

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

**ATTIVITA A VALERE SU:** Istituto Comprensivo “G.B. Cinà” di Campofelice di Roccella, Collesano e Lascari – scuola infanzia sezioni ...

<b>Titolo:</b>	<b>A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE - Laboratorio della Cultura del Gusto e della Salute ... e del pane</b>
Data e orario	05-06-2015 – ore 09.00/13.00
location	Da definire (a cura del Comune)
a cura di	IDIMED (Istituto della Dieta Mediterranea) e condotto da Francesca Cerami e da signora esperta del territorio
<b>Descrizione sintetica</b>	<p><u>Il percorso di educazione “Al Gusto”</u> 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.</p> <p><u>Il laboratorio del pane</u> prevederà lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione del pane che sarà impastato, lievitato, informato, mangiato in convivialità</p>
<b>Titolo:</b>	<b>A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE - Focus: CULTURA, CIBO E SALUTE</b>
Data e orario	06-06-2015 – ore 16.00/18.00
Location	Da definire (a cura del Comune)
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 – LURSS onlus, Strade del vino Terre Sicane
<b>Saluti autorità</b>	<p>Sindaco Assessore Preside Presidente del GAL ISC Madonie Referenti dei soggetti partner (ASP, SOAT ...) Rappresentante dei genitori ....</p>
<b>Interventi</b>	<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 Premiazione dei partecipanti al laboratorio del gusto Il genius Loci e le De.Co.</p> <p>Il buffè di degustazione dei prodotti tipici è curato dal <b>Consorzio dei Produttori</b></p>
Referenti	<p>Lo staff del GAL ISC Madonie Francesca Cerami – 3402465324 – <a href="mailto:f.cerami@istitutoidimed.com">f.cerami@istitutoidimed.com</a> Anna Laurà e Sonia Polito – Scuola Antonella Di Maggio – Comune</p>