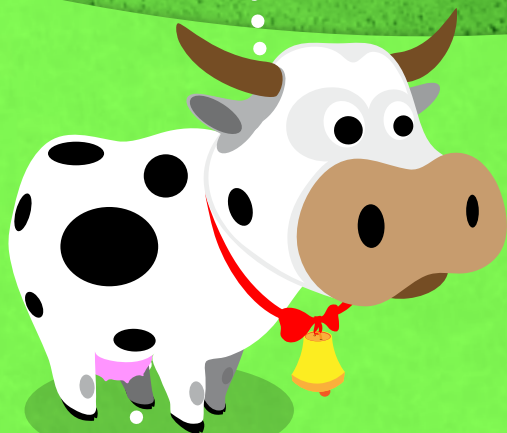
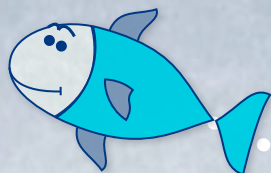


A SCUOLA CON GUSTO



**SPAZIO
SCUOLA**



**KM
ZERO**



UN PERIODICO PER INFORMARE MEGLIO
"A SCUOLA CON GUSTO" LANCIA UN NUOVO
CANALE DI INFORMAZIONE PER LE FAMIGLIE
DEI RAGAZZI CHE FREQUENTANO LE MENSE
SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VIAREGGIO E

PER LE INSEGNANTI IMPEGNATE NEI PROGETTI
DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. IL GIORNALE,
EDITO DA AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI,
VIENE DISTRIBUITO GRATUITAMENTE E DIFFUSO
ANCHE VIA INTERNET.

N° 03
DICEMBRE 2013

Sommario

- 3 PRIMO PIANO**
- 6 IL CONVEGNO**
- 8 MANGIARE LOCALE**
- 10 IL MENU' DELLE MENSE SCOLASTICHE**
- 13 LA RICETTA DELLA TRADIZIONE**
- 14 SPAZIO SCUOLA**
- 17 FRUTTA? E' OK**
- 18 ALLA SCOPERTA DEL PARCO**
- 19 NOTIZIARIO**

A scuola con gusto – Notizie
n. 3 Dicembre 2013

Direttore responsabile: Umberto Guidi

Redazione:
Umberto Guidi (coordinamento)
Stefania Tori (Ufficio Mensa Asp)
Alessandro Venturi e Luisa Peris
(Centro Educazione del Gusto di Prato)
Ufficio Scuola del Comune di Viareggio
Hanno collaborato a questo numero
i bambini, le bambine e i docenti delle
scuole Puccini di Torre del Lago
e Lambruschini e Morganti di Viareggio.

Progetto grafico e impaginazione di
Marco de Sensi

Autorizzazione del Tribunale di Luccan. 8/2013
Iscrizione nel Registro periodici
del 28 giugno 2013

Stampa a cura di Pixartprinting Srl,
via 1° Maggio, 8 - 30020 Quarto d'Altino (Ve)
Edito e distribuito a cura di Azienda
Speciale Pluriservizi di Viareggio, via
Pascoli 6, Viareggio, telefono 0584 3811.

Per comunicazioni, suggerimenti e contributi:
e-mail refezione@aspviareggio.it
(telefono 0584 3811200).

REALIZZATO DA



COSA FINISCE SULLE NOSTRE TAVOLE?

PERCHE' CRESCE L'INTERESSE PER PRODOTTI CERTIFICATI E DI ORIGINE LOCALE

Da una recente indagine sul tema della sicurezza e della qualità alimentare condotta da ACCREDIA (Ente nazionale di accreditamento), in collaborazione col CENSIS e con i contributi di Ministero della Salute e delle Politiche Agricole, fra gli altri dati, emerge che: oltre quattro milioni di famiglie italiane sono preoccupate della qualità dei prodotti alimentari acquistati abitualmente; sempre più persone chiedono maggiori informazioni sul cibo; si preferiscono i prodotti certificati e quelli reperibili localmente, dei quali si possono conoscere chi li produce e dove vengono prodotti. La qualità alimentare si sostanzia sempre più con una maggiore consapevolezza sulla centralità che il cibo ha per la salute, per l'ambiente, per l'economia locale.

In questo scenario, acquista una particolare attualità e rilevanza il progetto pilota "Mangiare locale si può", che la Regione Toscana, in collaborazione col Centro Educazione del Gusto, ha presentato il 7 novembre nel convegno su: "I prodotti locali e la ristorazione scolastica".

Il progetto regionale si basa sui risultati delle esperienze compiute per l'introduzione di prodotti locali nella ristorazione scolastica, e sui risultati di un'indagine condotta su un campione di Comuni toscani, dalla quale è emerso che attualmente nelle mense scolastiche la presenza di prodotti locali (toscani) è molto limitata.

PROGETTO BENESSERE

PRESSO LA PARAFARMACIA COMUNALE SITA PRESSO COOP E' INIZIATO IL PROGETTO DEDICATO AL TUO BENESSERE....

MASSAGGI OLISTICI, RIFLESSOLOGIA PLANTARE, NORDIC WALKING, INCONTRI CON UNA PSICOLOGA NUTRIZIONISTA, CURA DEL PIEDE DIABETICO E... TANTE ALTRE INIZIATIVE TI ASPETTANO!



CONSULTA IL NOSTRO SITO WWW.ASPVIAREGGIO.IT E VIENI A TROVARCI NELLA NUOVA PARAFARMACIA PER INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI.

Le priorità del progetto “Mangiare locale si può”, nell’ambito dell’azione Mensa Toscana è duplice.

Il primo è quello di favorire la costituzione di gruppi di agricoltori, di pescatori per la fornitura di prodotti locali nelle mense scolastiche.

Il secondo è di sostenere i programmi di educazione alimentare per far conoscere e apprezzare i prodotti locali e per promuovere una corretta alimentazione.

La nostra esperienza di formazione e ricerca nelle scuole ci dice che il gradimento dei prodotti locali nelle mense scolastiche da parte degli studenti, non è all’altezza delle aspettative. I motivi di questo dato sono molteplici. Uno dei principali è che dobbiamo sempre accompagnare l’introduzione di questi prodotti con percorsi di educazione sensoriale e di cultura alimentare. In presenza di nuovi sapori, odori e colori, dobbiamo sviluppare le nostre capacità sensoriali, per superare le diffidenze e i sospetti legati alle novità. Non c’è un limite di età per fare questi percorsi didattici; prima si inizia e migliori sono i risultati. I benefici saranno a vantaggio non solo degli studenti, ma anche dei docenti e delle famiglie.

Gli aspetti positivi per l’utilizzo di prodotti locali certificati sono numerosi. Fra questi possiamo indicare:

- La riduzione delle distanze che i prodotti devono percorrere, con beneficio sui costi legati al trasporto, e all’inquinamento dell’ambiente
 - La freschezza e la stagionalità dei prodotti.
 - La possibilità di conoscere i protagonisti e i luoghi della produzione.
 - La salvaguardia della biodiversità animale e vegetale del territorio.
 - La trasmissione del patrimonio agro-alimentare fra le generazioni.
 - Un sostegno all’economia locale con la possibilità per i giovani di lavorare nella produzione di cibo di qualità.
 - Un contributo alla promozione della salute e del gusto.
- La città di Viareggio, grazie all’esperienza pluriennale del suo progetto di educazione alimentare “A scuola con gusto”, avrà un ruolo di primo piano in questo nuovo progetto regionale. Nelle scuole dell’infanzia e nelle scuole primarie di

Viareggio da alcuni anni si va sperimentando l’introduzione di prodotti e di piatti locali nelle mense scolastiche con un programma di giornate specifiche denominato “A mensa con gusto”. Oggi nei menù scolastici sono presenti prodotti biologici e prodotti locali come il miele, le carni, gli ortaggi, la frutta, la pasta. Una particolare attenzione, è stata riservata al pesce, in particolare al pesce azzurro presente nei nostri mari. Quest’anno il pesce è presente almeno due volte la settimana nel menù scolastico.

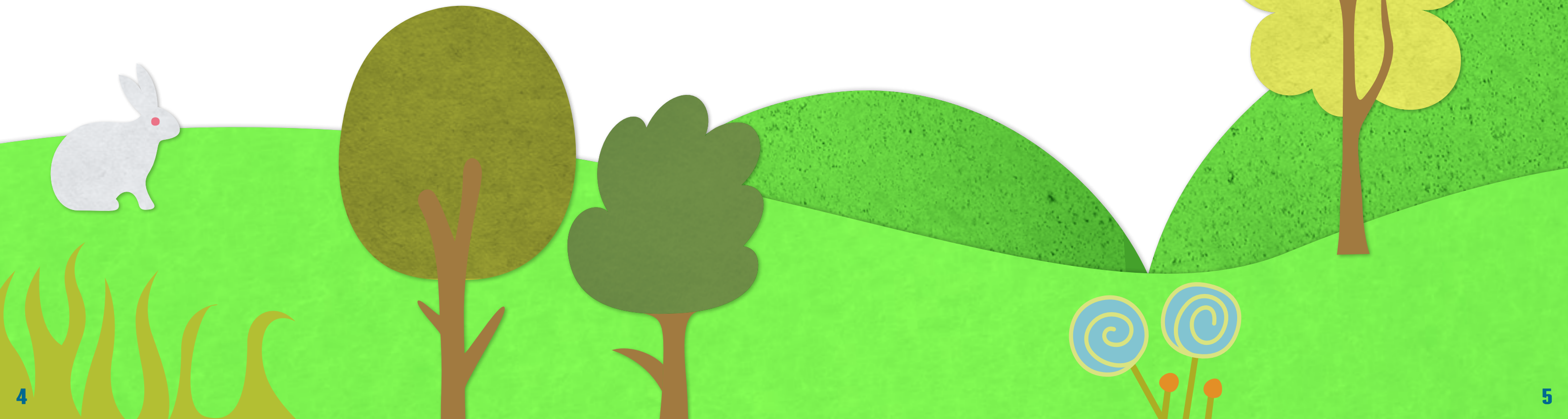
Questa azione è in continua evoluzione. In questi giorni stiamo lavorando per introdurre, come condimento, l’olio extravergine toscano, il pane prodotto da cereali autoctoni, lo yogurt ottenuto con latte toscano.

Tutto questo è reso possibile dal lavoro congiunto dell’Amministrazione Comunale, da Asp, da Alisea, e dal Centro Educazione del Gusto di Prato, ma anche dalla preziosa collaborazione dei produttori, dei pescatori, degli operatori locali che costituiscono le Aziende Amiche del progetto. Sono loro che si impegnano per fornire i prodotti, per ospitare le classi e le famiglie nei loro spazi, per organizzare laboratori didattici ed eventi.

A Viareggio è stato richiesto di essere comune capofila del progetto della Regione Toscana “Mangiare locale si può”. Si tratta di un riconoscimento importante del lavoro sin qui svolto e di una nuova opportunità di diventare il punto di riferimento regionale per il pesce azzurro, sia per il fabbisogno delle mense scolastiche, sia per la conoscenza e la valorizzazione di questa importante risorsa del nostro mare.

Una nuova tappa verso la salubrità del cibo.

Alessandro Venturi e Luisa Peris



LE BUONE PRATICHE ALIMENTARI AL CONVEGNO DEL PRINCIPE DI PIEMONTE

“A scuola con gusto”: ossia come ti erudisco il bambino – ma anche i genitori – sulle sane abitudini alimentari, sul cibo biologico, sulle buone pratiche della “filiera corta”. Comune, Asp, Regione e vari addetti ai lavori hanno fatto il punto sul cammino percorso da un progetto educativo iniziato nel 2007 e che è stato rinnovato anche per l’anno scolastico 2013-2014. Organizzato dal settore pubblica istruzione del Comune, l’incontro al Centro congressi Principe di Piemonte è servito anche a delineare i programmi per i prossimi mesi. L’Azienda speciale pluriservizi, che gestisce la refezione scolastica per conto del Comune, si avvale della collaborazione del Centro di educazione del gusto di Prato per attuare al meglio i progetti

di educazione alimentare, d’intesa con Alisea (ditta che gestisce la preparazione dei pasti) e soprattutto con le insegnanti delle scuole materne e primarie aderenti all’iniziativa. Per quest’anno scolastico sono previsti percorsi di valorizzazione del pane e dell’olio (con attenzione ai prodotti locali); una collaborazione con il Parco di Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli per utilizzare i prodotti delle aziende agricole attive nell’area protetta; il recupero delle pietanze non consumate della mensa. Confermati i menù con gusto, con giornate a tema dedicate a piatti tipici, lo spuntino di metà mattina a scuola, a base di frutta e miele, gli orti scolastici, le visite al centro cottura delle Bocchette, gli incontri con

i genitori, le visite alle aziende amiche. Come ogni anno una festa finale a villa Borbone, nel prossimo mese di maggio, concluderà il percorso. Tornerà anche “A scuola con gusto – Notizie”, un foglio informativo diretto alle famiglie degli allievi che utilizzano la mensa scolastica.

Le strategie sono state illustrate, alla presenza dell’assessore alla pubblica istruzione Glauco Dal Pino, dei responsabili del settore comunale Marzia Levantino e Vincenzo Strippoli, dal direttore di Asp Marco Franciosi, dal direttore del Centro di educazione del gusto di Prato, Alessandro Venturi. Significativo l’intervento di Simone Tarducci, responsabile del settore valorizzazione dell’imprenditoria agricola della Regione Toscana, il quale ha confermato

l’impegno di Firenze per la promozione della filiera corta nelle mense scolastiche, secondo il motto: “Più vicino è più buono”. E’ stata poi la volta delle insegnanti delle scuole materne “Morganti” e “Melograno” e della primaria “Puccini” di Torre del Lago, che hanno raccontato le loro esperienze di educazione alimentare. Sul tema ha parlato anche Sandro Bellini per Alisea, la ditta che collabora ormai da anni per la buona riuscita di “A scuola con gusto” e la ricerca della qualità nel servizio di refezione scolastica. Il presidente del Parco Naturale, Fabrizio Manfredi, ha illustrato il protocollo d’intesa fra Comune, Ente Parco e Asp, che porterà sulle tavole degli alunni i prodotti tipici delle aziende che producono all’interno del territorio protetto. A filiera corta, ovviamente.



MANGIARE LOCALE SI PUÒ. E SI DEVE

VIAREGGIO COMUNE CAPOFILA PER AUMENTARE IL CONSUMO DI PESCE AZZURRO NELLE MENSE SCOLASTICHE

Mangiare cibo di produzione locale, con evidenti vantaggi per la salute, si può. Anche a prezzi contenuti. E' la conclusione del terzo convegno su "Prodotti locali e ristorazione scolastica" che si è svolto a Prato a Palazzo Bonci Buonamici, per l'organizzazione della Regione Toscana e del Centro di educazione del gusto di Prato. Vari Comuni della Toscana (quello di Viareggio era rappresentato dall'assessore alla pubblica istruzione Glauco Dal Pino), hanno esposto i loro progetti relativi al consumo di prodotti locali nelle mense scolastiche e sono emerse realtà interessanti per lo sviluppo dell'economia agricola Toscana. Dopo le comunicazioni introduttive dell'assessorato regionale all'agricoltura e del Centro di educazione del gusto di Prato, sono intervenuti specialisti, addetti ai lavori e amministratori. La buona notizia è che il Comune di Viareggio sarà in prima linea per il potenziamento del consumo di pesce azzurro nelle mense scolastiche. A seguito del convegno, infatti, c'è stato un incontro operativo con sindaci o funzionari dei Comuni interessati per cercare un Comune capofila per quello che sarà il progetto di quest'anno della Regione Toscana Settore Agricoltura, cioè una più intensa presenza del pesce azzurro nella refezione scolastica. Così, il Comune di Viareggio e Asp hanno dato la loro disponibilità a fare da Comune capofila e la Regione finanzia l'allestimento di un laboratorio di lavorazione del pesce azzurro. La Regione ha avuto contatti anche con l'Associazione Pescatori delle Coste Toscane e con l'assessore per le Attività Produttive del Comune di Viareggio Alessandro Augier che a loro volta intendono appoggiare e portare avanti il progetto. Venerdì 13 dicembre ci sarà un incontro presso il Comune di Viareggio tra Regione Toscana, Comuni interessati e pescatori per mettere a punto l'operatività del progetto.



VICINO A NOI

Olio, pasta, pane e pasticceria, ortaggi e frutta, carni, pesce, prodotti di gastronomia freschi e conservati, vini... sono oltre 10000 i prodotti "VICINO A NOI", realizzati da oltre 500 aziende toscane, laziali, campane ed umbre, che lavorano negli stessi territori nei quali è presente con la sua rete di vendita Unicoop Tirreno. VICINO A NOI perché rappresentano le tradizioni

e la cultura alimentare delle nostre regioni, perché Unicoop Tirreno ha selezionato prodotti e produttori promuovendo la qualità, il rispetto di rigorose regole di sicurezza, perché fanno poca strada per arrivare nei punti di vendita. VICINO A NOI perché favoriscono la crescita imprenditoriale e il lavoro nelle nostre regioni: milioni di euro di vendite che restano ad alimentare l'economia del territorio.

VICINO A NOI



BUONI E GARANTITI

Per diventare "VICINO A NOI" ogni azienda ha dovuto superare test di qualità e sicurezza per l'intero processo produttivo: rispetto delle norme igienico sanitarie ed adozione di standard o sistemi di qualità verificabili, informazioni chiare sulla provenienza e la tracciabilità delle materie prime, corrette e trasparenti informazioni in etichetta.

Test all'ingresso e poi controlli costanti, ispezioni a garanzia della sicurezza alimentare e della qualità.

Un grande lavoro di certificazione svolto da Unicoop Tirreno che assicura ai soci e ai clienti di acquistare prodotti buoni e garantiti.

Al tempo stesso è un lavoro che aiuta i produttori a crescere, a migliorare, a sviluppare la loro attività.



Con i prodotti VICINO A NOI contribuiamo a far crescere i produttori locali.

Unicoop Tirreno è da sempre vicina al territorio. I prodotti Vicino a noi, che Unicoop acquista direttamente dai produttori locali, sostengono l'economia della tua regione e ti garantiscono tutta la qualità e la sostenibilità che cerchi.



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 al ragù
	Prosciutto Cotto con finocchi e insalata	Pollo arrosto con carote saltate	Polpettone 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 Ferro (ricotta e spinaci)	Passato di verdura con riso		Minestrone di Legumi con Farro	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	Arista arrosto con bietola saltata	Petto di pollo al limone con patate lesse		Arrosto di tacchino con carote saltate	Pecorino Toscano con insalata	Frittata con finocchi e insalata	Pesce gratinato al forno con purè 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



Mukki Bimbo. Ricco di natura, formulato per la crescita.

da **1a3** anni



Novità
BANCÒ FRIGO

SOLO DA LATTE 100% TOSCANO
INTERO DI ALTA QUALITÀ

FONTE DI FERRO

MIX ESCLUSIVO DI VITAMINE
E MINERALI

CON ACIDI GRASSI ESSENZIALI
(OMEGA 3 E OMEGA 6)

GIUSTO BILANCIAMENTO
DI PROTEINE E GRASSI

Studiato in collaborazione con
gli esperti in nutrizione infantile
dell'ospedale pediatrico



È il latte dei piccoli pensato dai grandi! Mukki, in collaborazione con gli esperti in nutrizione infantile dell'Ospedale Pediatrico Meyer, ha ideato il latte Mukki Bimbo, un alimento specifico formulato con vitamine, minerali e ferro, che fornisce ai bimbi da 1 a 3 anni il nutrimento ideale per una crescita sana ed equilibrata.



www.mukki.it

Farro di Pesce

Ingredienti

Totani
Vongole
Cozze
Farro
Prezzemolo

Preparazione

Bollire il pesce e nella stessa acqua cuocere il farro.
Preparare un trito di prezzemolo, aglio e peperoncino.
Tagliare il pesce precedentemente bollito.
Pulire le cozze.
Mettere i pesci in un vassoio con il farro e il trito.
Mescolare.
Condire con un filo d'olio d'oliva e servire.

Ricetta di Giancarlo di Viareggio - genitore della Scuola comunale dell'infanzia "Melograno"

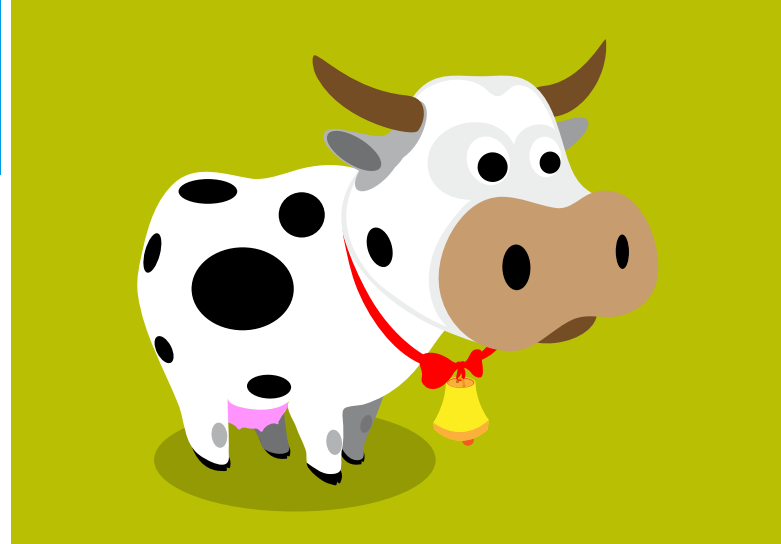
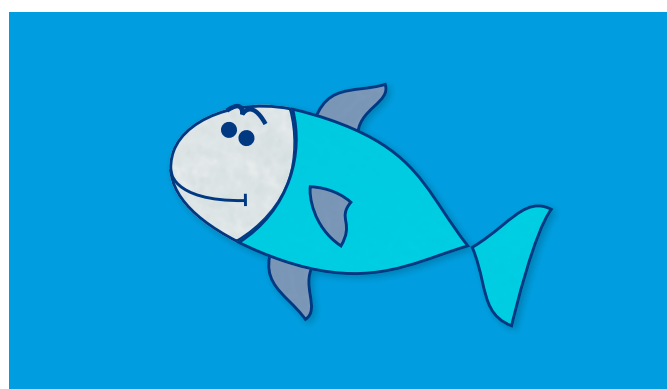
ALLA SCOPERTA DEL CIBO DI QUALITÀ

Anche la scuola primaria "Giacomo Puccini" di Torre del Lago, sotto la guida delle insegnanti, ha partecipato al progetto "A scuola con gusto". I giovanissimi allievi sono così andati alla scoperta dei segreti del cibo di qualità, cominciando ad apprendere da dove vengono gli ingredienti dei piatti serviti alla mensa scolastica.

Eccoli dunque alle prese con il pesce appena pescato, alimento particolarmente sano e naturale. I bambini delle classi IA, IB e IC si sono inoltre "impadroniti" delle ricette della tradizione culinaria di Torre del Lago, comunicate loro da persone esperte, come genitori, nonni, oppure nonne.

Gli allievi si sono anche cimentati nella preparazione della frutta, utilizzata come merenda ideale.

Non è mancata infine, una gita al Centro di educazione del gusto di Prato.



UNA MATTINA ALLA FATTORIA DI FRANCESCO

Durante le attività di educazione alimentare abbiamo visitato la piccola fattoria di Francesco in località Bicchio. Abbiamo potuto vedere le mucche e i vitellini nella stalla, i pulcini e le galline nel pollaio e i conigli nella conigliera, e conoscere da vicino le loro caratteristiche e le loro abitudini. Ci siamo emozionati, e qualcuno si è anche impaurito, quando abbiamo munto la mucca. Durante la mattinata poi abbiamo osservato la vigna e i campi coltivati con gli ortaggi, per apprendere il loro ciclo di crescita, scoprendo che nella nostra città c'è anche una zona di campagna. Francesco ci ha accompagnato durante tutto il percorso rispondendo a tutte le nostre domande e anche a quelle delle maestre. Il progetto "A scuola con gusto" ci è piaciuto molto perché ci ha permesso di conoscere il nostro territorio e i prodotti locali come il formaggio di mucca prodotto nella fattoria di Francesco.

I bambini e le bambine della classe terza B della Scuola Primaria Lambruschini

DAL GIAPPONE OSPITI SPECIALI ALLA NOSTRA MENSA

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

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

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

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



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

SPERIMENTARE A MENSA UNA SETTIMANA DI FRUTTA DELLA MAREMMA SULLE TAVOLE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA A VIAREGGIO

È buona, sana e a “filiera corta”. È la frutta di stagione della Maremma che per una settimana, a titolo sperimentale, è stata distribuita nelle mense scolastiche comunali gestite dall’Azienda speciale pluriservizi. Per alcuni giorni, dunque, sulle tavole della refezione scolastica è stata servita soltanto frutta di stagione raccolta in Toscana. Sono state una trentina le scuole viareggine interessate (dell’infanzia e primarie), per un numero complessivo di circa 2500 pasti al giorno. Il Comune di Viareggio, come ha spiegato l’assessore alla pubblica istruzione Glauco Dal Pino, ha aderito al progetto regionale “La frutta è Toscana” per gli evidenti vantaggi di questa scelta alimentare. “Privilegiare la scelta a ‘chilometri zero’, con prodotti che vengono direttamente dalle aziende produttive senza ulteriori passaggi di intermediazione è una buona pratica”, osserva il direttore di Asp Marco Franciosi. “L’obiettivo - aggiunge - è passare dalla fase sperimentale ad un’attuazione quotidiana che dia garanzie di tutela della salute dei bambini e anche dell’ambiente. Vorremmo estendere questa scelta anche agli ortaggi in modo da aumentare significativamente la percentuale di prodotti di filiera corta toscana nella composizione dei pasti degli alunni”.

L’obiettivo della Regione è riportare in Toscana una parte degli oltre 30-35 milioni di euro annui di ortofrutta che vengono consumati dalla ristorazione collettiva e che, attualmente, provengono quasi esclusivamente dalle regioni del Sud Italia e dall’estero. La frutta è già comunque presente nelle mense scolastiche gestite da Asp: nelle scuole materne la merenda è già da tempo a base di frutta. Banditi dunque i cibi meno sani, per una scelta di salute. Una volta alla settimana, la merenda con frutta è sostituita da un altrettanto salutare abbinamento fra pane e miele.



I PRODOTTI TIPICI DEL PARCO DI MIGLIARINO, SAN ROSSORE E MASSACIUCCOLI AL CENTRO DELLE POLITICHE PER IL FUTURO DELL'AREA PROTETTA REGIONALE

Le comunità che abitano all'interno del Parco naturale di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli o nelle sue immediate vicinanze, hanno oggi una straordinaria opportunità non solo per godere delle risorse naturali a loro disposizione, ma anche per imparare ad avere un corretto rapporto con la natura: il Parco, un autentico polmone verde – ricchissimo, oltre che di biodiversità, anche di attrazioni naturali – che si estende lungo la fascia costiera di questa porzione di Toscana fino ad arrivare alle porte di città come Pisa e Viareggio, deve infatti essere concepito, come un'occasione straordinaria di arricchimento della qualità della vita e come un'eccezionale opportunità di fruizione, oltre che un volano di sviluppo sostenibile anche per quanto riguarda i suoi risvolti agroalimentari.

L'Ente Parco ha iniziato ad essere sempre più attento e sensibile al ruolo, alla funzione e al protagonismo delle oltre duecento imprese agro-zootecniche presenti all'interno del suo territorio, con la previsione di consentire interventi sia di carattere urbanistico, sia a sostegno della promozione e della realizzazione dei prodotti tipici: basti pensare al coinvolgimento delle imprese che producono grano nel progetto di filiera integrata del pane toscano (tra le ipotesi di lavoro, è anche prevista la futura produzione del "pane del Parco"), oppure ai protocolli d'intesa stipulati con aziende di pluriservizi – come l'Asp di Viareggio appunto – che hanno l'obiettivo di iniziare a far diventare i propri fornitori gli imprenditori agricoli del Parco, o ancora al lavoro che sta impegnando l'Ente per far sì che questi ultimi possano accedere alla piattaforma regionale delle aziende che riforniscono il sistema delle mense toscane.

Anche la sottoscrizione di protocolli d'intesa con le scuole professionali hanno quale scopo far

conoscere sempre più l'area protetta agli studenti e far divenire i prodotti tipici del Parco materia della loro formazione e della loro professione futura: va in questo senso, ad esempio, il protocollo d'intesa tra l'Ente Parco e l'Istituto professionale "Marconi" di Viareggio che, oltre a dare il giusto rilievo al fondamentale ruolo del Parco nella preservazione degli ecosistemi della nostra costa, intende favorire, come già avvenuto in passato, la conoscenza di specifici argomenti, come il tema delle specie arbustive ed erbacee tipiche o del sottobosco, e sostenere sempre con maggiore convinzione programmi di educazione ambientale e alimentare, avvicinando gli studenti ai temi più importanti, sotto questo punto di vista, per l'area protetta. Un'altra finalità importante di questo genere di collaborazioni è anche favorire l'incontro e la cooperazione con i soggetti privati e con le altre realtà economiche operanti all'interno del Parco, che abbiano attinenza con il percorso professionale degli studenti, come ad esempio i produttori del settore.

D'altronde, soprattutto per le scuole professionali, che si interfacciano direttamente col mondo del lavoro, un rapporto più radicato tra scuola e risorse dell'ambiente è fondamentale e può risultare utile anche nell'ottica di una migliore conoscenza delle risorse agroalimentari e quindi di un loro possibile utilizzo ed una loro valorizzazione, ad esempio, all'interno dei menù dei ristoranti: i percorsi di educazione alimentare perseguono appunto tale obiettivo, facendo emergere le specificità locali e la cultura enogastronomica del territorio. La collaborazione tra il Parco e il "Marconi" potrà essere utile anche nella prospettiva di una collaborazione futura con le aziende agricole presenti all'interno del Parco, che potrebbe interessare, per gli aspetti più di carattere turistico, molti studenti.



NESSUNO SPRECO

E' partito il progetto di raccolta del cibo non consumato nelle scuole in applicazione della Legge del Buon Samaritano. Nei giorni scorsi l'assessore al Sociale del Comune di Viareggio, Roberto Rossetti, ha convocato l'Associazione Caritas e l'Azienda speciale pluriservizi che gestisce le mense scolastiche viareggine, per mettere a punto il piano di recupero dei resti alimentari che, opportunamente utilizzati, possono rappresentare una ricchezza.

Così Asp, in via sperimentale, ha iniziato la raccolta di quanto non viene consumato nelle scuole e lo ha consegnato alla Mensa dei Poveri della parrocchia di Sant'Antonio, dove viene distribuito dalla Caritas.

La sperimentazione ha avuto molto successo e proseguirà in modo più organizzato in un progetto che prevederà anche un percorso formativo nelle scuole che interesserà alunni, insegnanti e genitori per sensibilizzare a un consumo consapevole del pasto nelle mense scolastiche.



ATTIVITA' 2013-2014

Per questo anno scolastico il progetto "A scuola con gusto" prevede percorsi monografici dedicati al pane, all'olio extravergine d'oliva toscano, al pesce. Visite guidate e laboratori del gusto con i prodotti del Parco Naturale Migliarino San Rossore Massaciuccoli; i menù stagionali "A mensa con gusto"; lo spuntino di metà mattina a base di frutta e di miele, gli orti scolastici, la visita alle aziende amiche fornitrici delle mense. E ancora, incontri con i genitori da svolgersi nelle singole scuole, per parlare delle abitudini alimentari e naturalmente l'evento finale nel mese di maggio a villa Borbone.

NOVITÀ CARTASALUTEASP



- AL FINE DI POTER INCREMENTARE OFFERTE E PROMOZIONI SEMPRE PIÙ VANTAGGIOSE PER I CLIENTI POSSESSORI DELLA CARTA SALUTE, ABBIAMO INSERITO UN SOLO PUNTO PRESENZA AL MESE
- È DISPONIBILE IL NUOVO CATALOGO PREMI IN FORMATO CARTACEO. SUL SITO AD OGGI TROVI L'ELENCO DEI NUOVI PREMI
- BUONI SPESA SPENDIBILI IN FARMACIA
- BUONI SPESA SPENDIBILI PRESSO LA COOP DI VIAREGGIO (VIA S. MARIA GORETTI)



AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE "GIUSEPPE
TABARRACCI", COLLOCATA
NEL COMPLESSO DELL'EX
OSPEDALE "TABARRACCI"

**UNA
RESIDENZA
TRA PINETA
E MARE**



RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE G. TABARRACCI

VIA FRATTI 530 - VIAREGGIO (LU) - TEL. 0584-3811410 - FAX 0584-389842

WWW.RSATABARRACCI.IT - SERVIZISOCIALI@ASPVIAREGGIO.IT