

"Progetto "L'Italia in tavola: sapori, tradizioni e inclusione"



Nel corso dell'anno scolastico saranno proposti alla mensa quattro menù speciali dedicati alle tradizioni gastronomiche di diverse zone d'Italia. Ideati e elaborati da Gemos e Dietista Comunale. Si parte con la Campania e il Veneto.

Per accompagnare questa iniziativa con un percorso educativo e culturale, i ragazzi che volessero partecipare possono elaborare un **cartellone dedicato a ciascun menù regionale**, comunicandolo ai propri insegnanti, per scoprire le tradizioni, i prodotti tipici, i piatti caratteristici e le curiosità dei territori presentati.

Attraverso ad esempio disegni, immagini, brevi testi, racconti famigliari ecc, i bambini potranno arricchire le conoscenze sulle ricchezze del patrimonio gastronomico italiano e comprendere come il cibo sia legato alla storia, alla cultura e alla vita delle famiglie.

L'attività rappresenta inoltre un'importante occasione per promuovere la collaborazione, la creatività, il rispetto delle differenze e il senso di appartenenza, valorizzando il contributo di ogni bambino.

I lavori effettuati potranno essere esposti negli spazi della scuola o meglio ancora nel refettorio, creando un percorso visivo che accompagni i quattro appuntamenti gastronomici permettendo a tutti di partecipare a questo viaggio attraverso i sapori d'Italia.

Ringraziamo ragazzi/e , famiglie e docenti per la collaborazione e per il prezioso contributo educativo alla realizzazione del progetto.

Insieme, trasformiamo ogni menù in un'occasione per conoscere, condividere e crescere.



SERVIZI EDUCATIVI
Comune di Cattolica

Gemos
as you eat

A PRANZO IN CAMPANIA!

22/10/26

Oggi trasformeremo il pranzo in un momento educativo ed esperienziale, legando il cibo alla cultura, alla geografia, alla storia e all'educazione alla salute!



IL MENU DI OGGI

PRIMO	Pasta mista e fagioli <i>La tradizione contadina non aveva molto, ma sapeva abbinare i carboidrati (pasta) e i legumi (fagioli) per ottenere un piatto nutriente e completo quanto una bistecca, ma molto più sostenibile per il pianeta. Inoltre, è un piatto antispreco!</i>
SECONDO	Frittata con spinaci e mozzarella <i>La Campania è celebre in tutto il mondo per l'arte casearia e per la ricchezza delle sue terre.</i>
CONTORNO	Zucca al forno <i>In Campania si coltivano eccellenti varietà di zucche, tra cui la Zucca Lunga di Napoli che è la varietà locale più famosa e pregiata, inserita nell'Arca del Gusto di Slow Food.</i>
DOLCE	Ciambella Paradiso al limone <i>Il limone è l'oro giallo della Campania: la Costiera Amalfitana e la Costiera Sorrentina sono famose in tutto il mondo per l'intensità e la dolcezza di questo agrume.</i>

CHE COSA CONOSCI DELLA CAMPANIA?

- Perché la pasta si chiama "mista"?**
 - Perché viene mescolata con le mani.
 - Perché anticamente si univano i rimasugli di tanti formati diversi per non sprecare nulla.
 - Perché è fatta di colori diversi.
- Perché la Campania nell'antichità veniva chiamata "Campania Felix" (felice)?**
 - Perché la terra era così fertile e ricca di verdure e frutta che i contadini erano felicissimi.
 - Perché si ballava tutto il giorno.
 - Perché c'era sempre il sole.
- Come venivano chiamati un tempo i napoletani?**
 - raccoglifagioli
 - divorafagioli
 - mangiafagioli

Buon appetito a tutti i piccoli esploratori del gusto!