



in collaborazione con



Educazione alimentare e ai corretti stili di vita
nel programma scolastico di prevenzione e salute

3° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE, GENITORI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE

**Imprinting abitudini alimentari:
il Calcio preziosa riserva già dall'infanzia**

Latte Alta Digeribilità e Insalata: binomio calcio e leggerezza

- percorso teorico pratico con lezione di cucina -

2 incontri a ingresso libero, su iscrizione: mercoledì 16 e 30 Marzo 2011

www.centralelatte.torino.it

Con il Patrocinio richiesto a

Regione Piemonte

Ministero Istruzione Università Ricerca, Ufficio Scolastico Regionale Piemonte

Ufficio Scolastico Provinciale di Asti

Sede degli incontri:

Polo Universitario Asti Studi Superiori

Nuova Sede: Piazzale De Andrè, Asti



POLO UNIVERSITARIO
ASTI STUDI SUPERIORI

Segreteria Organizzativa:

Explan Relazioni Esterne, tel 011.4335705, fax 011 3822448, Liliana Panza 339.8406277

Imprinting abitudini alimentari: il Calcio preziosa riserva già dall'infanzia

Latte Alta Digeribilità e Insalata: binomio calcio e leggerezza

Mai come ora risulta evidente che la salute dell'adulto è un bene che si acquisisce fin dalla più tenera età. Questo motivo incentiva la **Centrale del Latte di Torino** a proseguire l'impegno verso l'informazione agli insegnanti per raggiungere i bambini, nella consapevolezza che tali soggetti siano più ricettivi a fare propri stili di vita corretti e nella certezza scientifica che una dieta sana per i bambini sia il miglior atto di prevenzione per una vita adulta in salute.

Non a caso, quest'anno la Centrale del Latte vuole porre l'attenzione sul Calcio, fondamentale elemento per lo sviluppo e grande alleato per la salute dell'età avanzata. Gli studi condotti dalla scienza confermano che **l'apporto di Calcio è determinante nella fascia di età compresa dall'infanzia ai vent'anni**.

E a fronte dell'aumento delle intolleranze alimentari infantili rispetto al latte, ma per la sua importanza, per una crescita sana e forte delle ossa, la Centrale del Latte di Torino si propone di fare conoscere i benefici, esenti da "effetti collaterali", del latte ad Alta Digeribilità.

Quest'anno, quindi, vogliamo portare sulle tavole dei nostri bambini dei prodotti funzionali e non ad alto valore aggiunto che tengano conto dell'apporto di Calcio necessario. Il menù ideale vede così l'inserimento del latte ad Alta Digeribilità e dell'Insalata (grande riserva di ferro, potassio e calcio) in una dieta equilibrata e proporzionata alle esigenze proteiche e caloriche dei più piccoli. Per farlo, e per superare le resistenze che tali alimenti spesso provocano nei giovanissimi, il programma è arricchito da Lezioni di cucina per fornire semplici idee per rendere più appetibili anche i piatti a base di verdura.

Ricordiamo che la Centrale del Latte di Torino è la **prima** azienda in Italia nel settore del trattamento del latte ad aver ottenuto la Certificazione UNI EN ISO 22000, la norma più aggiornata e restrittiva per la sicurezza alimentare a tutela del consumatore.

L'impegno nell'educazione alimentare e, più in generale, nella corretta informazione al consumatore è una missione dell'Azienda e per noi significa rafforzare il legame -che si rinnova da oltre cinquant'anni- con le scuole, attraverso visite al nostro stabilimento, realizzazione di materiale didattico, rapporto con gli insegnanti per il loro ruolo fondamentale nell'educazione e nella crescita dei bambini.

Riccardo Pozzoli, *Amministratore Delegato Centrale del Latte di Torino*

L'agricoltura. Luogo di saperi e di cibo.

Da alcuni anni vi è un crescente interesse all'agricoltura ed al cibo, sempre di più sono le riviste ed i programmi televisivi che hanno seppur in modo diverso come temi l'agricoltura ed il cibo in generale .

In questo tema, l'agricoltura si inserisce sia con i suoi antichi saperi, sia con i prodotti tipici e sia con le nuove tecniche produttive, e può contribuire a riscoprire una corretta alimentazione.

Può essere esempio di riscoperta del mangiare con i sensi, può far recuperare un giusto rapporto con la stagionalità della produzione, può determinare il giusto rapporto tra il "produrre" ed il "mangiare" .

Inoltre, può essere di supporto anche al mondo della scuola come momento di apprendimento utilizzando la fattoria come aula.

Infatti, la nascita degli **agriturismi**, il continuo aumento di **fattorie didattiche** ed in ultimo anche gli **agri-asili** , sono proprio la dimostrazione di quanta disponibilità c'è da parte del mondo agricolo e di quanto interesse esiste intorno al mondo dell'agricoltura .

Ciò rafforza il legame con una corretta alimentazione ed è anche finalizzato a non disperdere le conoscenze legate al cibo e a tutto quanto ruota intorno ad esso.

Tutte queste iniziative, integrate anche ad altre che comunque hanno lo scopo principale di avvicinare il mondo agricolo produttivo al consumatore, fanno parte di quel più grande progetto chiamato **Campagna Amica**.

Maurizio Soave, *Presidente Coldiretti Asti*

**Imprinting abitudini alimentari:
il Calcio preziosa riserva già dall'infanzia**

Latte Alta Digeribilità e Insalata: binomio calcio e leggerezza

- percorso teorico pratico con lezione di cucina -

P R O G R A M M A

1° INCONTRO Mercoledì 16 marzo 2011 ore 15,00-18

Benvenuto dell'Amministratore Delegato della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**
e del Presidente della Coldiretti Asti **Maurizio Soave**

ore 15,00 Imprinting abitudini alimentari: Latte e Insalata nella dieta quotidiana, preziose riserve di Calcio nello sviluppo dei bambini

Vincenzo Gerbi, Presidente del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino e
Presidente Commissione Tecnico Scientifica Ristorazione Scolastica del Comune di Torino

ore 16,00 MILK BREAK

ore 16.15 La nuova Piramide Alimentare: quali sono le novità?

Maria Luisa Amerio, Direttore Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica, Asl Asti,
introduzione - **Annalisa Alessiato** dietista Asl Asti, relazione

ore 17.15 La Centrale del Latte di Torino, il suo Laboratorio Chimico e la Produzione

Denis Avanzi, responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino, certificazione ISO 22000

ore 17.45 Attenzione alla filiera, garanzia di qualità e salute

Luigi Franco, Responsabile Area Economica Coldiretti Asti

2° INCONTRO Mercoledì 30 marzo 2011 ore 15,00-18

Apertura del Dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale di Asti **Francesco Contino**,
del Referente del Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale della Provincia e del Comune di
Asti **Roberto Genta**, Servizio Istruzione del Comune di Asti

ore 15,15 Il Calcio è indispensabile per una sana crescita. L'osteoporosi si previene sui banchi di scuola

Giancarlo Isaia, Direttore S.C. Geriatria e Malattie Metaboliche dell'Osso Ospedale Molinette Torino e
Coordintore Comitato Scientifico Fondazione Osteoporosi Piemonte

ore 16.15 MILK BREAK

ore 16,30 Mangiando si impara...Latte Alta Digeribilità e Insalata: leggerezza senza rinunciare al Calcio

Lucia Bioletti, Docente Corso di Laurea in Dietistica Università Studi di Torino -
Dietista SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To)

ore 17.15 Lezione di cucina: il Calcio nelle ricette di latte e insalata per una sana e leggera alimentazione

Luciana Zoppé, Coordinatore Corso di Laurea in Dietistica dell'Università Studi di Torino,
Facoltà di Medicina e Chirurgia

RELAZIONI SCARICABILI DAL SITO www.centralelatte.torino.it

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

- **PRODOTTI CENTRALE DEL LATTE DI TORINO IN DEGUSTAZIONE**
- **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**

Sarà concordata la visita alla Centrale del Latte di Torino, con trasferimento in pullman

CENTRALE DEL LATTE DI TORINO
e
COLDIRETTI DI ASTI

**in collaborazione con il Laboratorio Territoriale per l'Educazione
Ambientale della Provincia e del Comune di Asti
e con Fondazione Osteoporosi Piemonte**

SCHEMA ISCRIZIONE

3° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0114335705) entro il 12 Marzo 2011, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail (explan@infoteam3.it) e l'iscrizione è **automaticamente confermata**.

**Imprinting abitudini alimentari:
il Calcio preziosa riserva già dall'infanzia
Latte Alta Digeribilità e Insalata: binomio calcio e leggerezza
- percorso teorico pratico con lezione di cucina -**

2 incontri a ingresso libero, su iscrizione
mercoledì 16 e 30 marzo 2011

Sede degli incontri:
Polo Universitario Asti Studi Superiori
Nuova Sede: Piazzale De Andrè, Asti

INSEGNANTE:

COGNOME _____ NOME _____

SCUOLA _____

VIA _____

CITTÀ _____ CAP _____

TEL _____ FAX _____ E-MAIL _____

Le informazioni di cui sopra sono per la partecipazione al Seminario. Potranno inoltre essere utilizzate dalla Centrale del Latte per eventuali altre iniziative informative, didattiche, promozionali. In ogni momento e gratuitamente, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, potrà consultare o far modificare i Suoi dati od opporsi al loro utilizzo scrivendo alla Centrale del Latte di Torino, Via Filadelfia 220 - 10137 Torino.

DATA _____ FIRMA (e timbro Scuola) _____