che riunisce pescatori interessati a un rapporto diretto con i consumatori, il Parco Naturale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, l'azienda Vannucci di Viareggio che alleva mucche e animali da cortile e coltiva cereali, frutta e verdura, l'azienda agricola biologica L'Orto del Nonno di Massarosa e l'associazione L'Uovo di Colombo di Viareggio, Onlus che si occupa di persone disabili o svantaggiate e che ha a disposizione un appezzamento di terreno coltivato, strutture con animali da cortile, un oliveto e un terreno adibito a parco naturalistico.

Gli eccellenti prodotti di queste aziende, e in prospettiva di altre, possono essere utilizzati in modo costante nei piatti dei ragazzi che mangiano a scuola.

La Regione Toscana ha colto l'importanza di questo progetto ed ha finanziato l'inserimento nei menù del pesce azzurro della flotta peschereccia viareggina. I benefici sono intuibili da chiunque.

Un prodotto come il "nostro pesce" garantisce una qualità nutrizionale insuperabile ed uno stimolo produttivo ed economico di prima grandezza.

Viareggio, 04 aprile 2014

Glauco Dal Pino
*Assessore alle politiche educative
Comune di Viareggio*

PRESENTAZIONE PROGETTO "A MENSA CON GUSTO"

Nelle scuole di Viareggio si sono cominciati a proporre alcuni "MENU' CON GUSTO" nell'ambito di un percorso iniziato 7 anni fa, quando è stato attivato un *progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto* denominato "A SCUOLA CON GUSTO". Una delle sue peculiarità è stata sin dall'inizio quella di cercare di creare una rete sul territorio, che negli anni è arrivata a coinvolgere oltre a alunni, docenti e famiglie, anche i produttori locali.

Nell'anno scolastico 2010-2011 si è attivato un percorso denominato appunto "A MENSA CON GUSTO - Nuovi menu' stagionali per una refezione scolastica di qualità" finalizzato all'introduzione a mensa di un menù scolastico innovativo con alimenti del territorio e toscani, per valorizzare la stagionalità e la filiera corta.

Questo percorso è proseguito e si è incrementato negli anni successivi, permettendo ai ragazzi di assaggiare tanti nuovi sapori e agli insegnanti di elaborare molteplici percorsi didattici.

Intento primario del Progetto Speciale che si sta realizzando con il sostegno della Regione Toscana è 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 1500-2000 pasti.

Si è trattato di definire i prodotti da inserire nel menù secondo un preciso calendario e di organizzare anche le forniture, potenziando i primi accordi sperimentalmente già avviati tra Aziende Amiche e soggetto gestore del Centro Cottura.

- 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.

Pertanto il PROGETTO SPECIALE "A MENSA CON GUSTO" prevede di:

- Creare presso le Aziende Amiche adeguati laboratori e percorsi didattici, in modo da garantire la qualità dell'accoglienza delle scuole e dei giovani, sia sul piano ambientale che didattico.
- Fornire ai produttori un'opportuna formazione di base, in parte già attivata nei precedenti anni scolastici, ma anche una formazione specifica sui percorsi didattici monografici da svolgersi presso ciascuna azienda.
- Garantire ai produttori attività di consulenza su problematiche di vario genere (scientifico, sanitario, agricolo, didattico, ecc).
- Creare un rapporto proficuo con studenti, genitori e insegnanti nel loro ruolo di consumatori, in modo da renderli sempre più consumatori "consapevoli". Questo attraverso specifici materiali divulgativi, momenti di informazione e di formazione.
- Estendere la vendita diretta dei prodotti delle Aziende Amiche attraverso i nuovi contatti (genitori, insegnanti, cittadinanza) che si vanno a creare con questo progetto speciale.
- Rendere costante la presenza dei prodotti locali nel servizio di ristorazione scolastica per tutte le scuole della città di Viareggio, attraverso la presenza di menù articolati su base stagionale.

FORMAZIONE E INCONTRI CON I GENITORI

Anche per il progetto "A mensa con gusto" è fondamentale l'apporto fornito dai corsi di formazione e aggiornamento per docenti, produttori e operatori, tenuti dagli esperti del Centro di Educazione del Gusto di Prato.



In ogni momento del progetto vengono organizzati incontri con i genitori per illustrare e condividere obiettivi e contenuti del percorso.

Gli incontri vengono condotti dagli esperti con il supporto dell'ufficio P.I. e di ASP, ed affrontano 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.



Calendario incontri con i genitori FEBBRAIO-APRILE 2014

Mercoledì 19 febbraio

INFANZIA DARSENA e INFANZIA TENUTA

Mercoledì 26 febbraio

INFANZIA PIAGENTINI e PRIMARIA POLITI

Mercoledì 5 marzo

INFANZIA BECONI e PRIMARIA PUCCINI

Mercoledì 12 marzo

INFANZIA MORGANTI e PRIMARIA VASSALLE

Mercoledì 19 marzo

PRIMARIA TOBINO

Mercoledì 26 marzo

PRIMARIA MALFATTI e PRIMARIA DON BEPPE SOCCI

Mercoledì 2 aprile

INFANZIA DEL CHIARO e INFANZIA IL MELOGRANO

Mercoledì 9 aprile

INFANZIA L'AQUILONE e INFANZIA BASALARI

I MENÙ CON GUSTO

Quattro anni fa, nelle scuole di Viareggio, si è iniziato a proporre menù scolastici innovativi con alimenti del territorio e toscani, in modo da valorizzare la stagionalità e la filiera corta. Il percorso, proseguito e incrementato negli anni successivi, ha permesso ai ragazzi di assaggiare tanti nuovi sapori e agli insegnanti di elaborare molteplici percorsi didattici.

NOVEMBRE - risotto di zucca
DICEMBRE - castagnaccio
GENNAIO - cavolfiore
FEBBRAIO - broccoli
MARZO - pesce azzurro
APRILE - piselli
MAGGIO - panzanella

"I Menù con Gusto"
anno scolastico 2011-2012

Gennaio 20.01.2012

 Filetto di sgombrò con ceci nastro	😊	😐	😞
 Castagnaccio con farina di castagne della Lunigiana	😊	😐	😞

Fig.1 Un esempio di Scheda di Valutazione della prima edizione dei "Menù con Gusto" consegnata ai ragazzi.

Il primo anno sono stati preparati questi **sette piatti stagionali**, uno al mese, per arrivare poi, nel corso dei successivi anni scolastici, a proporre **menù tipici completi** ma anche **prodotti tipici toscani** distribuiti lungo l'intero menù scolastico.

IN VIGORE DAL 14/10/2013

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Ravioli di spinaci e ricotta al pomodoro	Minestrina in brodo di carne	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pasta	Riso alla marinara		Riso ai porri	Ravioli di spinaci e ricotta burro e salvia	Passato di verdure e fagioli con pasta	Pasta al sugo di pesce	Pasta ai ragù
	Prosciutto Cotto con finocchi e insalata	Pollo arrosto con carote saltate	Polpettine con spinaci saltati	Polpettine di cavolfiore, patate e uova con insalata	Merluzzo alla livornese con bietola saltata		Sgombro all'olio di oliva con insalata	Prosciutto Cotto con finocchi e carote	Bocconcini di tacchino stufati con patate alla paesana	Pollo arrosto con carote saltate	Polpettine di patate, ricotta e uova con spinaci saltati
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane toscano a fette	Pane semi-integrale a fette	Pane toscano a fette	Pane semi-integrale a fette	Pane semi-integrale a fette		Pane semi-integrale a fette	Pane semi-integrale a fette	Pane Toscano a fette	Pane semi-integrale a fette	Pane Toscano a fette
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al sugo di tonno e pomodoro	Pasta al pomodoro	Lasagne al forno	Riso alla Braccio di Faro (ricotta e spinaci)	Passato di verdura con riso		Minestrone di Legumi con Faro	Gnocchi al pomodoro	Pasta alla marinara	Riso alla zucca	Pasta all'olio extra vergine di oliva
	Frittata con cavolini di Bruxelles	Polpettine di pesce con ceci all'olio	Bocconcini di grana con insalata, finocchi e carote	Arieta arrosto con bietola saltata	Petto di pollo al limone con patate lesse		Arrosto di tacchino con carote saltate	Pocorino Toscano con insalata	Frittata con finocchi e insalata	Pesce gratinato al forno con pure di patate	Polpettine di carne al forno con cavolfiore al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane toscano a fette	Pane toscano a fette	Pane semi-integrale a fette	Pane toscano a fette	Pane semi-integrale a fette		Pane Toscano a fette	Pane Toscano a fette	Pane semi-integrale a fette	Pane Toscano a fette	Pane semi-integrale a fette



Fig.2 La versione 2013-2014 dei "menù con gusto": menù completi cucinati con prodotti tipici

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*
- *Caciotta di pecora toscana con insalata mista*
- *Biscottí 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 rapo 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*

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

Cecí toscani

Zucca de "L'Orto del Nonno"

Spinacio tipico della Val di Cornia

Spezzatino di mucco pisano del Parco di San Rossore

Olío novo della Lucchesia

Fagiolo cannellino del San Ginesese-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 Zerì o dell'Appennino toscano

Melone della Val di Cornia

Misto pesce per trabaccolara

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, comprese 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. E' 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 da Centro Educazione del Gusto per la raccolta delle ricette inserite poi nel ricettario.

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

LE AZIENDE AMICHE

Le AZIENDE AMICHE sono aziende che sostengono il progetto mettendo a disposizione le proprie strutture per percorsi didattici ed anche per accogliere gli alunni con le loro famiglie.

IL PESCE DI MAURIZIO

La Cooperativa Mare Nostrum di Viareggio riunisce pescatori interessati ad un rapporto diretto con i consumatori. Pesca esclusivamente con attrezzi da posta e si adopera affinché la "pesca responsabile" diventi uso comune. Il pescato viene venduto giornalmente attraverso strutture di nuova costruzione site nella Darsena Toscana del porto di Viareggio e tramite i GAS. Nasce nel 1997 dall'idea di un gruppo di pescatori e ad oggi si avvale di una flotta composta da 29 imbarcazioni da pesca, in un ampio raggio d'azione che parte da Viareggio sino a Carrara e a Piombino.

Prodotti

La Cooperativa vende pesce fresco locale, con particolare attenzione al "pesce povero".

Attività didattiche

- Visita guidata al peschereccio e agli ambienti del mare (molo, porticciolo, banchi di vendita del pesce)
- Osservazione e riconoscimento dei diversi tipi di pesce pescato
- Assaggio e degustazione del pesce azzurro

Spazi

Peschereccio e banchina Darsena Viareggio e Darsena Toscana

Materiali didattici

- Scheda didattica sul pesce
- DVD "Un mondo di mare"
- Bandana del "pirata" per tutti i bambini

Periodo di attività

Da fine marzo a fine maggio.

Cooperativa Mare Nostrum – Darsena Viareggio e Darsena Toscana

Indicazioni stradali: L'attività didattica si svolge presso uno dei chioschetti per la vendita del pesce e su un piccolo peschereccio accanto alla Chiesina del porto.

Referente: Maurizio Acampora cell. 330400339 fax 0584359616

mail: acamporameil@libero.it



Associazione O.n.l.us L'UOVO DI COLOMBO

L'associazione L'uovo di Colombo, nasce nel 1996 in seguito all'attivazione, da parte della Asl 12 Viareggio, di un progetto di inserimento lavorativo e di socializzazione per utenti dei servizi.

L'idea è operare per favorire una riacquisizione del pieno diritto di cittadinanza da parte di persone in condizioni di svantaggio.

Produzione Orticola. Si coltivano ortaggi, in serra e in pieno campo, nel rispetto della salute dell'uomo e dell'ambiente. Si coltivano inoltre erbe officinali-aromatiche: vari tipi di rosmarino, salvia, timo, santoreggia, lavanda, maggiorana ecc.



Produzione Miele Biologico. Si produce miele biologico, certificato ICEA (Istituto Certificazione Etico Ambiente). I soci-lavoratori, affiancati da un apicoltore volontario, sono impegnati in tutte le fasi della produzione e confezionamento. Si produce miele di Elicriso, Millefiori, Melata, Castagno, Acacia, Tiglio.

Animali da cortile. Si allevano a terra galline ovaiole e conigli, con sistemi naturali, rispettando i ritmi di crescita, la vita in libertà.

Vendita dei prodotti. I prodotti dell'orto e dell'allevamento sono venduti presso la sede dell'Associazione, il mercato rionale, ai gruppi di acquisto solidale (Gas).

Attività didattiche e prodotti

- visita apiario e laboratorio smielatura (miele biologico), con esperienza diretta sia all'apiario che nel laboratorio, e degustazione mieli;
- visita animali da cortile: galline e conigli, con esperienza diretta di alimentazione degli animali, raccolta uova e lezione pratica sull'uovo, con successiva esperienza di cottura e assaggio;
- visita orto con esperienza diretta sul campo;
- visita oliveto e frantoio (biologico) con assaggi olio;
- Percorso UN UOVO IN CUCINA. Dalla raccolta delle uova nel pollaio alla preparazione dei biscotti.

Materiali didattici

Per ogni argomento sarà distribuito apposito materiale didattico.

Periodo di visita

API – preferibilmente dopo il 20 aprile

ANIMALI DA CORTILE – tutto l'anno

ORTO – preferibilmente mesi primaverili

OLIVETO PIETRASANTA per raccolta olive e frangitura – novembre

Associazione L'Uovo di Colombo – Via del Comparini 6 – Viareggio

Indicazioni stradali: L'associazione si trova inserita nella struttura dell'AUSL (CESER) di via del Comparini

Per contatti e informazioni: mail. uovodicolombo@hotmail.com sito. www.uovodicolombo.net
tel. 0584 385938/385905

LA FATTORIA DI FRANCESCO

L'azienda Vannucci alleva mucche e animali da cortile e coltiva frutta, verdura e cereali, uva, erbe aromatiche, con particolare attenzione alla conservazione e all'utilizzo di semi autoctoni.

Fondata dal padre Michele anni fa, vede oggi al lavoro la nuova generazione rappresentata dal giovane figlio Francesco.

Prodotti

L'azienda permette alle scuole di conoscere la vita in fattoria in tutti i suoi aspetti.

Attività didattiche

- Visita guidata alla stalla
- Visita guidata al pollaio
- Visita guidata al vigneto

Materiali didattici

- scheda didattica sugli animali della fattoria

Periodo di visita

Da fine marzo a fine maggio.

Azienda Vannucci – Via della Ferrovia 23/A Loc. Bichio – Viareggio

Indicazioni stradali: La fattoria di Francesco si trova sulla strada parallela alla ferrovia, girando sulla destra (se si viene dal Viale dei tigli o da via dei Lecci) del passaggio a livello di via Comparini.

Referente: Francesco Vannucci

Per contatti e informazioni: tel. 0584 383265 cell. 347 3149264



IL MIELE DI FEDERICA

Camuciolo è il nome volgare in Versilia dell'elicriso, varietà botanica frequente negli ambienti mediterranei, sia sulla fascia costiera che all'interno.

Dal fiore le api ricavano un miele particolarmente pregiato e raffinato.

"Il camuciolo" è anche il nome del consorzio di apicoltori (il primo in Italia rivolto alla produzione biologica) nato nel gennaio del 2000 che ha raccolto l'eredità di un gruppo di apicoltori che da molti anni sviluppava e valorizzava l'apicoltura locale.

Visitando questa azienda, le scuole possono conoscere l'intero mondo delle api: la loro vita, i loro prodotti e la loro importanza in agricoltura. Possono visitare l'apiario, conoscere il lavoro dell'apicoltore e gli attrezzi impiegati.



Prodotti

Il consorzio si occupa unicamente di produzione di miele e prodotti dell'alveare da agricoltura biologica.

Attività didattiche

- Visita guidata all'apiario
- Visita guidata in laboratorio con illustrazione della lavorazione del miele
- Assaggio e degustazione delle diverse varietà di miele
- Merenda a base di miele con torte e biscotti
- Uso del miele in cucina

Spazi

Aula didattica e apiario in zona collinare.

Materiali didattici

Brochure da leggere e colorare sia per le scuole primarie che per le scuole dell'infanzia abbinata ad un vasetto di miele monodose da portare a casa.

Periodo di attività

Da fine marzo a fine maggio. Settembre ed ottobre solo in casi straordinari.

Il Camuciolo Consorzio Apicoltori – via Acquarella 3, Capezzano Pianore (LU)

Indicazioni stradali: La struttura didattica del consorzio si trova dietro la sede della Misericordia accanto alla chiesa di Capezzano Pianore.

Referente: Federica Mei

Per contatti e informazioni: cell. 3355336215 fax. 0584/904533 mail. camuciolo@tiscali.it

L'ORTO DEL NONNO

Piccola realtà agricola dell'entroterra versiliese, dove da generazioni i proprietari si prendono cura della terra. Nel 2008 l'azienda viene convertita in azienda agricola biologica. Ha una superficie di circa un ettaro e mezzo di cui seimila metri quadrati in cultura protetta (serra) e il resto in campo aperto. È sostanzialmente un grande orto, legato alla stagionalità, e segue il ritmo delle rotazioni e consociazioni. C'è anche un piccolo frutteto di circa mille metri.

Viene inoltre coltivato tutto quello che serve per la preparazione di infusi e macerati (ortica, equisetto, camomilla, ecc.) e vengono recuperati gli scarti di lavorazione degli ortaggi. Viene fatta anche la raccolta della maggior parte dei semi, che di anno in anno si fortificano "facendo amicizia" con il terreno.

Scopo dei vari percorsi didattici è far vedere e sentire il "sapore vero" delle verdure e della frutta, ma anche valorizzare tutto quello che normalmente viene considerato "scarto": la paglia, scarto del grano per la pacciamatura, il concime e gli scarti di coltivazione per il compost, ecc. Inoltre la gramigna, erba "infestante e malefica" è stata trasformata in un gioco: il "Bruco Birillo".

Attività didattiche con le scuole

Sono diversificate per fascia d'età, utilizzando una metodologia che privilegia le esperienze sensoriali, emotive, manuali, ludiche.

Il percorso è articolato in: visita guidata dell'azienda, attività laboratoriale, degustazione di ortaggi biologici e piccola merenda contadina.

Spazi utilizzati: al coperto nelle serre, in campo aperto, giardino e loggiato dell'abitazione della proprietaria.



Prodotti

Frutta e verdura secondo la stagionalità

Materiali didattici

- Semi bio, terriccio bio, piantine
- Schede informative ortaggi, insetti, terreno

Periodo di attività

Metà gennaio/maggio

L'orto del nonno – Via Ospedaletto 341 – Piano di Mommio, Massarosa

Indicazioni stradali: L'orto è raggiungibile dalle Bocchette, percorrendo la via di Camaione, svoltando a destra (se si proviene da Viareggio) sulla Sarzanese al Ponte di Sasso e poi nuovamente a destra dopo km. 1,1. Dopo circa 70 m. c'è l'azienda agricola.

Referente: Monica Palagi

Per contatti e informazioni: cell. 333 6963611 mail. lortodelnonno@tiscali.it

L'intero ricavato dei progetti svolti dall'Azienda vanno a finanziare un progetto in Mozambico, a favore e tutela del territorio e dei bambini.

IL PARCO DI MIGLIARINO SAN ROSSORE

In seguito ai contatti intercorsi tra i soggetti responsabili del Progetto A SCUOLA CON GUSTO e il presidente del Parco Naturale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, è stato sottoscritto un protocollo d'intesa con il quale il Parco, condividendo appieno le finalità educative del progetto, propone:

- 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



Il **CENTRO VISITE SAN ROSSORE** è situato in località Cascine Vecchie e si occupa di organizzare visite guidate in trenino, pullman, bici, a piedi e noleggio biciclette.

E' inoltre possibile svolgere visite guidate a cavallo e laboratori per bambini con i pony rivolgendosi a Equitiamo (tel. 338 3662431 - 330 77862) e visite guidate in carrozza contattando San Rossore in carrozza (tel. 335 7113793).

Le visite guidate sono il mezzo fondamentale per apprezzare questa grande riserva naturale. Le escursioni, accompagnate da guide ambientali e operatori qualificati, hanno carattere naturalistico o storico-artistico per una conoscenza più approfondita e completa del territorio.

Sono presenti anche aree di libero accesso.

I punti ristoro all'interno della Tenuta, oltre a quello presente presso il Casale La Sterpaia, sono il Ristorante Poldino (tel. 050 9911207), il Ristorante l'Ippodromo (tel 050 533180) e La Bottega del Parco dove è possibile mangiare panini, acquistare prodotti tipici del Parco ed effettuare degustazioni.

Presso il Centro Visite San Rossore è inoltre possibile pranzare al sacco sotto un gazebo con tavoli annessi. In alternativa è anche possibile fare pic-nic sul prato nelle zone di libero accesso.

Una vasta area del Parco è destinata alle **ATTIVITÀ AGRICOLE**, con coltivazioni varie biologiche e a lotta integrata e allevamenti.

Prodotti biologici del Parco: Agnello, Carne bovina, Insaccati, Miele di spiaggia, Pasta, Pecorino, Pesto, Pinolo, Ricotta di pecora.

Prodotti tipici e di qualità del Parco: Olio, Ortaggi compresi nel repertorio delle risorse genetiche autoctone, Ortaggi e frutta di qualità provenienti da agricoltura integrata.

Nel Parco è anche possibile svolgere percorsi didattici presso la **fattoria didattica LA GAIA FATTORIA**. Tra i temi proposti: l'agricoltura biologica, gli allevamenti equini e bovini, gli ambienti agricoli della Tenuta, il cavallo agricolo nel Parco, i sapori sani del Parco, con due tipi di percorsi: "Il miele e le sue meraviglie" e "La mucca pisana e il suo latte" (lezione teorica in aula ed escursione in carrozza fino a raggiungere gli apiari, o a piedi per visitare le stalle).

Centro Visite San Rossore, Località Cascine Vecchie
Tenuta di San Rossore - Pisa

Per contatti e informazioni: tel. 050.530101 - 53375

sito. www.centrovisitesanrossore.it

Sito ufficiale del Parco: www.parcosanrossore.it

mail. visitesr@tin.it

DOVE SONO LE AZIENDE AMICHE



VISITE ALLE AZIENDE

Ogni anno vengono organizzate le visite didattiche presso le Aziende Amiche. Con gli scuolabus, i bambini raggiungono l'azienda prescelta, dove compiono percorsi didattici strutturati con il supporto degli esperti. Poi ai bambini viene proposto di assaggiare e degustare uno o più prodotti dell'azienda.



Domenica 23 marzo 2014

Domenica 11 maggio 2014

Si rinnova anche quest'anno l'occasione per le famiglie di incontrare le Aziende Amiche.

Una giornata di festa che offre la possibilità di visitare le aziende, degustare i prodotti e conoscere chi li produce.

Inoltre, più di una volta l'anno, le Aziende Amiche incontrano le famiglie. I produttori locali aprono le loro aziende per un'intera giornata di festa e invitano anche i genitori: un intero giorno di festa durante il quale le famiglie possono fare visita ai produttori per conoscere da vicino le loro realtà ed acquistare i prodotti del territorio.

Visitando un'Azienda Amica si può...



...guardare negli occhi un pesce appena pescato...



...salutare una mucca e apprezzarla in tutta la sua grandezza...



...vedere in azione le api operose...



...immaginare le piante dall'odore...



...salire su una barca (vera!) e ascoltare come si pesca da chi lo fa da sempre...



...accarezzare il pelo di un coniglio...



...riconoscere piante e ortaggi...

PERCORSO MIELE

Il progetto di educazione alimentare "A Scuola con Gusto", che si svolge nelle scuole e nella città di Viareggio, da cinque anni, ha fra le sue finalità quella di costruire una dieta sempre più equilibrata a livello nutrizionale e del gusto, per i nostri studenti ed anche per le loro famiglie, intervenendo nelle scuole con una attenzione particolare ai vari appuntamenti quotidiani dedicati all'alimentazione. Per questo, oltre al percorso sui menù della mensa scolastica, **si sta operando sulla qualificazione della merenda di metà mattina.**

Lo scorso anno è stata fatta una sperimentazione fornendo la frutta a merenda con l'obiettivo di incentivarne il consumo, e di contenere l'eccessivo consumo di altri prodotti (crackers, panini, ecc.), anche in previsione del successivo pranzo a mensa.

Il percorso si inserisce nella operazione di qualificazione della merenda di metà mattina.

I positivi risultati di questa esperienza, hanno confermato per quest'anno la presenza della frutta nella merenda mattutina, con la novità rappresentata dall'introduzione del miele, un alimento straordinario per le sue qualità nutrizionali e per essere il dolcificante più antico e naturale. Un prodotto fortemente legato al nostro territorio, in particolare nel tratto che va dalla Marina di Levante di Viareggio al Parco di S. Rossore, dove, dagli alveari dislocati sull'arenile, in un ambiente ricco di vegetazione tipica dell'area mediterranea, le api sciamano riuscendo a raccogliere dall'elicriso (camuciolo) quegli oli essenziali e il nettare caratteristici per ottenere il miele di spiaggia.

Il miele è un alimento glucidico ad elevato potere energetico. Essendo composto prevalentemente da zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) presenta una facile digeribilità. Il miele offre un immediato apporto energetico senza richiedere un processo digestivo complesso, e quindi senza appesantire lo stomaco. La presenza accanto agli zuccheri semplici di sali minerali, enzimi, sostanze aromatiche e oligoelementi contribuisce ad aumentare le proprietà nutritive del miele. Per queste caratteristiche è indicato nella dietetica dell'età scolare, e in generale, consumato come dolcificante o in cucina, è consigliabile l'introduzione del miele nella dieta di ciascuno.

Dal marzo 2013, una volta la settimana il miele è stato presente nelle scuole la mattina a partire dalle varietà più conosciute: il miele di acacia e il miele millefiori.

Il miele, di facile digeribilità e dal grande apporto energetico, è indicato nella dietetica dell'età scolare.

Si tratta di miele biologico, servito da ASP e fornito dall'Azienda Amica "Il Camuciolo". La presenza del miele ha riguardato nella prima fase le scuole dell'Infanzia di Viareggio, poi è stato esteso alle scuole primarie.

Nelle scuole, grazie alla attività dei docenti, e alla collaborazione delle aziende amiche (Il Camuciolo Consorzio Apicoltori, e l'Associazione "Uovo di Colombo"), vi è la possibilità di conoscere e di apprezzare oltre alle varie tipologie di miele, anche il meraviglioso mondo delle api; di fare visita agli apiari e ai laboratori di produzione del miele.

Il progetto sul miele ha la possibilità di uscire anche dalle scuole in occasione degli **incontri aperti alle famiglie** in programma nei prossimi mesi, nelle giornate del 23 marzo e dell'11 maggio 2014 dedicate alle visite alle aziende amiche, e alla festa finale del progetto "A Scuola con Gusto" che si svolgerà il 17 maggio 2014 alla Villa Borbone.

PERCORSO PESCE

Il pesce è uno degli alimenti meno graditi nelle mense scolastiche, insieme alle verdure e alla frutta. Questo dato contrasta con l'esigenza di un maggior utilizzo, per le sue **elevate qualità nutrizionali**. Il pesce, ed in particolare il pesce azzurro: acciughe, sardine, sgombri, sugherelli, pesce sciabola, ecc; contiene molte proteine, una quantità importante di calcio e ferro facilmente assimilabili dal nostro organismo e una componente di grassi, in particolare acidi grassi polinsaturi (conosciuti come acidi grassi "Omega 3"). 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.

L'obiettivo è quello di far conoscere ed apprezzare le qualità del pesce ad alunni, insegnanti e genitori.

Per una città di mare come Viareggio, il pesce rappresenta un forte carattere identitario della cucina locale e della cultura alimentare. Ne sono testimonianza le numerose ricette a base di pesce, le tradizioni e l'attività economica legata alla pesca.

Su queste considerazioni si è incentrata l'attenzione del progetto di educazione alimentare "A scuola con

Gusto" che da anni vede coinvolte le scuole dell'infanzia e primarie della città di Viareggio.

Il percorso sul pesce si è posto l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le qualità del pesce agli alunni, ai docenti, ai genitori e alle famiglie.

Nel **2009** il progetto nelle scuole sul pesce azzurro è iniziato con dei corsi di formazione e aggiornamento rivolti ai docenti nei quali sono stati affrontati gli aspetti relativi alla classificazione dei pesci, ai metodi di pesca, alle qualità nutrizionali, alle tecniche di conservazione e di cucina, e sull'importanza di mangiare il pesce azzurro.

Successivamente si sono organizzati programmi didattici sul pesce nelle varie scuole, attraverso **laboratori sensoriali e di degustazione, visite guidate alla conoscenza dei pescatori e delle loro imbarcazioni e al mercato ittico**. Questi programmi hanno dato agli alunni degli strumenti importanti per poter superare quelle difficoltà e diffidenze legate in gran parte agli aspetti sensoriali di approccio al pesce e alle abitudini familiari. Un risultato significativo è stato colto durante i laboratori con le acciughe, condotti nelle classi a cura del Centro Educazione del Gusto di Prato, dove nell'arco di due ore **gli alunni hanno conosciuto, pulito, preparato e cucinato, il pesce** che è stato mangiato con loro grande apprezzamento.

I pescatori a loro volta hanno avuto la possibilità di comunicare i loro saperi e le loro esperienze alle nuove generazioni in un clima di curiosità e di collaborazione. Anche i **genitori sono stati protagonisti** di questo progetto sul pesce azzurro. Hanno partecipato a incontri e laboratori, con una attenzione particolare

Per superare i pregiudizi sul pesce, vengono organizzati incontri, laboratori sensoriali e di degustazione.

al superamento di alcuni pregiudizi e allo scambio di esperienze sulla conoscenza e preparazione di piatti a base di pesce, e sulla presa di coscienza dell'importanza del pesce nella nostra dieta alimentare. La raccolta delle varie ricette ha dato vita alla **pubblicazione di un ricettario** messo a disposizione di tutte le famiglie, quale contributo per la cultura alimentare del territorio e per la trasmissione dei saperi fra le generazioni.

Il **menù scolastico** è stato condizionato dal progetto. Sono stati introdotti nuovi piatti a base di pesce, e sono state dedicate alcune giornate specifiche con menù a base di pesce sulla base della stagionalità e della tradizione locale, sui quali abbiamo chiesto oltre al parere dei docenti e dei genitori, anche il giudizio di gradimento degli alunni. **Oggi siamo ad una presenza settimanale del**

pesce nel menù scolastico, fra primi e secondi piatti.

Al termine dell'anno scolastico si è svolta la Festa del Pesce "Dal mare al piatto", in Darsena a Viareggio, durante la quale i protagonisti del progetto: alunni, docenti, genitori, pescatori, si sono ritrovati insieme per presentare i lavori svolti nelle scuole e degustare alcuni piatti preparati e curati per l'occasione dall'Istituto Alberghiero della città "G.Marconi", con la collaborazione di ASP Viareggio. Sulla base di questi positivi risultati, il Comune di Viareggio, quest'anno ha presentato un progetto speciale alla Regione Toscana nell'ambito della promozione delle filiere corte e del cibo locale, per la valorizzazione del pesce del mar Tirreno. Il progetto prevede la possibilità di incrementare l'utilizzo del pesce azzurro nella ristorazione collettiva, in particolare nelle mense scolastiche ed in quelle socio-sanitarie.

Un percorso dalle valenze educative, culturali, salutistiche e di rilancio dell'economia locale riconosciute dalla Regione Toscana e all'estero.

Il progetto sul pesce, partito cinque anni fa nelle scuole comunali dell'infanzia, si sta caratterizzando non solo per le sue valenze educative, culturali e salutistiche, ma anche come un concreto contributo per la crescita di una economia locale basata su un utilizzo sempre più consapevole del pesce fresco, in particolare del pesce azzurro; sul rispetto del lavoro dei pescatori; sulla tutela dell'ambiente marino, nonché sul recupero di una cultura gastronomica che può valorizzare un territorio e i suoi abitanti a livello nazionale e internazionale.

E' in questo contesto che va colto l'interesse che su questo progetto di Viareggio vi è da parte di un paese come il Giappone che basa gran parte della sua alimentazione sul pesce.



Fig.6 La delegazione giapponese di quindici persone proveniente da Sapporo e Tokyo venuta il 28 ottobre 2013 a osservare da vicino il progetto di Viareggio.

I TEMPI DEL PROGETTO

ATTIVITÀ PREVISTE DAL PROGETTO SPECIALE "A MENSA CON GUSTO"

1.

Verifica presenza dei prodotti locali nella ristorazione scolastica delle scuole di Viareggio

2.

Formazione e consulenza per gli operatori delle aziende

3.

Programma di implementazione dei prodotti locali nella mensa scolastica, con particolare attenzione al pesce

4.

Organizzazione di giornate a tema per le scuole sulle filiere corte

5.

Realizzazione e stampa della pubblicazione "A MENSA CON GUSTO"

6.

Sostegno alle aziende per le attività didattiche, con fornitura di attrezzature, cartellonistica e materiali didattici

7.

Censimento dei prodotti locali disponibili sul territorio per la ristorazione scolastica

8.

Definizione di un calendario di visite guidate alle aziende e al Centro di Cottura

9.

Organizzazione di un programma di incontri con gli insegnanti e i genitori

10.

Evento pubblico di presentazione di AMG - Convegno 5 ottobre
Festa finale scuole - Villa Borbone, Viareggio, 17 maggio 2014

PROTOCOLLO DEL PROGETTO SPECIALE

PROTOCOLLO D'INTESA PER L'ATTIVAZIONE DEL
PERCORSO SPECIALE "A MENSA CON GUSTO" TRA
COMUNE DI VIAREGGIO, CENTRO EDUCAZIONE DEL GUSTO – ASP – ALISEA
E AZIENDE AMICHE DEL PROGETTO "A SCUOLA CON GUSTO"

Adesione al Progetto speciale "A MENSA CON GUSTO"

Le Aziende Amiche aderiscono al Progetto speciale, presentato dal Comune di Viareggio e approvato dalla Regione Toscana, denominato "A mensa con gusto". Tale percorso rappresenta un ampliamento del progetto denominato "A scuola con gusto".

Intento primario di "A mensa con gusto" è quello di incrementare lo stretto rapporto tra le Aziende Amiche e la mensa scolastica delle scuole di Viareggio facendo in modo che:

- I prodotti delle Aziende Amiche possano essere utilizzati in modo costante nei piatti dei ragazzi che mangiano a scuola, attraverso la definizione dei prodotti da inserire nel calendario annuale del menù scolastico e l'organizzazione delle forniture, potenziando i primi accordi sperimentalmente già avviati tra Aziende Amiche e soggetto gestore del Centro Cottura (Alisea);
- Sia possibile attrezzare ulteriormente 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;

Nello specifico si prevede di:

- Rendere costante la presenza dei prodotti locali nel servizio di ristorazione scolastica
- Potenziare presso le Aziende Amiche laboratori e percorsi didattici
- Fornire ai produttori un'opportuna formazione e garantire attività di consulenza
- Creare un rapporto proficuo con studenti, genitori e insegnanti nel loro ruolo di consumatori, affinché diventino "consumatori consapevoli"
- Estendere la vendita diretta dei prodotti delle Aziende Amiche attraverso i nuovi contatti che si instaurano con studenti, genitori e insegnanti
- Creare durante l'anno scolastico appuntamenti specifici (giornate a tema a mensa, visite alle aziende aperte a tutti, visite al centro cottura, ecc.,)

Fornitura prodotti per la mensa scolastica

Le Aziende Amiche si impegnano a fornire alcuni dei prodotti alla mensa scolastica del Comune di Viareggio, secondo specifici accordi da definirsi con ASP e Alisea.

Le aziende che fanno parte della **Rete delle Aziende Amiche del Progetto "A scuola con gusto"** si impegnano inoltre a rispettare le condizioni qui di seguito riportate.

Didattica

Le Aziende Amiche si impegnano a:

- accogliere un numero di bambini proporzionato agli operatori disponibili
- mettere a punto itinerari didattici che siano adatti alle diverse fasce di età dei bambini
- concordare con i responsabili del Progetto il programma delle attività da realizzare in modo da raggiungere gli obiettivi didattici previsti
- garantire un approccio interattivo tra tutti i soggetti: produttori, insegnanti e ragazzi
- fornire alle classi il materiale didattico di supporto predisposto dai responsabili del Progetto, oltre eventualmente a quello specifico dell'azienda
- fornire agli insegnanti la scheda di valutazione dell'esperienza svolta in azienda
- tenere un registro delle classi in visita.

Sicurezza

Per quanto riguarda la sicurezza le Aziende Amiche:

- sottoscrivono una polizza di responsabilità civile che includa i rischi alimentari
- assicurano il rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza
- garantiscono la presenza di un pronto soccorso ai sensi della legge L. 626/94
- si accerteranno con il corpo insegnante della presenza di bambini con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari.

Accoglienza

Per quanto riguarda l'accoglienza le Aziende Amiche si impegnano a garantire:

- la presenza di locali o ambienti coperti attrezzati per la realizzazione delle attività didattiche e di un servizio igienico a disposizione degli ospiti;
- un'adeguata pulizia dei luoghi frequentati dai bambini, che devono pertanto essere liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possano costituire ostacolo, pericolo o comunque effetto sgradevole;
- la presenza di aree dove i bambini possano consumare la merenda e/o giocare in libertà e sicurezza; suggerire ai visitatori un abbigliamento comodo, adeguato alla stagione e all'attività all'aria aperta.

Metodo di produzione

Tutte le aziende appartenenti alla Rete adottano sistemi di produzione biodinamica, biologica o integrata o di produzioni tipiche o tradizionali di qualità.

Formazione

I produttori si rendono disponibili a frequentare corsi di formazione di base e monografici organizzati nell'ambito del Progetto.

Monitoraggio

Le Aziende Amiche si impegnano, d'intesa con il coordinamento del Progetto, a realizzare attività di documentazione e monitoraggio delle attività svolte.

Il presente protocollo si rinnova annualmente salvo revoca o disdetta di una delle parti.

Letto e sottoscritto:

Comune di Viareggio – Settore Pubblica Istruzione

Centro Educazione del Gusto

ASP

ALISEA

Il Camuciolo Consorzio Apicoltori – Capezzano Pianore (LU)

Cooperativa Mare Nostrum – Viareggio

Azienda Vannucci – Torre del Lago

Associazione L'Uovo di Colombo – Viareggio

L'Orto del Nonno – Piano di Mommio

IL PROGETTO "A SCUOLA CON GUSTO"



"A SCUOLA CON GUSTO", progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto, 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 AUSL12 Versilia ed ha ottenuto il patrocinio del MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), in quanto in linea con i nuovi indirizzi volti a promuovere l'educazione alimentare quale intervento educativo continuo all'interno della scuola.

E' promosso da:

- Assessorato Pubblica Istruzione del **Comune di Viareggio**
- **ASP**, Azienda Speciale Pluriservizi che gestisce la mensa scolastica
- **Centro di Educazione del Gusto** di Prato, centro di formazione, ricerca, comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto, accreditato dal Ministero della Pubblica Istruzione, supporto scientifico del progetto.

Le **peculiarità del progetto**, che lo contraddistinguono da altre esperienze didattiche, e per le quali ha già riscosso importanti successi e consensi, 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 dalle scuole dell'infanzia;
- la creazione di una rete nel territorio, che coinvolge, alunni, docenti e famiglie e produttori locali.

Hanno potuto aderire al progetto tutte le scuole dell'infanzia e primarie, sia comunali che statali, di Viareggio.

LA STORIA DEL PROGETTO

Nelle **prime tre annualità del progetto** si è progressivamente lavorato su questi contenuti:

- LA SCOPERTA DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO LA CONOSCENZA SENSORIALE
- LE ABITUDINI ALIMENTARI, LA PRIMA COLAZIONE, IL LATTE E I DERIVATI, LA FRUTTA e IL RAPPORTO PUBBLICITA' – CIBO
- L'ACQUA come ricchezza del territorio e utilizzo a mensa dell'acqua del rubinetto
- IL PESCE, GLI ORTI SCOLASTICI E LE FATTORIE DIDATTICHE

Nell'anno scolastico 2010-2011, IV edizione del progetto, è stato introdotto per la prima volta il percorso "**A MENSA CON GUSTO - Nuovi menù stagionali per una refezione scolastica di qualità**" che ha previsto l'introduzione di **7 menù stagionali**, oltre all'uso di:

- Solo frutta e verdura di stagione
- Olio extra vergine e pomodoro di origine italiana

- Acqua di rubinetto in caraffa

E' stato così proposto un menù scolastico innovativo con alimenti del territorio e toscani, per valorizzare la stagionalità e la filiera corta e ponendo anche un'attenzione nuova al gradimento da parte degli alunni.

"I MENU' CON GUSTO" sono proseguiti nel corso della V edizione del progetto, con una proposta particolarmente ricca di piatti tipici a mensa, una volta al mese.

Altra novità significativa della V annualità del progetto è stata l'avvio di un percorso sullo SPUNTINO DI META' MATTINA A BASE DI FRUTTA, un impegno comune, che coinvolge tutti, anche i genitori.

Le tematiche affrontate nella VI edizione del progetto sono state le seguenti:

- IL PESCE, con una nuova esperienza di approfondimento sul tema, rivolta a bambini, insegnanti e genitori.
- "A MENSA CON GUSTO - Menu' stagionali per una refezione scolastica di qualità".

Una ulteriore proposta particolarmente ricca di piatti tipici a mensa che ha permesso ai ragazzi di assaggiare tanti nuovi sapori e agli insegnanti di elaborare molteplici percorsi didattici.

- LO SPUNTINO DI META' MATTINA A BASE DI FRUTTA sul perché scegliere la frutta per la merenda di metà mattina: un impegno comune di insegnanti, genitori e bambini per attuare insieme questa corretta scelta alimentare.
- ORTI SCOLASTICI ED ERBE AROMATICHE, continuando e ampliando l'esperienza degli orti scolastici nelle scuole cittadine.
- LE AZIENDE AMICHE E GIORNATE DI APERTURA ALLE FAMIGLIE

Vecchie e nuove aziende hanno si sono rese disponibili alle visite delle scuole durante tutto l'anno scolastico e, in alcune domeniche, anche alle famiglie.

Ed infine, un'importante novità della VI edizione sono state le NEWS di "A SCUOLA CON GUSTO" una serie di comunicazioni rivolte in primo luogo alle famiglie per diffondere e condividere i contenuti e le iniziative del progetto e di una corretta educazione alimentare. Ad un iniziale n. 0 on line hanno fatto seguito due edizioni in cartaceo con ampia diffusione sul territorio.

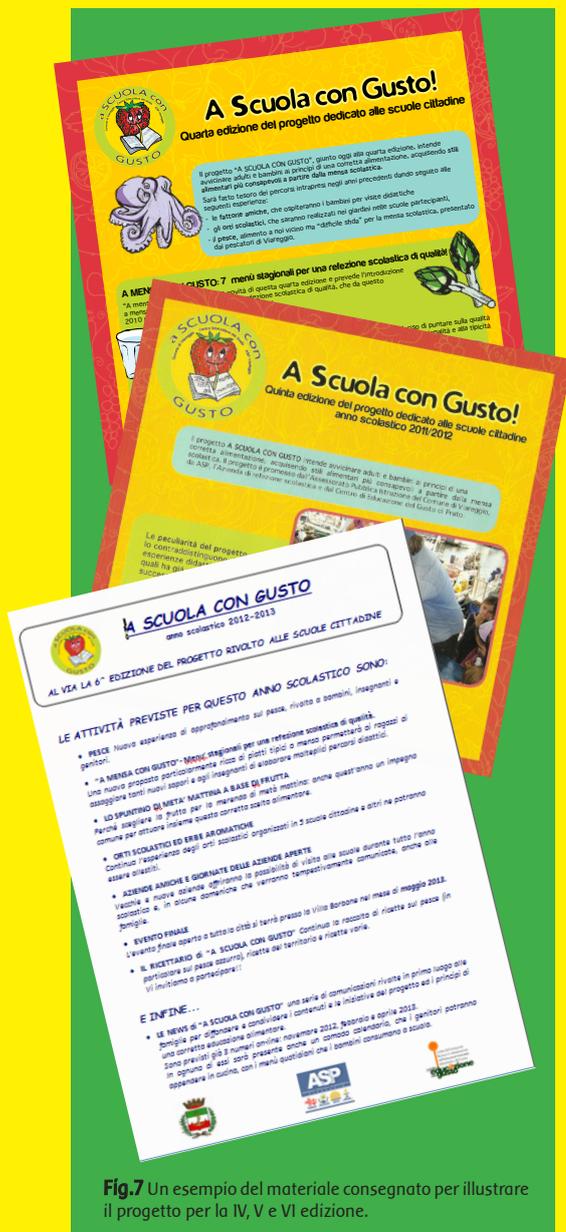


Fig.7 Un esempio del materiale consegnato per illustrare il progetto per la IV, V e VI edizione.

ATTIVITA' PREVISTE PER QUESTO ANNO SCOLASTICO NUOVI PERCORSI MONOGRAFICI

- **PANE.** Percorsi didattici per favorire la conoscenza del pane prodotto con sementi autoctone e tecniche artigianali di lavorazione.
- **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TOSCANO.** Percorsi didattici per favorire la conoscenza ed il consumo dell'olio extravergine d'oliva locale.
- **PESCE.** Continua l'esperienza di approfondimento sul pesce, rivolta a bambini, insegnanti e genitori.

- **CONVEGNO DI PRESENTAZIONE.** della VII^a annualità del Progetto A SCUOLA CON GUSTO il 5 ottobre 2013 al Centro Congressi Principe di Piemonte, Viareggio
 - **PARCO SAN ROSSORE.** Inizia una collaborazione con il Parco di S.Rossore, con possibilità di effettuare visite guidate e laboratori del gusto con i prodotti del Parco.
 - **RECUPERO DEGLI SCARTI** della mensa scolastica, secondo le indicazioni della Legge del Buon Samaritano.
 - **"A MENSA CON GUSTO".** Menu' stagionali per una refezione scolastica di qualità. Aggiornamento del menù scolastico e organizzazione di giornate a tema con particolare attenzione ai prodotti e ai piatti locali.
- Le nuove proposte della mensa scolastica permetteranno ai ragazzi di assaggiare tanti nuovi sapori e agli insegnanti di elaborare molteplici percorsi didattici.
- **SPUNTINO DI METÀ MATTINA A BASE DI FRUTTA E DI MIELE**
Perché scegliere frutta e miele per la merenda di metà mattina: anche quest'anno un impegno comune per attuare insieme corrette scelte alimentari.
 - **ORTI SCOLASTICI**
Continua l'esperienza degli orti scolastici organizzati in cinque scuole cittadine e si programma l'allestimento di altri orti con il supporto dell'Associazione L'Uovo di Colombo.
 - **AZIENDE AMICHE E GIORNATE DELLE AZIENDE APERTE**
Vecchie e nuove aziende offriranno la possibilità di visita alle scuole durante tutto l'anno scolastico e, in alcune domeniche (autunno e primavera), anche alle famiglie.
 - **VISITE CENTRO COTTURA**
Le scuole possono fare visita al Centro Cottura contattando ASP; inoltre sono previste 2 giornate di apertura alle famiglie e alla Commissione Mensa.
 - **INCONTRI CON I GENITORI** (gennaio-marzo 2014) da svolgersi nelle singole scuole, partendo dalle risposte date ai questionari sulle abitudini alimentari compilati dalle famiglie.
 - **EVENTO FINALE**
L'evento finale aperto a tutta la città si terrà presso la Villa Borbone nel mese di maggio 2014.
 - **LE NEWS di "A SCUOLA CON GUSTO".** Una serie di comunicazioni rivolte in primo luogo alle famiglie per diffondere e condividere i contenuti e le iniziative del progetto e di una corretta educazione alimentare. Sono previsti 4 numeri: novembre, gennaio, marzo e maggio.



Fig.8 I numeri 01, 02, 03 e 04 delle news di "A Scuola con Gusto".

INDICE

INTRODUZIONE_____	pag. I-II
PRESENTAZIONE PROGETTO "A MENSA CON GUSTO"_____	pag. 1
FORMAZIONE E INCONTRI CON I GENITORI_____	pag. 2
I MENÚ CON GUSTO_____	pag. 3
I PIATTI TIPICI DEL MENÚ CON GUSTO_____	pag. 4
I PRODOTTI TIPICI DEL MENÚ CON GUSTO_____	pag. 5
LE RICETTE DEL MENÚ CON GUSTO_____	pag. 6
LE AZIENDE AMICHE_____	pag. 7
VISITE ALLE AZIENDE_____	pag. 14
PERCORSO MIELE_____	pag. 15
PERCORSO PESCE_____	pag. 16
I TEMPI DEL PROGETTO_____	pag. 18
PROTOCOLLO DEL PROGETTO SPECIALE_____	pag. 19
IL PROGETTO "A SCUOLA CON GUSTO"_____	pag. 21

*Iniziativa realizzata con il contributo della Regione Toscana nell'ambito del Progetto regionale
"Filiera corta - Rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani".*

REGIONE
TOSCANA



Comune di Viareggio



ALISEA
Servizi di Ristorazione

