

AZIONE: PROMOZIONE DELLA DIETA SANA E SALUTARE NEL CONTESTO **SCOLASTICO**

<b>Attività</b>	<b>A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE - Laboratorio della Cultura del Gusto e della Salute</b>
Data e orario	26/05/2015 – ORE 09.00 -12.00
location	“Mons. Giovanni Bacile di Bisacquino”
a cura di	IDIMED (Istituto della Dieta Mediterranea) e condotto da Francesca Cerami
<b>Descrizione sintetica</b>	Il percorso di educazione “Al Gusto” è volto a fornire piccole ma basilari nozioni di approccio alla degustazione dei prodotti tipici mediterranei. I partecipanti saranno divisi in squadre, che portano il nome degli alimenti tipici della Dieta Mediterranea (Squadra dell’Olio, del Pesce, dei Legumi, della Verdura, del Pane, della Frutta ...), e attraverso il gioco e la partecipazione, avranno l’opportunità di allenare in propri sensi e di acquisire un primo vocabolario di degustazione. Sarà l’occasione per riscoprire odori, sapori e memoria di ricette tipiche siciliane.
<b>Pausa</b>	<b>Partecipazione all’evento di AGRIFEUDI E CONSEGNA RICONOSCIMENTO “CUSTODI DELL’IDENTITA’” A CURA DELLA LIBERA UNIVERSITA’ RURALE DEI SAPERI E DEI SAPORI (LURSS onlus)</b>
<b>Attività</b>	<b>Convegno: CULTURA, CIBO E SALUTE</b>
Data e orario	26/05/2015 – ORE 16.00 -19.00
Location	Comune di Bisacquino
Descrizione sintetica	Si svolgerà un momento di “Aggiornamento e informazione” rivolta alle figure significative del territorio (insegnanti, genitori, operatori socio-sanitari, amministratori)
A cura di	GAL SICANI – IAMC - IDIMED – SOSVIMA – LURSS ONLUS – CONSORZIO DEI PRODUTTORI MADONITI – STRADE DEL VINO TERRE SICANE ...
Programma	
<b>Saluti autorità</b>	Sindaco Assessore Preside Presidente del GAL Referenti dei soggetti partner (ASP, SOAT, ...) Referente dei genitori ...
<b>Interventi</b>	Scopriamo la biodiversità alimentare della Sicilia Caratteristiche nutritive e funzioni protettive dei prodotti tipici siciliani La Dieta Mediterranea come modello di sviluppo sostenibile del territorio Genius Loci e De.Co. Premiazione dei partecipanti al laboratorio del gusto  Il buffè di degustazione dei prodotti tipici è curato dal <b>Consorzio dei Produttori Madoniti</b>
Referenti	STAFF GAL SICANI Francesca Cerami – 3402465324 – <a href="mailto:f.cerami@istitutoidimed.com">f.cerami@istitutoidimed.com</a> Giovanna Pizzitola – scuola Pietro Rotolo – Comune