



"A SCUOLA CON GUSTO"

STORIA DEL PROGETTO DI EDUCAZIONE
ALIMENTARE, SENSORIALE E DEL GUSTO

VIAREGGIO
2007-2016

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

PRESENTAZIONE

COMUNE DI VIAREGGIO / CENTRO EDUCAZIONE DEL GUSTO / ASP _____	PAG. 2
---	--------

INTRODUZIONE

IL PROGETTO A SCUOLA CON GUSTO _____	PAG. 3
A SCUOLA CON GUSTO 1 A.S. 2007/2008 _____	PAG. 4
A SCUOLA CON GUSTO 2 A.S. 2008/2009 _____	PAG. 5
A SCUOLA CON GUSTO 3 A.S. 2009/2010 _____	PAG. 6
A SCUOLA CON GUSTO 4 A.S. 2010/2011 _____	PAG. 7
A SCUOLA CON GUSTO 5 A.S. 2011/2012 _____	PAG. 8
A SCUOLA CON GUSTO 6 A.S. 2012/2013 _____	PAG. 9
A SCUOLA CON GUSTO 7 A.S. 2013/2014 _____	PAG. 10
A SCUOLA CON GUSTO 8 A.S. 2014/2015 _____	PAG. 11
A SCUOLA CON GUSTO 9 A.S. 2015/2016 _____	PAG. 13

SCHEDE MONOGRAFICHE E DOCUMENTAZIONE

I NIDI D'INFANZIA _____	PAG. 14
LE FESTE _____	PAG. 16
I QUESTIONARI _____	PAG. 17
IL PROGETTO PESCE _____	PAG. 18
LE AZIENDE AMICHE _____	PAG. 19
A MENSA CON GUSTO _____	PAG. 20
GLI ORTI SCOLASTICI _____	PAG. 21
IL VALORE DEL CIBO, IL CIBO COME VALORE _____	PAG. 22
LE NEWS DEL PROGETTO _____	PAG. 23

PRESENTAZIONE

COMUNE DI VIAREGGIO

ASP

CENTRO EDUCAZIONE
DEL GUSTO



La presentazione della storia del progetto "A scuola con gusto" è per noi motivo di grande soddisfazione.

Siamo alla nona edizione di un percorso di educazione alimentare, sensoriale e del gusto nato per una scelta condivisa dal Comune di Viareggio, da ASP, l'azienda che gestisce la refezione scolastica ; e dal Centro Educazione del Gusto di Prato, supporto scientifico e progettuale.

Grazie al progetto "A scuola con gusto" nelle scuole e nella città di Viareggio, è cresciuta l'attenzione e si sono moltiplicate le iniziative per promuovere una nuova educazione e cultura alimentare. Nel mondo della scuola dalle prime esperienze nelle scuole dell'infanzia comunali, si è passati al coinvolgimento delle scuole primarie, e da quest'anno scolastico anche dei nidi d'infanzia.

Nel territorio si è formata una rete in continua espansione che vede la partecipazione di famiglie, associazioni, produttori, pescatori, giovani agricoltori impegnati per la qualità alimentare e per il rispetto dell'ambiente.

Molti e variegati sono stati i percorsi didattici intrapresi sempre attenti alle novità e ad una visione multidisciplinare del cibo e della educazione alimentare. Fra questi ritroviamo quelli dedicati all'educazione sensoriale e ai menù scolastici con la progressiva introduzione di prodotti e piatti legati al territorio, compresi quelli a base di pesce azzurro, pescato nel nostro mare e qui trasformato dai nostri pescatori.

Così come significativo è stata la realizzazione di numerosi orti scolastici per promuovere la conoscenza e il consumo delle verdure e della frutta in un rapporto positivo con l'ambiente.

Nell'ottica delle filiere corte, del cibo locale, il progetto ha promosso le Aziende Amiche, che sono diventate partner strategici con i loro prodotti, coi laboratori didattici e con la organizzazione degli "Itinerari del Gusto e delle Giornate aperte".

Fra gli ultimi progetti in ordine di tempo vogliamo segnalare quello contro lo spreco del cibo, e quello legato all'alimentazione transculturale, dove la conoscenza e lo scambio è alla base della convivialità.

Un altro merito significativo di questo progetto è stato quello di aprirsi a tutta la città, in particolare, con gli eventi di fine anno scolastico, prima sul Lungomare e poi nello splendido Parco di Villa Borbone.

L'attenzione verso il presente e il futuro dell'alimentazione che ci hanno sempre caratterizzato è stata oggetto di numerosi riconoscimenti, a livello regionale (Regione Toscana e Comuni); a livello nazionale (Ministero della Pubblica Istruzione); a livello internazionale con la partecipazione al convegno in Giappone nel 2012, e con la presenza all'Esposizione Universale di Milano Expo 2015.

Questa pubblicazione è anche l'occasione per ringraziare tutti coloro che in questi anni hanno dato il proprio contributo al successo di "A scuola con gusto". Fra questi docenti, alunni, genitori, operatori, produttori e artigiani locali, dipendenti e amministratori pubblici, associazioni; e per augurare a tutti nuovi e positivi risultati.

Rossella Martina, Vicesindaco del Comune di Viareggio

Marco Franciosi, Direttore di ASP-Viareggio

Alessandro Venturi, Responsabile del Centro Educazione del Gusto di Prato

“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 Educazione del Gusto** di Prato, centro di formazione, ricerca, comunicazione sull’educazione sensoriale, alimentare e del gusto, accreditato dal MIUR, 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 e ultimamente anche dal nido;

- **La creazione di una rete nel territorio, che coinvolge alunni, docenti, famiglie e produttori locali.**

Hanno potuto aderire al progetto tutte le scuole dell’infanzia e primarie, sia comunali che statali, di Viareggio e ultimamente anche i servizi 0-3.

Nel corso degli anni, la partecipazione delle scuole di Viareggio al progetto è stata molto elevata e gradualmente nel tempo sono cresciuti l’apprezzamento e il consenso anche da parte delle famiglie e della città.

Finora, hanno aderito al progetto tutte le 5 scuole comunali dell’infanzia, 6 scuole dell’infanzia statali e 11 scuole primarie appartenenti a tutti gli istituti comprensivi di Viareggio. Nel corso dell’OTTAVA edizione, è iniziata anche la partecipazione dei servizi 0-3 anni.

Le prime tre annualità del progetto si sono articolate su quattro tipologie di attività:

1. **Corsi di formazione e aggiornamento per docenti, produttori e operatori.**
2. **Laboratori sensoriali.**
3. **Incontri con i genitori per illustrare e condividere obiettivi e contenuti del progetto.**
4. **Stretto coinvolgimento in tutte le fasi del Progetto della Commissione Mensa.**





FIG. 1 - I ragazzi imparano l'importanza dell'olfatto nella degustazione del cibo durante uno dei "Laboratori sensoriali", tenuto dal Centro Educazione del Gusto di Prato.



FIG. 2 - Le famiglie compilano il "Questionario Genitori" sulle abitudini alimentari dei figli.



FIG. 3 - Il logo di Immaginaria. L'anno scolastico 2007/2008 ha dato inizio alla collaborazione al progetto del Centro di educazione ai linguaggi multimediali.

La prima fase sperimentale del progetto "A scuola con gusto", è stata condotta nelle **cinque scuole comunali dell'infanzia di Viareggio**.

La tematica affrontata nella prima annualità è stata **LA SCOPERTA DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO LA CONOSCENZA SENSORIALE**.

Inoltre è stato predisposto e distribuito un **QUESTIONARIO PER I GENITORI** degli alunni delle scuole comunali dell'infanzia.

Il questionario conteneva 20 domande volte ad indagare le abitudini alimentari e il comportamento dei figli nei confronti del cibo. Il Centro Educazione del Gusto di Prato ha quindi analizzato i dati ed essi sono divenuti argomento di discussione e confronto durante gli incontri con i genitori.

L'esperienza del progetto e i risultati del questionario sono stati pubblicati su un'importante rivista scientifica, dove è uscito l'articolo:

Vigliotti A., Peris L., Venturi A., "Ricerca sullo stile di vita alimentare nelle scuole comunali dell'infanzia a Viareggio: il progetto "A scuola con gusto", La rivista di scienza dell'alimentazione – Journal of Food Science and Nutrition, anno 37/n. 1 Rivista FOSAN.

Durante la prima annualità **ha avuto inizio la COLLABORAZIONE al progetto del Centro di educazione ai linguaggi multimediali IMMAGIN@RIA**, che svolge attività di educazione all'uso creativo dei vecchi e nuovi media per supportare, accrescere e integrare l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche.

In questo primo anno del Progetto, gli alunni hanno partecipato a laboratori multimediali per scoprire come le pubblicità influenzano i gusti alimentari dei bambini.

Anche negli anni successivi Immagin@ria ha organizzato dei percorsi specifici per le scuole aderenti al Progetto, oltre a svolgere attività di documentazione delle attività di "A scuola con gusto".

A partire da questa edizione sono state coinvolte, oltre alle scuole comunali, anche le scuole statali dell'infanzia e primarie.

Le tematiche affrontate, con appositi percorsi didattici, sono state le seguenti:

La **PRIMA COLAZIONE** un percorso per conoscere cosa e come mangiano i bambini a colazione. La colazione come momento fondamentale per cominciare bene la giornata. Sana, leggera, nutriente, consumata a tavolino meglio se con i genitori e a tv spenta.

IL LATTE E I SUOI DERIVATI.

LA FRUTTA Tanti laboratori sulla frutta per conoscere e apprezzare quella di stagione e biologica e divertirsi a preparare marmellate e confetture artigianali.

L'ACQUA come ricchezza del nostro territorio che ha reso possibile

l'attuazione di un progetto, condiviso con le famiglie, per **utilizzare a mensa l'acqua del rubinetto.**

IL RAPPORTO PUBBLICITA' – CIBO

con il Centro Immagin@ria .

Inoltre, al termine di questa annualità, è stato pubblicato il **LIBRO " A SCUOLA CON GUSTO: Progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto"**, che ha raccolto tutti i contenuti e le esperienze della prima fase dell'esperienza condotta.



FIG. 4 - Bambini della scuola primaria imparano il rapporto pubblicità - cibo presso il Centro Immaginaria.



FIG. 5 - L'evento conclusivo della "Settimana della alimentazione e del benessere" presso il Centro Congressi Principe di Piemonte di Viareggio.



FIG. 6 - Un momento della visita dei bambini ai pescatori della Darsena di Viareggio.



FIG. 7 - La copertina del volantino creato in occasione dell'incontro tra produttori locali e famiglie.

Ad inizio dell'anno scolastico 2009-2010, è stata organizzata una **SETTIMANA DELLA ALIMENTAZIONE E DEL BENESSERE** al Centro Congressi Principe di Piemonte di Viareggio, con evento conclusivo il 21 novembre 2009. Si è trattato di una settimana di iniziative rivolte a insegnanti, genitori e produttori, ma aperte anche a tutta la cittadinanza per dare visibilità al progetto "A Scuola con Gusto" e presentare la nuova edizione.

Nel corso di questa edizione sono stati strutturati due percorsi monografici per le scuole. Un **PERCORSO MONOGRAFICO sul PESCE** (con particolare attenzione al pesce azzurro), un alimento, questo, che per le mense scolastiche rappresenta una vera e propria sfida. Si è lavorato sul pesce per scoprire le sue preziose proprietà nutritive, imparare a conoscerlo e ad apprezzarlo.

Questo percorso ha riguardato le scuole comunali dell'infanzia ed ha previsto uno specifico corso di formazione per gli insegnanti.

Un **PERCORSO MONOGRAFICO sull'ORTO A SCUOLA**, finalizzato alla creazione da parte dei bambini e delle insegnanti di orti nei giardini delle scuole. I bambini hanno potuto imparare, nel corso dell'anno, a riconoscere le verdure, a seminarle, coltivarle, per poi farle cucinare dal Centro cottura ASP e mangiarle a mensa. I bambini hanno imparato a gustare i frutti della terra e l'ortofrutta, altro elemento critico nell'alimentazione infantile, è stato apprezzato e consumato in maggior misura rispetto a prima.

Questo percorso ha riguardato le scuole statali ed ha previsto uno

specifico corso di formazione per gli insegnanti.

In questa edizione del progetto si sono anche riproposte le visite ai produttori locali (pescatori compresi) ed è stata elaborata per loro una specifica offerta formativa per condividere il progetto "A scuola con gusto" e poter offrire ai bambini degli itinerari didattici sempre più qualificati.

A fine anno scolastico è stato possibile elaborare e far conoscere a tutti, soprattutto ai genitori, una prima mappa di queste opportunità del territorio, con una festa degli orti e delle aziende amiche, svoltasi il 7 giugno 2010.

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

A conclusione del percorso educativo promosso nelle scuole cittadine, la FESTA FINALE "Dal mare al piatto" si è svolta nella zona della Darsena, in una piazza accanto alla Chiesina del porto e alle bancarelle di vendita del pesce fresco. Nella medesima giornata, il pesce locale è stato introdotto, d'accordo con la Commissione Mensa e la AUSL, anche a mensa.

All'inizio della quarta edizione del Progetto, il **MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca)** a settembre 2010 ha concesso il patrocinio al progetto **"A scuola con gusto"**, in considerazione della validità didattica e culturale come progetto di educazione alimentare.

Il progetto ha poi avuto tre momenti di notevole visibilità pubblica. A settembre la quarta edizione è stata presentata all'interno del **FESTIVAL della SALUTE** tenutosi a Viareggio dal 23 al 26 settembre 2010.

Ha poi partecipato al **SEMINARIO REGIONALE "SCUOLA E CIBO"**. Programma nazionale di educazione scolastica alimentare" tenutosi a Pisa il 5 ottobre 2010.

Ed infine è stato presente con uno stand alla **FIERA DI GENOVA ABCD, appuntamento italiano di riferimento per il mondo della scuola** (17-19 novembre 2010).

Nelle scuole, con la quarta 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 prodotti stagionali**.

È 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, con SCHEDE DI MONITORAGGIO predisposte appositamente per loro.

"I MENU' CON GUSTO" sono poi

proseguiti nel corso delle edizioni successive del progetto, con una proposta periodica particolarmente ricca di piatti e prodotti tipici a mensa.

È inoltre proseguita l'esperienza degli ORTI SCOLASTICI in 5 scuole dell'infanzia e primarie cittadine con la coltivazione di ortaggi di stagione, l'impianto di alberi da frutta e di piante aromatiche e fiori.

Le **AZIENDE AMICHE** hanno messo nuovamente a disposizione le proprie strutture per percorsi didattici ma anche per accogliere gli alunni con le loro famiglie in una domenica di primavera: **la GIORNATA DELLE AZIENDE APERTE ALLE FAMIGLIE** (8 maggio 2011).

Per la festa di fine progetto a maggio 2011 è stato pubblicato il **RICETTARIO del progetto "A SCUOLA CON GUSTO"**, contenente le ricette di alcuni piatti presentati a mensa nei menù scolastici **"A mensa con gusto"** e una selezione delle molte ricette inviate dai genitori delle scuole comunali dell'infanzia.



FIG. 8 - Materiale informativo in occasione del Seminario Regionale "Scuola e Cibo. Programma Nazionale di Educazione Alimentare" tenutosi a Pisa il 5/10/2010



FIG. 9 - L'elenco dei sette piatti stagionali inseriti nei menù scolastici durante "A Scuola con Gusto 4".



FIG. 10 - Copertina del ricettario "A scuola con gusto".



FIG. 11 - Estratto della scheda informativa sui benefici della frutta rivolta ai genitori.



FIG. 12 - Estratto del calendario de "I Menù con Gusto".



FIG. 13 - Visita guidata al Centro Cottura.

La novità significativa della quinta 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.

Hanno aderito 18 scuole cittadine e gli incontri con i genitori sono stati ben 12.

Inoltre sono proseguiti e si sono incrementati in questo anno scolastico **"I MENU' CON GUSTO"**, con un calendario che ha offerto una serie di menù stagionali, 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 molteplici percorsi didattici.

Inoltre 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 MENU' CON GUSTO sono stati oggetto di relazione alla mostra convegno sulle buone pratiche di sostenibilità **TERRA FUTURA**, svoltasi a Firenze il 26 maggio 2012.

Nel corso della VI 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 1500-2000 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 Educazione del Gusto di Prato, ASP, Alisea e Aziende Amiche del progetto "A SCUOLA CON GUSTO".

Nei "Menù con gusto" sono stati utilizzati vari prodotti tipici toscani in modo da elaborare un interessante Calendario dei "Menù con gusto". Per meglio far conoscere a bambini, insegnanti e genitori i contenuti dei piatti proposti, sono state fornite anche le schede tecniche dei prodotti e le ricette utilizzate. Inoltre, particolare attenzione è stata rivolta alla formulazione di specifiche Schede di gradimento dei "Menù con gusto" in modo da mettere anche i bambini in condizione di esprimere il proprio giudizio.

Un'altra esperienza di particolare rilievo di questa VI edizione si è

svolta con il **Giappone**. Il Centro Educazione del 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. Negli anni, diverse delegazioni giapponesi hanno effettuato delle visite a Viareggio essendo interessate ad approfondire la conoscenza dell'esperienza condotta con il progetto A SCUOLA CON GUSTO.

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 del Gusto di Prato, col patrocinio del Governo Giapponese e dell'Ambasciata Italiana a Tokyo, sul rapporto fra il cibo e le giovani generazioni.

"Project for Food Consciousness" è un progetto sviluppato dal Centro Educazione del Gusto di Prato in partnership con il Gakushuin Women's College di Tokyo, sulla base di un protocollo d'intesa di durata quinquennale. 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.

Nel corso del convegno, le rappresentanti dell'Ufficio Pubblica Istruzione di Viareggio e di ASP hanno illustrato l'esperienza di Viareggio.



FIG. 14 - Un esempio di scheda tecnica fornita a genitori e insegnanti per far conoscere i prodotti inseriti nei menù.



FIG. 15 - Cartellone-Programma in occasione del convegno "Project for food consciousness" svoltosi a Tokyo nel febbraio 2012.



FIG. 16 - Locandina convegno "A Scuola con Gusto, percorsi compiuti e sviluppi futuri" svoltosi al Centro Congressi Principe di Piemonte il 05/10/2013.



FIG. 17 - Simone Tarducci, dirigente del settore valorizzazione agricola della Regione Toscana.



FIG. 18 - Festa finale A Scuola con Gusto 7 presso Villa Borbone.

Anche a settembre 2013 A SCUOLA CON GUSTO ha partecipato al FESTIVAL DELLA SALUTE che si è svolto a Pietrasanta. E' stata l'occasione per far conoscere ulteriormente il progetto e permettere a varie scuole della Toscana di partecipare ai laboratori sensoriali gestiti dal Centro Educazione del Gusto di Prato presso lo stand di ASP.

Il 5 ottobre 2013 si è poi svolto presso il Centro Congressi Principe di Piemonte il convegno "A SCUOLA CON GUSTO. Percorsi compiuti e sviluppi futuri.", dove si è fatto il punto sul cammino percorso dal progetto e sulle prospettive future, con interventi di tutti i soggetti coinvolti: Comune di Viareggio, ASP, Centro Educazione del Gusto, Regione Toscana, Alisea, insegnanti, produttori.

Successivamente, a novembre 2013, la REGIONE TOSCANA, in collaborazione con il Centro Educazione del Gusto, nell'ambito del convegno "I prodotti locali e la ristorazione scolastica" svoltosi a Prato, ha presentato il **PROGETTO PILOTA "MANGIARE LOCALE SI PUÒ"**. Tale progetto regionale è basato sulle esperienze compiute negli anni precedenti con l'introduzione di prodotti locali nella ristorazione scolastica.

Le finalità principali del progetto pilota sono:

- favorire la costituzione di gruppi di agricoltori e di pescatori per la fornitura di prodotti locali nelle mense scolastiche.
- sostenere i programmi di educazione alimentare per far conoscere e apprezzare i prodotti

locali e per promuovere una corretta alimentazione.

A Viareggio è stato richiesto di essere comune capofila del progetto regionale "Mangiare locale si può".

Si è trattato di un riconoscimento importante del lavoro svolto in precedenza e di una valida opportunità di diventare il punto di riferimento regionale per il pesce azzurro, sia per il fabbisogno delle mense scolastiche toscane, sia per la conoscenza e la valorizzazione di questa importante risorsa del mare.

Altra novità significativa della VII edizione è stata rappresentata dalle **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, ed anche un'occasione offerta alle scuole per far conoscere il proprio lavoro.

Ad un iniziale n. 0 on line hanno fatto seguito cinque edizioni in cartaceo con ampia diffusione nelle scuole e nel territorio.

Infine alla festa finale di A SCUOLA CON GUSTO 7 a Villa Borbone il 17 maggio 2014 è stata presentata e diffusa la pubblicazione intitolata "PROGETTO SPECIALE A MENSA CON GUSTO" sull'interessante esperienza condotta.

A settembre 2014 il progetto "Mangiare locale si può. A scuola con gusto" è stato presentato al FESTIVAL DELLA SALUTE a Viareggio.

Poi 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.

Partendo dalla constatazione che nelle mense scolastiche si mangia solo pesce congelato di provenienza estera, e nel contempo i pescatori ributtano in mare grandi quantità di pesce cosiddetto "dimenticato" che non ha mercato, 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 mariniera 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.

Altra parte fondamentale del progetto è rappresentata dai percorsi di educazione alimentare di bambini, famiglie e insegnanti sul tema del pesce e la salute che deriva dal suo consumo, a cura del Centro Educazione del Gusto di Prato.

Inizialmente si è svolta una prima fase sperimentale con una prova di cucina con vari piatti a base di pesce azzurro, per verificare le ricette, la resa e i costi di vari piatti a base di pesce. In seguito sono stati organizzati incontri con i genitori con assaggi di pesce fresco a scopo dimostrativo e si sono svolte due giornate di sperimentazione del pesce fresco a mensa.

Dopo queste fasi, si è reso possibile anche per gli altri comuni aderenti al progetto, portare questa preziosa esperienza nelle loro mense. (Siena, Terranuova Bracciolini, Bagno a Ripoli, Quarrata, S.Miniato, Colle Val d'Elsa).

Con l'auspicio, evidenziato dalla Regione, che si realizzi anche per il pesce azzurro la filiera corta a mensa, come in questi anni si è costruita su altri preziosi prodotti locali, perché mangiare locale si può anche con il pesce!

Il progetto "A Scuola con Gusto" è stato segnalato dalla Regione Toscana per l'EXPO 2015 e inserito nella rivista TXT Magazine. La rivista racconta le idee innovative, i progetti e le buone pratiche scelte dalla Regione Toscana in vista della partecipazione toscana all'Expo.

Altro elemento fondante dell'VIII edizione di A SCUOLA CON GUSTO è stata l'attivazione del progetto "IL



FIG. 19 - Locandina progetto pilota "Mangiare locale si può. Dal mare al piatto".

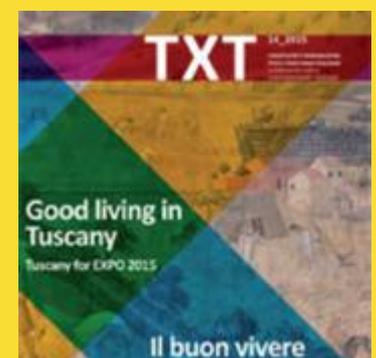


FIG. 20 - La copertina del numero sull'EXPO di TXT Magazine in cui è stata riportata l'esperienza di "A Scuola con Gusto"

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, condividendo 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.**

Inoltre, con la fattiva collaborazione dell'Associazione "L'UOVO DI COLOMBO" si è allargata

l'esperienza degli orti scolastici nelle scuole del Comune di Viareggio. Alla fine di questo anno scolastico ben 9 scuole avevano il loro orto.

Infine, anche questa edizione si è conclusa con una bella FESTA FINALE A VILLA BORBONE a maggio 2015, alla quale hanno partecipato circa duemila persone.

FIG. 21 - Bambini della scuola primaria in visita ad un orto scolastico con l'associazione "Uovo di Colombo".



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 tenuto conto delle esperienze maturate e delle competenze presenti, per giungere alla condivisione di finalità e metodologie, attraverso: Indagine sulle abitudini familiari, anche con l'ausilio di appositi questionari; Incontri con educatori, esperti, operatori della ristorazione scolastica e famiglie; Attività specifiche e laboratoriali individuate sulla base dei bisogni formativi e degli interessi rilevati.
- 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 extraeuropei. Consapevoli che i modelli alimentari individuali sono espressione di culture e identità comunitarie, si attiverà un percorso educativo e culturale per valorizzare al meglio la conoscenza delle diversità come opportunità per la crescita singola e collettiva. Sono previste attività di formazione e aggiornamento rivolte ai docenti finalizzate alla conoscenza dei vari modelli alimentari e culturali, a partire dal nostro; laboratori didattici sui prodotti e sui piatti tipici delle varie comunità. Si prevede inoltre il coinvolgimento della Commissione mensa, degli addetti alla ristorazione scolastica e delle famiglie per l'inserimento in via sperimentale nei menù scolastici di piatti legati alle varie culture alimentari. Il progetto si inserisce in quelle che sono le eredità della 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, sulla base della sperimentazione intrapresa nel precedente anno con la realizzazione a Viareggio del laboratorio regionale di lavorazione del pesce.
- Proseguire e sviluppare i progetti : "**ORTI SCOLASTICI**"; "**IL VALORE DEL CIBO, IL CIBO COME VALORE**", contro lo spreco alimentare; "**MENU' CON GUSTO**" per la conoscenza dei prodotti e dei piatti locali; **VISITE ALLE AZIENDE AMICHE** (Domenica 10 Aprile 2016) **VISITE AL CENTRO COTTURA E AL LABORATORIO ARTIGIANALE PER LA LAVORAZIONE DEL PESCE.**
- **EVENTO FINALE a Villa Borbone** (Sabato 14 Maggio 2016)



FIG. 22 - Manifesto-invito per i genitori dei piccoli 0-3 anni.

SCHEDE MONOGRAFICHE E DOCUMENTAZIONE

I NIDI D'INFANZIA



FIG. 23 - Uno degli incontri preliminari all'inizio del progetto con le educatrici.



FIG. 24 - Uno degli incontri con i genitori per conoscere le abitudini alimentari dei figli.

L'inserimento dei nidi nel Progetto "A scuola con gusto" è sempre stato considerato dai soggetti promotori un punto fondamentale per un efficace percorso strutturato di educazione alimentare, mai fatto prima a partire da questo livello educativo.

A pochi mesi dall'entrata dei nidi nel Progetto si possono già fare delle considerazioni positive sui risultati raggiunti.

L'iter percorso è stato il seguente. Innanzitutto, per coinvolgere correttamente la realtà dei nidi d'infanzia di Viareggio nel Progetto "A scuola con gusto" si è reso necessario avere informazioni sulla situazione di partenza, ossia conoscere le esperienze fatte in questi anni dalle educatrici e le abitudini alimentari delle famiglie.

Si sono pertanto tenuti degli incontri di conoscenza reciproca e di prima formazione con gli insegnanti, nel corso dei quali il Centro Educazione del Gusto di Prato ha presentato la storia e i contenuti del Progetto "A scuola con gusto" e le educatrici hanno illustrato le esperienze didattiche fatte sugli alimenti e sui cibi all'interno dei nidi d'infanzia di Viareggio.

Sono emersi molti punti interessanti:

- **Molti contenuti del Progetto** "A scuola con gusto" sono già parte dell'esperienza dei nidi e ciò dà conferma positiva all'operato delle educatrici e permette di partire da una base già consolidata.

- **Grande attenzione delle** educatrici all'esperienza sensoriale, particolarmente importante nei

bambini in età da nido e punto di partenza imprescindibile nel campo dell'educazione alimentare.

- **Notevole interesse per** i prodotti tipici, altro punto fondamentale del Progetto "A scuola con gusto".

- **Forte interesse anche** per il percorso appena iniziato denominato "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei".

- **Adesione notevolmente alta** alle attività del Progetto "A scuola con gusto" orti scolastici e uscite didattiche alle aziende amiche.

Con i genitori si è svolto un primo incontro conoscitivo per illustrare il Progetto e coinvolgerli sin dall'inizio nel percorso comune. Con loro, come con le insegnanti, è stato importante capire da dove si parte, cioè quali sono le abitudini alimentari delle famiglie utenti del nido e l'approccio nutrizionale proposto ai piccoli. A questo scopo è stato elaborato un apposito questionario, articolato per fasce di età, che ha destato notevole interesse; alta è stata la restituzione (oltre il 50%).

I genitori si sono dimostrati molto coinvolti, consapevoli e culturalmente preparati. Altissima è l'attenzione che c'è, soprattutto a questa età, sul bambino e sulla sua alimentazione e dunque anche sul momento del pasto al nido d'infanzia.

In seguito si è tenuta una seconda serie di incontri dove, oltre a condividere i risultati dei questionari, il Dott. Angelo Vigliotti, pediatra di famiglia e psicoterapeuta, ha proposto un incontro e un confronto su "Il cibo tra genitori e figli". Si

sono così potenti approfondire altri punti importanti quali: l'aspetto emozionale, relazionale, affettivo del cibo, l'aspetto conviviale del momento del pasto, l'approccio con il cibo, del tutto sensoriale a questa età.

Altro punto di particolare interesse per genitori ed educatrici è stato il menù scolastico e la necessità di rivedere e aggiornare quello attuale. A riguardo, si procederà in modo da andare verso un menù condiviso, che diventi un patto tra le istituzioni (Comune, ASP, AUSL) e

gli utenti. Degli esperti indicheranno le giuste sostituzioni e variazioni, sulla base delle quali verrà elaborato un nuovo menù per i nidi d'infanzia di Viareggio, condiviso e approvato anche dai pediatri e dai responsabili dell'AUSL di riferimento.

Ulteriore punto di forte interesse per i genitori è stato il discorso sul pesce fatto all'interno del Progetto "A scuola con gusto". Questo faciliterà l'intenzione, che già c'era, di introdurre anche nei nidi l'utilizzo del pesce azzurro.



All'interno del percorso di apprendimento attraverso cui il bambino costruisce la propria conoscenza del mondo, la manipolazione e l'esperienza multisensoriale sono, nei primi anni di vita, il canale privilegiato per acquisire informazioni e stabilire con l'ambiente una relazione attiva. Gli elementi e i prodotti alimentari risultano i materiali più adatti per sostenere l'attività esplorativa del bambino poiché consentono un approccio significativo con tutti i sensi: toccare, annusare, assaggiare, "pasticciare" significa, per i più piccoli, strutturare una serie di importanti acquisizioni percettive, cognitive, emotive, motorie che sosterranno tutti gli apprendimenti futuri.

Il gioco di manipolazione e successivamente quello di realizzazione di un prodotto finito (minestrone, spremuta, torta, ecc.) insieme all'attività di realizzazione e cura dell'orto, come esperienza diretta del processo di nascita e crescita di piante e ortaggi, promuove inoltre nel bambino un atteggiamento positivo, di curiosità, nei confronti di verdura e frutta, sostenendo abitudini alimentari corrette e sane.

SCHEDE MONOGRAFICHE E DOCUMENTAZIONE

Le FESTE

Per ogni edizione del progetto si sono previsti uno o più eventi pubblici, consistenti in momenti di approfondimento e/o di festa aperti a tutta la cittadinanza, in luoghi cittadini significativi e dotati di grande visibilità e attrattiva. E' stato così possibile incontrare famiglie, bambini, insegnanti, istituzioni, amministratori e cittadini per condividere insieme il progetto e i risultati raggiunti.

Ogni percorso annuale si è sempre concluso con una festa finale organizzata come evento rivolto anche a tutta la cittadinanza, preparata e condivisa da alunni, insegnanti, famiglie, istituzioni, ossia da tutti i protagonisti del progetto.

I primi due anni la festa si è svolta sulla Passeggiata di Viareggio, davanti al Caffè Margherita, in un punto di massima visibilità. Il terzo anno, quando il Progetto ha iniziato la sfida del pesce, la festa

ha avuto luogo in Darsena, alle banchine dove attraccano le barche da pesca e dove sono collocati i chioschi che vendono il pesce appena pescato.

Poi, dal 2008 la festa finale è diventata un appuntamento classico a Villa Borbone: il momento conclusivo delle attività del Progetto A SCUOLA CON GUSTO diventa un appuntamento per tutte le scuole di Viareggio e per le famiglie dei bambini che le frequentano.

QUESTE LE DATE DELLE FESTE FINALI ORGANIZZATE FINORA

Festa in Passeggiata - 9-10 maggio 2008
Festa Passeggiata - 9 maggio 2009
Festa in Darsena - 24 aprile 2010
Festa finale Villa Borbone - 14 maggio 2011
Festa finale Villa Borbone - 19 maggio 2012
Festa finale Villa Borbone - 4 maggio 2013
Festa finale Villa Borbone - 17 maggio 2014
Festa finale Villa Borbone - 9 maggio 2015
Festa finale Villa Borbone - 14 maggio 2016

FIG. 26 - Un momento di una delle feste finali del progetto.



Nel corso delle diverse edizioni del Progetto sono stati utilizzati vari strumenti scientifici di indagine e misurazione: questionari, schede di gradimento, schede di monitoraggio della mensa, schede di progetto didattico, schede di valutazione dei percorsi svolti.

La formulazione di specifiche schede di gradimento dei "Menù con gusto" ha invece messo anche i bambini in condizione di esprimere il proprio giudizio.

Particolare rilievo hanno avuto soprattutto il QUESTIONARIO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI, utilizzato più volte negli anni, rivolgendosi alle diverse realtà scolastiche partecipanti al Progetto e le SCHEDE DI GRADIMENTO DEI MENU' CON GUSTO.

Il questionario sulle abitudini alimentari distribuito ai genitori delle scuole e l'elaborazione dei risultati hanno permesso di evidenziare diversi punti critici nello stile alimentare dei bambini.

Questionario per i genitori Sulla conoscenza delle abitudini dei loro figli		
1	Tuo figlio consuma la prima colazione a casa	<input type="checkbox"/> sempre <input type="checkbox"/> qualche volta <input type="checkbox"/> mai
1a	Che cosa mangia	
2	Consuma qualche altro spuntino o bevanda tra la prima colazione e il pranzo	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> a volte
2a	Quali?	
3	A pranzi e piatti vengono consumati sempre allo stesso orario e in comune	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
4	Tuo figlio fa merenda (tra pranzo e cena)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
4a	Se sì	cosa mangia?
5	I panini vengono preparati a casa?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
5a	Se no	si usa un panino preconfezionato <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no compra il panino in rosticceria <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> altro
6	Quali bevande consumate ai pranzi	<input type="checkbox"/> acqua naturale <input type="checkbox"/> acqua gasata <input type="checkbox"/> bibite <input type="checkbox"/> latte

FIG. 27 - Questionario ideato da Centro Educazione del Gusto "Sulla conoscenza delle abitudini alimentari dei loro figli" distribuito ai genitori.

SCHEDE MONOGRAFICHE E DOCUMENTAZIONE

II PROGETTO PESCE



FIG. 28 - Brochure monografica sul pesce distribuita alle famiglie.



FIG. 29 - I bambini salgono sulla barca durante una delle visite ai pescatori della Darsena di Viareggio.



FIG. 30 - Visita al centro di lavorazione del pesce a Viareggio.

Partendo dal dato che il pesce è uno degli alimenti che i bambini rifiutano spesso a casa e nella mensa si è costruito un percorso educativo e sensoriale che ha coinvolto alunni, docenti, famiglie e operatori, per superare questa situazione che è in contraddizione con l'importanza che il pesce ha nella nostra dieta alimentare e nella cultura eno-gastronomica della città di Viareggio.

Attraverso momenti di formazione, laboratori didattici, visite guidate ai pescherecci e agli ambienti del mare, incontri coi pescatori è stata intrapresa un'attività di osservazione, di riconoscimento, di degustazione in particolare del pesce azzurro.

Le risposte degli alunni, l'interesse dei genitori e degli operatori sono stati molto positivi, tali da consentire una presenza più frequente e consapevole di pesce azzurro nei menù scolastici, ed anche in quelli domestici, consentendo così alle nuove generazioni di acquisire stili di vita alimentare più equilibrati e di valorizzare il patrimonio culturale, ecologico e alimentare legato al pesce nella realtà viareggina.

Come si è visto nella storia di A SCUOLA CON GUSTO, il Progetto Pesce è iniziato durante la terza annualità di ASG con un PERCORSO MONOGRAFICO specifico, rivolgendo una particolare attenzione al pesce azzurro.

Il percorso sul pesce è poi proseguito negli anni successivi, trovando un particolare potenziamento con il Progetto Regionale "MANGIARE LOCALE SI PUO'", evolutosi poi nel 2015 nel PROGETTO PILOTA "MANGIARE LOCALE SI PUÒ. DAL MARE AL PIATTO" che ha previsto

anche l'allestimento, presso il Centro Cottura ASP alle Bocchette, del LABORATORIO DI LAVORAZIONE E STOCCAGGIO DEL PESCE FRESCO, destinato alle mense scolastiche toscane.

Il progetto sul pesce, partito sei 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.

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.

Infatti ogni anno vengono organizzate visite didattiche presso le Aziende Amiche. I bambini, nell'azienda prescelta dalle proprie insegnanti, possono seguire percorsi didattici strutturati con il supporto degli esperti. A fine percorso, viene poi proposto ai bambini di assaggiare e degustare uno o più prodotti dell'azienda.

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 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

Ad oggi le Aziende Amiche del progetto sono le seguenti:

- La Cooperativa Mare Nostrum in Darsena
- L'Associazione Uovo di colombo di Viareggio
- La Fattoria di Francesco Vannucci a Viareggio
- Il Consorzio apicoltori Il Camuciolo di Capezzano Pianore

Inoltre durante la VII edizione del progetto "A scuola con gusto" è iniziata la collaborazione con il Parco Naturale Migliarino-S. Rossore-Massaciuccoli.

Nel corso degli anni il Progetto A SCUOLA CON GUSTO ha operato per:

- Creare presso le Aziende Amiche

adeguati laboratori e percorsi didattici in modo da garantire la qualità dell'accoglienza degli alunni, sia sul piano ambientale che didattico.

- Fornire ai produttori un'opportuna formazione di base ed anche una formazione specifica sui percorsi didattici monografici da svolgersi presso ciascuno di loro;
- Garantire ai produttori attività di consulenza su problematiche di vario genere (scientifico, sanitario, agricolo, didattico, ecc)



FIG. 31 - Bambini della scuola primaria visitano la stalla delle mucche di una delle Aziende Amiche del progetto.



FIG. 32 - Bambini della scuola primaria imparano a conoscere i frutti dell'orto durante una visita ad un'Azienda Amica.



FIG. 33 - In visita in una Azienda Amica per conoscere le api e le proprietà del miele.

SCHEDE MONOGRAFICHE E DOCUMENTAZIONE

A MENSA CON GUSTO



FIG. 34 - La trattoria Morganti. Il modo originale di presentare i nuovi menù pensato dalla Scuola dell'Infanzia Morganti di Viareggio.

Nelle scuole di Viareggio, con la quarta 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 prodotti stagionali.

"I MENU' CON GUSTO" sono poi proseguiti nel corso di tutte le edizioni successive del progetto, con una proposta periodica particolarmente ricca di piatti e prodotti tipici a mensa.

Nel corso della VI 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", finalizzato all'introduzione di un menù scolastico innovativo con alimenti

del territorio e toscani, per valorizzare la stagionalità e la filiera corta e con un'attenzione nuova al gradimento da parte degli alunni.

FIG. 35 - Bambini della scuola dell'infanzia mangiano i piatti del territorio introdotti nel menù dal progetto "A Mensa con Gusto".



Per la creazione degli orti scolastici, si è partiti dalla constatazione che la loro realizzazione favorisce la conoscenza, la valorizzazione e il consumo di verdure e frutta da parte dei bambini, e che nelle scuole dove esiste un orto la diffidenza dei bambini e delle bambine verso le verdure è minore, e maggiore è il loro apprezzamento nella mensa scolastica e a casa.

Il progetto "A scuola con gusto" ha dunque previsto la realizzazione di orti nei giardini delle scuole, con vasche per le coltivazioni, un percorso odoroso di piante aromatiche e alberi da frutto di varietà locali o rare per garantire la biodiversità e preservare la cultura contadina.

Nei mesi più freddi i bambini hanno lavorato in classe con i semenzai osservando la trasformazione dei semi in piantine, che sono state poi messe a dimora con la bella stagione, dando poi i loro frutti con la bella stagione.

Perché un orto a scuola:

- Per insegnare ai bambini cosa è un orto e come si realizza e osservare da vicino i prodotti di stagione e le fasi di crescita.
- Per sperimentare, in un contesto di gioco e di scoperta, il senso di cura e responsabilità verso la natura e consolidare le capacità manuali.
- Per diffondere stili alimentari più consapevoli e sani basati sulla riscoperta del gusto e sull'impiego di una maggiore quantità di frutta e verdura anche a mensa.
- Per avvicinare le nuove generazioni alla conoscenza delle stagioni, dei suoi ritmi naturali e della cultura contadina locale.

Gli orti scolastici nelle scuole del Comune di Viareggio hanno avuto una svolta significativa alcuni anni fa con l'inizio di una faticosa collaborazione con l'Associazione "L'Uovo di Colombo". Alla fine dell'ottava edizione di A SCUOLA CON GUSTO ben 9 scuole avevano il loro orto: 1 nido d'infanzia, 5 scuole dell'infanzia e 3 scuole primarie. Al termine della IX edizione di "A scuola con gusto", anche i nidi d'infanzia appena entrati nel progetto, hanno aderito entusiasticamente al percorso degli orti, così che ad oggi tanti gli orti scolastici sono i seguenti:

- SCUOLA DELL'INFANZIA BECONI
- ORTO NIDI D'INFANZIA ARCOBALENO, ILULO e NANNIPAN
- ORTO NIDI D'INFANZIA GRILLO PARLANTE e BALOO
- ORTO NIDI D'INFANZIA LA GIOCHERIA e PUETTINO
- ORTO NIDO D'INFANZIA LA COCCINELLA
- ORTO NIDO D'INFANZIA SNOOPY
- ORTO SCUOLA D'INFANZIA BASALARI
- ORTO SCUOLA D'INFANZIA BECONI
- ORTO SCUOLA D'INFANZIA BORGIO 1
- ORTO SCUOLA D'INFANZIA DARSENA
- ORTO SCUOLA D'INFANZIA MELOGRANO
- ORTO SCUOLA D'INFANZIA TENUTA
- ORTO SCUOLA PRIMARIA LAMBRUSCHINI e SCUOLA DELL'INFANZIA PIAGENTINI
- ORTO SCUOLA PRIMARIA Malfatti
- ORTO SCUOLA PRIMARIA J. MARSILI
- ORTO SCUOLA PRIMARIA PUCCINI
- ORTO SCUOLA PRIMARIA SBRANA
- ORTO SCUOLA PRIMARIA TOBINO



FIG. 36 - La messa a dimora di un ulivo in un "orto scolastico".



FIG. 37 - Cartellone della festa degli "orti scolastici" 2015.

SCHEDE MONOGRAFICHE E DOCUMENTAZIONE

IL VALORE DEL CIBO, IL CIBO COME VALORE



FIG. 38 - Volantino informativo del percorso "Il valore del cibo, il cibo come valore".

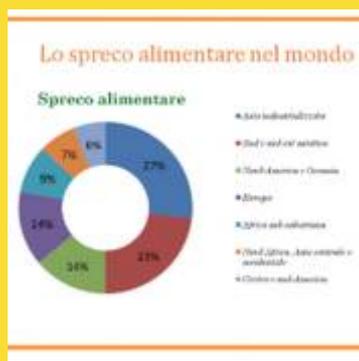


FIG. 39 - Il grafico mostra in percentuale quanto cibo viene sprecato nel mondo.

A SCUOLA CON GUSTO è un progetto di educazione alimentare che sin dall'inizio ha tra le sue finalità il contrasto degli sprechi e il riutilizzo del cibo non consumato nelle mense scolastiche.

La lotta allo spreco alimentare deve diventare una priorità anche nella realtà di Viareggio. Non è possibile continuare a sprecare ed è necessario lavorare tutti insieme per una cultura del non spreco.

Il percorso è partito dalla Carta di Bologna contro lo spreco alimentare, ideata per definire azioni comuni in tema di azioni concrete di lotta allo spreco alimentare in Europa. La Carta Bologna si propone di invertire i dati sullo spreco di cibo e promuovere buone pratiche in tema di educazione alimentare.

Durante l'VIII edizione di A SCUOLA CON GUSTO è iniziato dunque il percorso "IL VALORE DEL CIBO. IL CIBO COME VALORE", volto a contrastare lo spreco alimentare e riutilizzare il cibo non consumato nelle mense scolastiche di Viareggio. ASP aveva rilevato che a Viareggio, da fine ottobre 2014 alla chiusura delle scuole per le vacanze natalizie, ossia in 47 giorni di apertura della mensa scolastica, è stata raccolta più di una tonnellata e mezzo di cibo avanzato e non sporzionato. Dunque, con l'intento di dare attuazione alle legge 155/2003 (legge del "Buon samaritano"), è stato raggiunto un accordo fra i diversi soggetti per la cessione del cibo non consumato nelle mense scolastiche alla Caritas diocesana di Lucca perché lo destini alla mensa solidale funzionante presso la parrocchia di Sant'Antonio a Viareggio.

Asp raccoglie quotidianamente il

cibo avanzato e non sporzionato in tutte le scuole dell'infanzia e primarie del territorio comunale, che viene riportato al Centro Cottura di Asp per essere riassemblato. Da qui i volontari della Caritas lo trasportano e lo utilizzano nella propria mensa. L'accordo fissa inoltre i dettagli organizzativi del servizio di riutilizzo del cibo, tenendo conto anche dei criteri di legge che garantiscono l'igiene e la sicurezza degli alimenti. Fra le tappe del percorso: un incontro di formazione per i docenti, incontri con le famiglie e incontri nelle scuole tenuti da esperti del Centro Educazione del Gusto di Prato e dalla Caritas della Diocesi di Lucca.

Per la gestione del progetto è stato sottoscritto un apposito protocollo d'intesa fra il Comune di Viareggio (Assessorato Pubblica Istruzione e Assessorato Servizi Sociali); ASP, Centro Educazione del Gusto di Prato; Caritas - Diocesi di Lucca.

“A scuola con gusto - News” è un notiziario contenente 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, ed anche un’occasione offerta alle scuole per far conoscere il proprio lavoro.

una parte attiva fondamentale nei percorsi di educazione alimentare, hanno potuto trovare nelle News ampia ospitalità alla documentazione delle loro attività anche con la riproduzione di fotografie e elaborati.

Nella pubblicazione trovano spazio gli approfondimenti di diverse tematiche legate al cibo e all'alimentazione (il pesce azzurro, il rapporto tra i bambini e il cibo, i prodotti locali nella mensa scolastica, le abitudini sbagliate a tavola, l'orto a scuola, ecc.), il calendario delle iniziative che interessano la refezione scolastica a Viareggio, notizie su quello che è stato fatto e che si sta preparando, la tabella con i menù delle mense scolastiche e qualche ricetta che riscopre le tradizioni e privilegia le materie prime del territorio.

Inoltre le scuole, che hanno



FIG. 40 - Le copertine dei cinque numeri usciti fino ad adesso delle “News” del progetto “A Scuola con Gusto”.

