



7° SEMINARIO ANNUALE PER INSEGNANTI

di Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di I e II grado,
genitori rappresentanti di classe, commissioni mensa

- **valido per il piano di formazione PTOF**
- *inserito nell'Attività Didattica Elettiva –ADE- del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Genova*
-programma a pagina 3-

Obiettivo promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, coniugando aspetti scientifici e culturali in linea con il piano didattico di prevenzione e salute a.s. 2018-19

SCEGLI LA SALUTE A TAVOLA

Alimentazione, etica, sostenibilità per uno stile di vita sano e consapevole

Favorire la salute e il benessere, imparando fin da bambini ad essere protagonisti e ambasciatori in famiglia di scelte responsabili e corrette abitudini a partire dall'alimentazione.

E il latte, che è la base della dieta dell'uomo dalla nascita, non può mancare nella quotidianità.

La ricerca medico-scientifica accompagnata da una nuova etica sull'allevamento delle bovine da latte offre prodotti sempre più evoluti in ottica salutista.

2 incontri a partecipazione libera su iscrizione

Genova, mercoledì 17 e 24 ottobre 2018 ore 15.00-18.00

Palazzo Ducale, Sala Camino

con il **Patrocinio** di

**Regione Liguria, Città Metropolitana di Genova, Città di Genova,
CCIAA di Genova,**

UFFICIO SCOLASTICO DIREZIONE REGIONALE della Liguria

nell'ambito della **Convenzione** tra Coldiretti e



MIUR Ministero Istruzione Università e Ricerca

Latte Tigullio – Centro Latte Rapallo

Via S. Maria del Campo 175 – 16035 Rapallo - telefono 0185 260101 www.lattetigullio.it

[Segreteria Organizzativa](#) Explan Relazioni Esterne - tel 011 4335705



SCEGLI LA SALUTE A TAVOLA. Alimentazione, etica, sostenibilità

Conoscere la filiera degli alimenti che arrivano ogni giorno sulle nostre tavole, preoccuparsi delle risorse utilizzate per produrle, sapere di avere dirette responsabilità sull'ambiente anche attraverso le scelte di consumo che compiamo. Questi sono tre dei pilastri basilari che dovrebbero diventare "mantra" per ognuno di noi, quotidianamente.

Per contribuire alla diffusione della cultura di sostenibilità, in qualità di azienda dinamica nel settore alimentare, riteniamo fondamentale partecipare attivamente, creando momenti di riflessione e formazione su questi aspetti, condividendo informazioni sui nostri prodotti, illustrando la nostra filiera produttiva, coinvolgendo i più esperti professionisti, all'insegna della trasparenza e dello scambio culturale.

Una sensibilità a questi argomenti che sappiamo non si improvvisa, ma che si crea passo dopo passo. Il seminario dedicato al corpo docente ligure, che quest'anno arriva alla sua settima edizione a Genova, si inserisce all'interno di questo lungo e importante percorso culturale che stiamo percorrendo fin dal 1954.

Nel corso delle due giornate di Palazzo Ducale, insieme al panel di professionisti invitati, cercheremo di trasferire concetti culturali fondamentali come favorire il benessere imparando fin da piccoli ad essere protagonisti responsabili delle proprie scelte a tavola e perseguire corrette abitudini alimentari.

Non dimenticheremo poi l'importanza del benessere dell'animale: la prima garanzia di qualità dell'alimento è il controllo sulla bontà della vita vissuta dall'animale che lo produce. Finiremo poi per riflettere a fondo su come sia importante il ruolo educativo della scuola e dei suoi insegnanti.

Il costante impegno alla divulgazione della corretta informazione alimentare al consumatore è una nostra missione, da sempre.

Cav. Lav. Luigi Luzzati, Presidente Centrale del Latte d'Italia spa

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, ETICA: dai campi alla tavola

Storicamente la provincia di Genova vanta una spiccata vocazione all'allevamento di bovini da latte, soprattutto nelle Valli Stura e Orba. In queste zone le prime notizie apprezzabili risalgono al XVII secolo, quando al Castello di Masone faceva capo una mandria di 170 animali.

Per le note proprietà organolettiche e nutritive, il nostro latte è sempre stato un'eccellenza. Nel comune di Campo Ligure, a più di ottocento metri di altezza, si estende il pascolo sociale del Pavaglione. Il terreno, che sovrasta le due valli, ospita i capi per l'alpeggio estivo che in autunno vengono ricondotti nelle stalle delle aziende zootecniche. E' una indispensabile attività agricola che gode di uno stretto legame con il territorio e dà ampie garanzie di sostenibilità ambientale.

E in questo panorama si colloca l'iniziativa del Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio volta a promuovere un consumo ottimale di latte e la cultura dell'alimentazione equilibrata: ormai una necessità che tuttavia stenta ad essere accolta sia dai genitori sia dai nostri ragazzi.

Proprio la scorretta alimentazione è una delle cause dell'incremento dei casi di obesità che riguardano addirittura un terzo dei giovani sotto i 13 anni. In Italia su un totale di 5 milioni di obesi, 800mila sono affetti da forme gravi di questa patologia. Le conseguenti spese socio-sanitarie sono stimate in circa 23 miliardi di euro annui, per più del 60% dovute all'incremento della spesa farmaceutica e ai ricoveri ospedalieri. Un dato talmente allarmante che non può essere sottaciuto, tanto che Coldiretti ha presentato un disegno di legge chiedendo che –come in molti Paesi europei- sia introdotta anche in Italia una tassa sul "cibo spazzatura" e vengano innalzate le percentuali di frutta contenute nelle bevande gassate.

Grasso, Zucchero e Sale sono i principali nemici della salute e a questi si aggiunge un nemico ancora più subdolo: il cibo artatamente prodotto come "made in Italy", mentre viene elaborato in Paesi stranieri con prodotti stranieri.

Valerio Sala, Presidente Coldiretti di Genova

PROGRAMMA e METODOLOGIA

approccio interattivo, esperienze a confronto, laboratorio didattico replicabile in classe

1° INCONTRO: **Mercoledì 17 ottobre 2018 ore 15.00 - 18.00**

Benvenuto del Presidente Centrale del Latte d'Italia spa **Luigi Luzzati**

Intervento del Presidente Coldiretti di Genova **Valerio Sala**

Saluto richiesto all'Assessora all'Istruzione della Città di Genova **Francesca Fassio**

ore 15.30 La salute si impara da bambini. L'imprinting a stili di vita e abitudini alimentari virtuosi.

Latte vaccino e derivati, yogurt, bevande vegetali: quali migliori alleati?

Il decalogo per educare a evitare errori alimentari e abbracciare la salute senza sacrifici.

Cinzia Zucchi, Dietista Università degli Studi di Genova, U.O.C. Clinica Pediatrica IRCCS

Gaslini – direttore U.O.C. Clinica Pediatrica prof. Mohamad Maghnie;

Tutor Clinico Pediatrico e Docente Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Genova, coordinato dal prof. Alessio Nencioni. Coordinatore Tecnico Pratico Cinzia Zucchi.

ore 16.45 MILK BREAK

ore 17.00 Il latte quotidiano: "Salvagente". Come si sceglie, si conserva e quali benefici può apportare una delle prime scoperte alimentari dell'umanità.

Emiliano Feller, Dirigente Centrale del Latte di Vicenza, autore della pubblicazione "Le qualità del latte"

ore 17.30-18.00 Etica e falso made in Italy, sostenibilità ambientale: nuova cultura del cibo.

Quali benefici per l'uomo?

Francesco Goffredo, Direttore Coldiretti Genova; relatore **Fabio Rotta**, Coordinatore Regionale Centri di Assistenza Agricola Coldiretti Liguria

2° INCONTRO: **Mercoledì 24 ottobre 2018 ore 15.00 - 18.00**

Accoglienza del Direttore Marketing Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio **Mario Restano**

Saluti richiesti a:

Regione Liguria, Assessore all'Istruzione, Formazione, Università **Ilaria Cavo**

Miur Direzione Regionale Liguria, Direttore Generale Ernesto **Pellecchia**

Ore 15.30 Alimentazione, etica, sostenibilità. Il punto di vista del Referente per i progetti sulla salute e educazione alimentare dell'Ufficio Scolastico Regionale Liguria, **Roberto Galuffo**

ore 16.00 Mangiare sano, gustoso e sostenibile è possibile? 5 esperti hanno risposto nel blog di Helpcode Italia onlus, organizzazione per il Diritto di essere bambini

Ada Civitani, Responsabile progetti in Italia



Ore 16.30 Alimentazione, etica, sostenibilità. La risposta del produttore al consumatore.

Principi etici negli allevamenti, perché la salute dell'uomo passa dal benessere animale.

Fabio Macera, Responsabile Sistema di Gestione Integrato Aziendale Centro Latte Rapallo

ore 17.00 MILK BREAK

ore 17.15-18.00 Uno sguardo alla ristorazione, validissimo strumento di educazione alimentare se ben utilizzato ed indirizzato (...anche attraverso i prodotti tipici del territorio).

Enrico Sala, avvocato gourmet, editore e fondatore di newsletter e club enogastronomici

LE RELAZIONI SARANNO SCARICABILI DAL SITO www.lattetigullio.it