

# ROMA



Municipio Roma XII  
Direzione Socio-Educativa  
Ufficio Dietiste



Ai Dirigenti Scolastici del Municipio Roma XII  
Alle P.O.S.E.S. ed ai Funzionari Educativi  
del Municipio Roma XII

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

**Oggetto: Giornata aperta alla famiglie – iniziative di divulgazione della qualità e sostenibilità dei prodotti a filiera corta utilizzati nel servizio di ristorazione educativa e scolastica di Roma Capitale – 27 settembre 2022 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:** Martedì 27 settembre dalle ore 16:30 alle ore 18:30

**Luogo:** Scuola Emanuela Loi situata in Via della Pisana, 357

**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”:*

- Presentazione dei prodotti a filiera corta. Verranno illustrate alle famiglie le caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati nelle mense scolastiche tramite degli stand espositivi dei fornitori con relativi assaggi di alcuni prodotti utilizzati quotidianamente negli 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 quali Locandine e Brochure.

Temi e contenuti: differenza dei tipi di agricoltura, sfruttamento del suolo, definizione di agricoltura “sostenibile”, definizione di km 0, alimenti sostenibili, caratteristiche del menu.

Obiettivi: assimilare nozioni ed informazioni relative ai prodotti della tradizione, del territorio – informare e coinvolgere le famiglie attraverso la divulgazione dei contenuti – scelte alimentari consapevoli.

**Attività 2 "PREPARIAMO INSIEME LA MERENDA":**

- 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 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. Consiste nella manipolazione di ingredienti di base per la preparazione della merenda, guidata dal dietista Camst.

Interazione con strumenti multimediali ed educativi quali: videocartoon sul tema della filiera e i prodotti km0, "una fragolina in viaggio", quiz digitali sul tema della sostenibilità e non spreco e gadget.

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 una esperienza diretta e manuale nel creare per esprimere la loro fantasia ed acquisire capacità manuali – incentivare il consumo di frutta e verdura- educare all'alimentazione e a corrette abitudini – informare e coinvolgere le famiglie attraverso la divulgazione di contenuti.

Alla presente comunicazione seguirà trasmissione della locandina dell'evento.

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

Il Funzionario Dietista

Dott.ssa Silvia Passaretti



P.O. Gerardo Labellarte

