

AZIONE: PROMOZIONE DELLA DIETA SANA E SALUTARE NEL CONTESTO SCOLASTICO

ATTIVITA A VALERE SU: Istituto Comprensivo Gangi "F.P.Polizzano – MADONIE (PA)
alunni delle classi I del plesso G. Vazzano - classi I-II-III plesso D. Bosco

Attività	“ Viaggio nella dieta mediterranea”
Data e orario	30/05/2015 – ORE 09.00 -13.00
location	c/o Piazza del Popolo – Gangi (Pa)
a cura di	IDIMED (Istituto della Dieta Mediterranea) e condotto da Francesca Cerami
Descrizione sintetica	<p>A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE - Laboratorio della Cultura del Gusto e della Salute 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 fare un viaggio alla scoperta dei prodotti tipici siciliani. Sarà l’occasione per riscoprire odori, sapori e memoria di ricette tipiche siciliane.</p> <p>Il buffè di degustazione dei prodotti tipici è curato dal Consorzio dei Produttori Madoniti in collaborazione con la condotta Slow Food Alte Madonie</p>
Attività	Convegno: CULTURA, CIBO E SALUTE
Data e orario	30/05/2015 – ORE 15.00 -17.00
Location	c/o Palazzo Bongiorno
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 ISC Madonie – IAMC - IDIMED – SOSVIMA – CONSORZIO DEI PRODUTTORI MADONITI – CONDOTTA SLOW FOOD ALTE MADONIE
Programma	
Saluti autorità	<p>Sindaco Assessore Preside Presidente del GAL Referenti dei soggetti partner (ASP, SOAT, condotta SLOW FOOD Alte Madonie ...) Rappresentante dei genitori</p>
Interventi	<p>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</p> <p>Premiazione dei partecipanti al laboratorio del gusto</p>
Referenti	<p>Lo staff del GAL ISC Madonie Francesca Cerami – 3402465324 – f.cerami@istitutoidimed.com Elisa Migliazzo – Scuola Rosaria Vena e Giuseppe Pane – Comune</p>