

Carissimi,

il Progetto "la Magia di Imes", promosso quest'anno dall'Area Cultura e Futuro, ha preso avvio sui nostri canali con tutte le attività rivolte alle famiglie e alle Scuole.

Nelle giornate del 17 febbraio e 17 marzo si sono tenuti i primi due incontri del corso formativo per docenti con i ricercatori scientifici della SINU.

Forte è stata la richiesta di partecipare al corso, e **visto l'interesse la FISM ha deciso di consentire a tutti di partecipare.**

Ecco il volantino per l'iscrizione al terzo ed ultimo incontro "Alimentarsi oggi: dalla spesa alla tavola (qualità e sostenibilità)" che si terrà venerdì 21 Aprile dalle ore 17:00 alle ore 19:00 sulla piattaforma GoTo Webinar. Il docente sarà il Proff. **Raffaele Sacchi** *Professore Ordinario di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee*. Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II (Portici, Napoli)

I contenuti del corso saranno i seguenti: "Mettere sulla tavola per i nostri bambini cibi sicuri, sani, adatti a loro, nutrienti ed attraenti, oltre che sostenibili dal punto di vista economico ed ambientale è un obiettivo condiviso - almeno in teoria - da tutti i genitori ed insegnanti. Cosa fare, a casa o in mensa, dalla spesa alla preparazione e somministrazione dei pasti per raggiungere questo obiettivo? Il gusto dei bambini come può 'educato'? E su quali principi basare le scelte degli ingredienti, la loro combinazione, le tecniche di conservazione e cottura, la costruzione del menu? Come verificare la 'soddisfazione dei nostri piccoli clienti' e aumentare la loro 'qualità percepita' per cibi sani che tuttavia non sempre graditi ai più piccoli (come frutta e verdure)?

Il seminario cercherà di fornire alcuni principi generali, esempi e linee-guida da seguire nel realizzare un semplice ed efficace *food design* adatto ai nostri bambini con l'obiettivo di costruire consumatori consapevoli e con gusti evoluti.

Verrà effettuata una sintetica rassegna su: i) alcune caratteristiche di composizione e qualità di alimenti quali oli alimentari, cereali, formaggi, legumi, frutta e vegetali, prodotti carnei e ittici; ii) la combinazione degli ingredienti (*food pairing*) con l'obiettivo di massimizzare le proprietà nutrizionali e sensoriali e aumentare l'accettabilità di vegetali caratterizzati da note amare o aromatiche molto intense spesso non accettate dai bambini; iii) tecniche di cottura, preparazione dei piatti e formulazione dei menù in relazione al loro impatto su gradimento, qualità nutrizionale, gusto e aroma (cucina *gourmet* per bambini), iv) esempi di rispetto dei principi di stagionalità e sostenibilità economica compatibili con risultati gastronomici eccellenti (scelta del pescato, verdure e frutta di stagione e locali, riduzione degli sprechi alimentari, uso dell'olio extra vergine di oliva, etc.); v) relazione tra conoscenze/spesa/disponibilità di ingredienti sani/tempi e tecniche di preparazione del cibo/educazione del gusto dei più piccoli.

Scopo ultimo del seminario sarà stimolare la curiosità di docenti, genitori e gestori delle mense scolastiche verso l'approfondimento delle conoscenze gastronomiche (tradizionali e moderne) che possano tradursi nel miglioramento della qualità e della sostenibilità delle offerte alimentari per l'infanzia a livello domestico e di refezione scolastica."

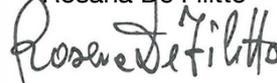
Ricordiamo che ogni partecipante dovrà iscriversi attraverso il pulsante presente sul volantino in allegato, con il proprio nominativo; pertanto, chiediamo alle scuole di far iscrivere ogni persona **individualmente (ognuno con il proprio computer\cellulare)** così da poter ricevere l'attestato.

Cordiali Saluti.

Roma, 3 aprile 2023

Responsabile Area Cultura e Futuro

Rosaria De Filitto



B  
I  
B  
A  
B  
A  
M  
A  
R  
R