



Comunicato Stampa

“I 5 colori della frutta e della verdura” 13 maggio 2015

Castelfranco di Sotto, 11.05.2015

L'Amministrazione Comunale di Castelfranco di Sotto organizza per mercoledì **13 maggio 2015** “**I 5 colori della frutta e della verdura**”: giornata dedicata alla promozione del consumo di frutta e verdura tra i bambini, accompagnata dalla scoperta dei colori di questi alimenti e soprattutto del significato nutrizionale associato ai diversi colori. Al momento del pasto a mensa i bambini troveranno sul loro tavolo un vassoietto di verdure crude da sgranocchiare, di cinque colori diversi (rosso, arancione/giallo, verde, blu/viola e bianco).

L'iniziativa, promossa dall' ASL 11, coinvolge molti comuni del territorio e fa parte di una serie di eventi di promozione della salute in ambito alimentare che verranno realizzati utilizzando il momento del pasto a mensa. Queste iniziative derivano dalla convinzione dell'importanza del ruolo educativo e formativo svolto dalla ristorazione scolastica: a scuola, i ragazzi possono imparare non solo a nutrirsi correttamente ma potenziano anche le loro competenze ambientali e sociali, attraverso la collaborazione, l'integrazione, il rispetto degli altri. Attraverso i bambini si possono suggerire abitudini alimentari e competenze anche al nucleo familiare e quindi ad un'intera collettività, aiutando così le persone ad operare scelte consapevoli e a metterle in atto.

Si è pensato di iniziare con una giornata dedicata alla frutta e alla verdura, alimenti importanti per una dieta sana ed a basso contenuto calorico, ma che vengono assunti in maniera non adeguata tra i bambini (circa il 20% dei bambini in Toscana non consuma quotidianamente frutta e verdura).

Oltre a queste iniziative educative, la refezione scolastica è sottoposta a particolare attenzione da parte del Comune di Castelfranco. Da quest'anno è partito un monitoraggio bimestrale degli scarti, finalizzato alla verifica dell'effettivo gradimento da parte degli alunni, in modo da poter successivamente adottare accorgimenti che riducano lo spreco alimentare. I menù, invernale ed estivo, vengono approvati dall'ASL, e contengono prodotti biologici e della filiera corta.