



Ai Dirigenti Scolastici del Municipio Roma XII

Alle Coordinatrici Pedagogiche del Municipio Roma XII

e, p.c. Al Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale

Oggetto: Giornata aperta alle famiglie – iniziative di divulgazione della qualità e sostenibilità dei prodotti a filiera corta utilizzati nel servizio di ristorazione educativa e scolastica di Roma Capitale – 30 ottobre 2024 dalle ore 16:30 alle ore 18:30

In riferimento all'oggetto, si comunica che lo scrivente Ufficio ha concordato con la ditta di ristorazione CNS una giornata aperta di informazione e divulgazione, rivolta a tutti gli utenti ed alle loro famiglie sulla promozione della filiera corta, sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche ed alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti nelle strutture educative e scolastiche del Municipio Roma XII, come di seguito descritto:

OPEN-DAY – GIORNATA APERTA ALLE FAMIGLIE *“Qualità e sostenibilità dei prodotti a filiera corta utilizzati nel servizio di ristorazione scolastica”*.

Data: Mercoledì 30 ottobre dalle ore 16:30 alle ore 18:30

Luogo: Scuola Lola di Stefano situata in Via Alessandro Crivelli, 24

Destinatari: Bambini e le loro famiglie (nidi e scuola dell'infanzia, primaria e secondaria Municipio Roma XII)

Attività 1 “PRESENTAZIONE E INFORMAZIONE SUI PRODOTTI A FILIERA CORTA UTILIZZATI NELL'APPALTO”

Descrizione dell'attività. L'attività prevede:

- Presentazione dei prodotti a filiera corta. Verranno illustrate alle famiglie le caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati nelle mense scolastiche tramite degli stand espositivi dei nostri fornitori con relativi assaggi di alcuni prodotti utilizzati quotidianamente nei nostri impianti. Tale attività ha lo scopo di enunciare il concetto di filiera corta e di valorizzare la qualità degli alimenti aventi le caratteristiche selezionate da Roma Capitale. Quest'occasione è un modo utile per fermarsi e scoprire/riscoprire i sapori di alcuni prodotti del territorio utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica

Interazione con strumenti educativi:

- Locandine
- Brochure

Destinatari: bambini e le loro famiglie.

Temi e contenuti:

Differenza dei tipi di agricoltura, sfruttamento del suolo, definizione di agricoltura "sostenibile", definizione di km 0, alimenti sostenibili, caratteristiche del menù

Obiettivi

- Assimilare nozioni ed informazioni relative ai prodotti della tradizione, del territorio;
- Informare e coinvolgere le famiglie attraverso la divulgazione di contenuti.
- Scelte alimentari consapevoli

Attività 2 "PREPARIAMO INSIEME LA MERENDA"

Descrizione dell'attività. L'attività prevede:

• **Laboratorio pratico-educativo guidata dal dietista Camst per i più piccoli.** Sarà allestito, in un'area dedicata, un piano di lavoro sul quale potranno attivamente partecipare alla manipolazione della frutta per preparare spiedini o decorazioni con la frutta da consumare poi per merenda. Un modo semplice e sano per avvicinare gli utenti al mondo colorato della frutta, incentivandone la consumazione attraverso un approccio ludico e creativo. I dietisti della ditta di ristorazione Camst li guideranno alla scoperta dei prodotti illustrandone caratteristiche e curiosità. Un momento per sensibilizzare al consumo corretto e consapevole con un approccio sano e sostenibile.



Interazione con strumenti multimediali ed educativi:

- Videocartoon sul tema della filiera e i prodotti km0
- Quiz digitali sul tema della sostenibilità e non spreco

Destinatari: bambini e le loro famiglie.

Temi e contenuti: sana alimentazione, qualità del cibo, sane e corrette abitudini, "vivere" e "condividere" l'esperienza della manipolazione per scoprire e/o riscoprire sapori, prodotti del territorio e cibi poco graditi.



Obiettivi

- Assimilare nozioni ed informazioni relative ai prodotti della tradizione, del territorio;
- Coinvolgere i bambini con un'esperienza diretta e manuale nel creare per esprimere la loro fantasia ed acquisire capacità manuali;
- Incentivare il consumo della frutta e verdura.
- Educare all'alimentazione di qualità e a corrette abitudini.
- Informare e coinvolgere le famiglie attraverso la divulgazione di contenuti.

Il dietista CAMST.

Al dietista della ditta di ristorazione CAMST è affidato il compito di illustrare il menu scolastico con le relative caratteristiche sulla base della dieta mediterranea.

Esso è una figura professionale a servizio degli utenti, capace di sensibilizzare direttamente e indirettamente ad una cultura alimentare (importanza della varietà dei cibi in ottica di sostenibilità ambientale, i principi della piramide alimentare, le proprietà dei cibi e la loro provenienza) intesa come campagna informativa di prevenzione contro obesità, sovrappeso ed ulteriori malattie legate alla cattiva alimentazione. Il dietista potrà infatti favorire l'informazione veicolando contenuti all'utenza per renderli consapevoli ed attenti ai temi della corretta alimentazione e delle sane abitudini.

Si richiede cortesemente di fornire una capillare diffusione della comunicazione affinché tutta l'utenza interessata sia adeguatamente informata in merito all'iniziativa.

Ringraziando per la consueta collaborazione si porgono distinti saluti

La Funzionaria Dietista

Silvia Passarelli

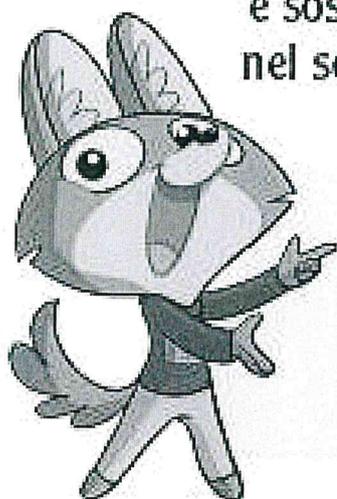
E.Q. Paola Petrolì

Apriamo
le porte
della
mensa

Open-Day Giornata aperta alle famiglie

Qualità e sostenibilità dei prodotti a filiera corta

Iniziativa di sensibilizzazione e divulgazione di qualità e sostenibilità dei prodotti a filiera corta utilizzati nel servizio di ristorazione educativa e scolastica.



“

Mercoledì 30 ottobre

dalle 16:30 alla 18:30



Scuola Lola di Stefano

Via Alessandro Crivelli, 24



”

Attività in programma:

- Presentazione della attività offerte
- Informazione sui prodotti a filiera corta utilizzati nelle scuole
- Prepariamo insieme la merenda
- Laboratorio interattivo

Vi
aspettiamo!

