

Al via tre nuovi progetti di educazione alimentare per 410 alunni dell'Istituto Comprensivo Federico da Prata

Le Scuole Primarie del Comune sono coinvolte in tre iniziative firmate Elior: “Buon Appetito, piatto pulito. IO.NON.SPRECO”, “Dieta Mediterranea” e “Mani in pasta: oggi gnocchi colorati”

Villanova di Prata, xx marzo 2018 – Sono iniziati da pochi giorni i progetti di educazione alimentare che coinvolgono gli alunni delle **Scuole Primarie di Prata capoluogo, Villanova e Prata di Sopra**. Si tratta di un percorso didattico formativo per spiegare ai bambini i **principi dell'anti-spreco, della dieta mediterranea e della sana alimentazione** con laboratori, lezioni teoriche e simpatici giochi. L'iniziativa è nata da una collaborazione tra l'Amministrazione Comunale ed Elior, l'azienda che si occupa della ristorazione scolastica **nel Comune, preparando ogni giorno circa 410 pasti nel Centro Cottura di Pordenone.**

Filo conduttore di tutto il programma è **“Buon Appetito, piatto pulito. IO.NON.SPRECO.** L'itinerario didattico, intrapreso dalle **classi quinte** dei tre plessi, suggerisce ai bambini di **assaggiare almeno un quarto del cibo che hanno nel piatto** in modo da poter constatare personalmente che è possibile ridurre al massimo gli sprechi alimentari. Ciò che contraddistingue l'iniziativa è il percorso di sensibilizzazione che insegna a **rispettare il cibo, mangiando solamente ciò che è necessario per il proprio nutrimento.**

Le classi terze e quarte delle Scuole Primarie “Renato Serra”, “Nievo” e “G. e L. Brunetta” hanno approfondito i benefici della **Dieta Mediterranea**. Dopo una prima parte teorica, dedicata ai principi e alla composizione di questo regime alimentare (*una delle diete più famose al mondo e riconosciuta nel 2009 dall'UNESCO come Patrimonio Culturale immateriale dell'Umanità a livello mondiale*), i piccoli studenti si sono divertiti con giochi costruttivi e schede didattiche. La dietista ha spiegato quali alimenti devono essere consumati più frequentemente e quali vanno mangiati con moderazione, fino ad arrivare ai cibi che si dovrebbero gustare solo occasionalmente.

Ai più piccoli delle **classi prime e seconde** è stato dedicato **“Mani in pasta: oggi gnocchi colorati”**. Questo divertente laboratorio ha messo alla “prova fornelli” i bambini **che, con l'aiuto della cuoca Maria Teresa,** sono stati impegnati nella preparazione dell'impasto degli gnocchi con i cinque colori del benessere, derivanti dai vari tipi di verdure. **La lezione si è conclusa a pranzo, dove il menù del giorno**

prevedeva proprio gli gnocchi colorati, simili a quelli preparati in aula. L'obiettivo era di coinvolgere i bambini nella creazione dei cibi *meno graditi* per renderli più familiari e appetibili sulla tavola.

“Imparare sin da piccoli a mangiare ogni giorno in modo corretto ed equilibrato è utile per mantenere il proprio benessere e prevenire disturbi in età adulta – *sottolineano, Dorino Favot Sindaco di Prata di Pordenone e Katia Boer, Assessore all'istruzione* -. Questi progetti ci permettono di coinvolgere in modo piacevole e interattivo i ragazzi e far loro scoprire la varietà degli alimenti e quali sono i cibi da inserire nella dieta per sentirsi bene, per svolgere attività fisica e per mantenere a lungo un buon stato di salute.”

Tutte le iniziative rientrano nel progetto multidisciplinare di Elior per le scuole, realizzate con la collaborazione della dietista Federica Zara e coordinate da Claudia Saroni, Responsabile dell'educazione alimentare del Gruppo.

Il gruppo Elior Italia

Leader in Italia nella Ristorazione Collettiva, serve nel nostro Paese oltre 107 milioni di clienti l'anno in più di 2.000 ristoranti e punti vendita attraverso 14.000 collaboratori.

Elior opera in molteplici settori quali le aziende, le scuole, il socio-sanitario, le forze armate, i musei, e la ristorazione a bordo delle Frecce di Trenitalia.

In particolare nell'ambito dell'**istruzione** Elior lavora su tutto il territorio nazionale con scuole di ogni livello, pubbliche e private, università, centri ricreativi e convitti. Oltre a preparare pasti equilibrati e appetitosi, gli esperti di nutrizione Elior, in accordo con il cliente, organizzano programmi di educazione alimentare ad hoc, attività didattiche e laboratori, con il coinvolgimento delle famiglie e delle direzioni scolastiche, delle amministrazioni locali, delle ASL e delle commissioni mensa.

La mission di Elior è rendere ogni **pausa un momento da assaporare** attraverso ingredienti freschi, di qualità, locali, per piatti bilanciati e sempre contemporanei.

La **qualità** è per Elior un impegno quotidiano reso concreto e tangibile non solo dalla scelta degli ingredienti del territorio e dall'attenzione offerta dal personale, ma anche dalle **certificazioni** che sono costantemente rinnovate e dall'adesione a protocolli di sostenibilità, come il **Global Compact**, il programma delle Nazioni Unite sulla Responsabilità Sociale d'Impresa. Sulla base di queste premesse è stata elaborata la strategia di Responsabilità Sociale d'Impresa di Elior, **Positive Foodprint Plan™**, attraverso la quale si vuole creare un circolo virtuoso nel mondo della ristorazione, dal campo coltivato alla tavola, lavorando in sinergia con fornitori, clienti, utenti finali e dipendenti.

www.elior.it – [il portale delle scuole](#)

[LinkedIn Elior Italia](#)

www.eliorgroup.com- [Canale YouTube](#)

Ufficio Stampa Encanto PR

Elisabetta Losco elisabetta.losco@encantopr.it, 02 66983707, 349 1238343

Veronica Carminati veronica.carminati@encantopr.it, 02 66983707, 334 3782823