benessere in cucina: n invito per i bambini crescere bene

la Baldi Papini rtedi 25 Gennaio 2005, ore 17 - 19

roduce ROSANNA MORONI, Assessore all'educazione e

ervengono:

rché l'iniziativa?

mearlo Piperno, Vice Presidente L.I.L.T., Sez. Pistoiese

iesti siamo noi! Gusti, preferenze mentari e stili di vita dei bambini pistoiesi la Picciolli e Stefania Vezzosi ASL n. 5 Pistoia

onsigli per una spesa consapevole rizia Pavese, collaboratrice Coop per il Progetto di

me sostenere i bambini e famiglie verso abitudini mentari equilibrate



Per informazioni

Lega italiana contro i tumori Lunedì, mercoledì e venerdì

dalle ore 9 alle 12 tel. 0573.365280

Comune di Pistoia

Assessorato all'educazione e alla formazione Martedì e giovedì dalle ore 15 alle 18 tel. 0573.371818

Unicoop Firenze - Sezione Soci di Pistoia dalle ore 10 alle 12,30 e dalle ore 15,30 alle 19 tel. 0573.34615



Per iscrizioni telefonare a M.Luisa Puccica, tel 0573.371819

Giulietta Brogioni, tel. 0573.371829 nei giorni di martedì e giovedì dalle ore 10 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 17,30 COMUNE DI PISTOIA AZIENDA ASL N. 3 - PISTOIA U.F. Igiene degli alimenti e della nutrizion U.O. Educazione e promozione della salut LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI UNICOOP FIRENZE

Il benessere in cucina: un invito per i bambini a crescere bene

Pistoia Gennaio - Marzo 2005



Perché questa iniziativa?

Negli ultimi anni si sta sviluppando una nuova cultura della nutrizione; una sana alimentazione rappresenta il primo intervento di prevenzione e di tutela per la salute e il benessere dei bambini. L'Amministrazione Comunale insieme alla Azienda Sanitaria e alla scuola pistoiese è impegnata a sostenere una buona educazione alimentare, offrendo a tutte le famiglie programmi mirati a dare consapevolezza e autonomia nelle scelte alimentari di tutti i giorni.

In questa direzione ha sempre operato la L.I.L.T che ha proposto questo percorso di riflessione ai genitori per educare i bambini e i ragazzi verso corrette abitudini alimentari.

L'Unicoop-Firenze promuove da tempo diversi progetti che aiutano gli utenti a orientarsi nei consumi e a distinguere fra pubblicità, mode e informazioni scientifiche.

Il Comune di Pistoia, insieme al'Azienda Sanitaria, ha voluto riunire queste importanti sensibilità organizzando momenti di incontro, di informazione e di dibattito sulle abitudini alimentari che caratterizzano la vita quotidiana dei bambini a

scuola e in famiglia. Infatti gli incontri possono aiutare a comprendere le scelte alimentari elaborate per il servizio di ristorazione scolastica e dare la possibilità ai genitori e ai nonni di conoscerle e condividerle, mettendole anche in pratica con l'aiuto di cuochi professionisti. È per questo che al momento iniziale di esentazione dell'iniziativa seguono le attività di laboratorio che in forma di ricette, possono suggerire idee e spunti per rendere protagonisti della tavola la frutta, la verdura, i legumi e il pesce, con la sicurezza



della soddisfazione dei bambini.

Durante l'attività dei laboratori, prodotti alimentari, come frutta e verdura, legumi e pesce, sono in promozione presso il supermercato Coop di Pistoia.

"Benessere in cucina" Laboratorio per i genitori e per i nonni

L'organizzazione del laboratorio è articolata in

Ogni modulo prevede tre incontri tematici dedicati alla realizzazione pratica di piatti "un

Tutti gli incontri sono in orario pomeridiano dalle ore 17 alle 19.

Ad ogni modulo possono partecipare al massimo quindici persone per dare possibilità ai partecipanti di elaborare le ricette insieme ai

Il corso è gratuito. Per iscriversi è sufficiente telefonare all' Assessorato all'educazione e alla formazione.

1º Incontro

Tanti modi per dire frutta e verdura

2º Incontro

Tanti modi per dire legumi

3º Incontro

Tanti modi per dire pesce



Il calendario degli incontri

I Modulo

Centro cottura comunale Villaggio Belvedere, via E. Ros Martedì I febbraio

Martedì 8 febbraio

Martedì 15 febbraio

Centro cottura comunale "A. Bertocci", via S. d'Acquisto

Martedì 22 febbraio

Martedì I marzo

Giovedì 10 marzo

Centro cottura comunale Villaggio Belvedere, via E. Ros

Martedì 15 marzo

Giovedì 17 marzo

Martedì 22 marzo

A conclusione di ogni modulo è previsto un

"Tante idee per..."

a cura di Stefania Pasini, biologa nutrizionista,

I laboratori sono realizzati grazie alla collaborazione di Elena Marconi titolare del ristorante "Il Lago" di Spedaletto e di tutti i cuochi che lavorano nei servizi educativi del Comune d