

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

Attività	A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE - Laboratorio della Cultura del Gusto e della Salute
Data e orario	3/06/2015 ORE 10.00 -13.00 – buffè di prodotti tipici
location	Locali della scuola - “Francesco Crispi” di Santo Stefano di Quisquina
a cura di	IDIMED (Istituto della Dieta Mediterranea) e condotto da Francesca Cerami
Descrizione sintetica	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. Il buffè di degustazione dei prodotti tipici
Attività	Convegno: CULTURA, CIBO E SALUTE
Data e orario	03/06/2015 – ORE 15.00 -18.00
A cura di	GAL SICANI –IDIMED –LURSS ONLUS – STRADE DEL VINO TERRE SICANE- CONSORZIO DEI PRODUTTORI MADONITI –...
Location	Locali della scuola - “Francesco Crispi” di Santo Stefano di Quisquina
Saluti autorità	Preside Sindaco Assessore Presidente del GAL Referenti dei soggetti partner (ASP, SOAT ...) Rappresentante dei genitori
Interventi	<i>Interventi tematici di “Aggiornamento e informazione” rivolta alle figure significative del territorio sui temi:</i> la biodiversità alimentare della Sicilia, Caratteristiche nutritive e funzioni protettive dei prodotti tipici siciliani (e in particolare del latte e del formaggio), Il Genius Loci e le DE.CO. La Dieta Mediterranea come modello di sviluppo sostenibile del territorio,
Responsabili	Lo staff del GAL SICANI - Francesca Cerami – 3402465324 – f.cerami@istituidoimed.com Assessore Daniele Traina – 3295660094 – danieletraina@virgilio.it