

## **PROGETTO "A TUTTA FRUTTA"**

### **Macro-Obiettivo:**

Il progetto è finalizzato ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari ed una nutrizione maggiormente equilibrata, nella fase in cui si formano le loro abitudini nutritive, col fine di instillare in ciascun bambino la capacità di ricercare ed identificare la frutta come alimento essenziale nella sua dieta e, soprattutto, saper scegliere tra le diverse varietà ed aumentare il consumo di frutta da parte dei bambini frequentanti le scuole primarie degli Istituti Comprensivi locati sul territorio del Comune di Capannori.

### **Gli obiettivi del progetto:**

- offrire ai bambini più occasioni ripetute nel tempo per conoscere e "verificare concretamente" prodotti naturali diversi in varietà e tipologia, quali opzioni di scelta alternativa, per potersi orientare fra le continue pressioni della pubblicità e sviluppare una capacità di scelta consapevole; le informazioni "ai bambini" saranno finalizzate e rese con metodologie pertinenti e tangibili relative al loro sistema di apprendimento (es: laboratori didattici, artistici, sensoriali, ludici,...);
- incentivare il consumo di frutta, in particolare come snack a scuola, tra i bambini compresi tra i sei e gli undici anni di età;
- realizzare un più stretto rapporto tra il "produttore-fornitore" ed il consumatore affinché aumenti la conoscenza e la consapevolezza anche nei bambini su chi produce (e cosa produce) e chi consuma.

### **Le azioni e gli strumenti :**

- distribuzione di prodotti ortofrutticoli nelle scuole a tempo pieno: la frutta non consumata a scuola viene portata a casa dal bambino che può riportarla il giorno successivo come merenda; quella rimasta a scuola, invece, viene ridistribuita il giorno successivo nelle classi come integrazione alla merenda portata da casa o in supporto ai bambini che si sono dimenticati la frutta. Per l'anno scolastico 2016-2017, si consiglia ai genitori di scegliere un tipo di frutta stagionale da mettere nello zaino ogni mattina per aiutare il bambino ad orientarsi meglio sulla produzione di ciò che mangia ed in linea con il progetto didattico sulla stagionalità della frutta. Inoltre si consiglia di scegliere almeno quattro specie di frutto differenti durante il mese per favorire la varietà. La frutta dovrà essere preferibilmente trasportata in un contenitore, priva di noccioli e già tagliata e sbucciata; diversamente, la frutta dovrà essere lavata. Oltre alla frutta fresca potrà essere portata frutta secca. Il consumo della frutta portata da casa non avverrà in associazione all'erogazione dei pasti scolastici, ma al momento della merenda della mattina, costituendo essa stessa anche un momento di "formazione e informazione" autonomo e ben definito, al fine di focalizzare l'educazione del bambino principalmente sulla frutta. La collaborazione dei genitori è finalizzata ad elevare l'efficacia delle specifiche azioni previste dal Progetto e collaterali indicate di seguito;
- campagna di informazione e formazione sulle caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli, in termini di qualità, aspetti nutrizionali e sanitari, stagionalità, territorialità e rispetto dell'ambiente, rivolto sia agli alunni, che ai docenti e genitori, al fine di prolungare l'effetto di induzione del consumo, anche in collaborazione con esperti ed associazioni di categoria ( ad esempio Coldiretti, Slow Food, Pistoia – Unitaria,...) attraverso materiale informativo alle famiglie ed agli insegnanti e moduli formativi per famiglie ed insegnanti;
- visita a fattorie didattiche e/o produttori locali;

- iniziative sul consumo della frutta e la promozione del suo consumo rivolte ai bambini ( ad esempio, "Fruttometro", concorso "Non vado di fretta... ma vado di frutta" con premiazione finale,...);
- laboratori di cucina per bambini, insegnanti e genitori presso alcune scuole e/o il centro Cottura Cir Food;
- iniziative sulla degustazione della frutta e la promozione del suo consumo (ad esempio Fruit Party sotto le stelle con il coinvolgimento dei mercati contadini e dei produttori locali,...) connesse alla promozione del territorio e dei suoi prodotti tipici;
- realizzazione di una Rete - costituita da Comune di Capannori, Istituti Comprensivi, Cir Food e Tavolo Tecnico "Patto sul cibo" disponibili a partecipare in modo continuativo al Progetto, nell'ambito della quale coordinare e **monitorare** le azioni coerenti a raggiungere gli obiettivi definiti;
- elaborazione di ulteriori iniziative complementari al presente Progetto.

**Destinatari** del programma sono i bambini in età scolare dai sei agli undici anni o, come usa nel sistema scolastico nazionale, i bambini che frequentano la scuola primaria: circa 2.300 bambini per un totale di 15 scuole interessate.

**L'informazione e la comunicazione** del Progetto sono realizzate mediante la combinazione di più strumenti:

- un manifesto promozionale, locandine e brochures redatte dal Comune di Capannori e da Cir Food in collaborazione con esperti in materia;
- uno specifico logo che contrassegna e distingue l'iniziativa sul territorio;
- sito WEB istituzionale;
- iniziative diverse di tipo mediatico: (pubblicità su alcuni siti Internet di rilevanza nazionale e su alcune testate giornalistiche, pubblicità televisiva e radiofonica.....);
- materiale informativo specifico ed adatto per i bambini che sono i destinatari elettivi;
- riprese video degli incontri formativi tenuti da esperti e messe a disposizione sul web (streaming).

**Tempi di realizzazione delle azioni:**

Azioni	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG
1		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
2		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3				x		x		x				
4										x	x	
5		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6					x		x			x		
7	x	x			x			x			x	x

- 1= Avvio e realizzazione progetto nelle scuole primarie col coinvolgimento dei genitori e bambini  
 2= Pubblicizzazione Progetto e delle varie iniziative connesse  
 3= Organizzazione e realizzazione di incontri formativi per insegnanti, genitori e cittadinanza  
 4= Visite presso produttori locali

5= Organizzazione e realizzazione di iniziative tipo Fruttometro e Concorso con premiazione finale

6= Organizzazione e realizzazione di laboratori di cucina per bambini, insegnanti e genitori presso alcune scuole e/o il centro Cottura Cir Food

7= Monitoraggio e valutazione in itinere e post andamento ed impatto Progetto da parte della Rete.