



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

**9° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI DI  
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 -*

3 incontri a ingresso libero su iscrizione

**Martedì 15, 22, 29 marzo 2011**

**Con il Patrocinio richiesto a**

Regione Piemonte, Provincia di Torino, Città di Torino  
MIUR Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte  
Fimp Federazione Italiana Medici Pediatri sezione Piemonte

**Con la collaborazione di**



Sede degli incontri:

**Centrale del Latte di Torino**

**Via Filadelfia 220**

**[www.centralelatte.torino.it](http://www.centralelatte.torino.it)**

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*

### **Educazione alimentare: la fattoria come aula**

La **Coldiretti**, con il progetto "Campagna Amica", sta da anni cercando di sviluppare un dialogo aperto ed intenso con il cittadino-consumatore, che mira ad approfondire la reciproca conoscenza, ricreando un canale comunicativo a due vie: la campagna che si apre alla città con le "cascine aperte", le fattorie didattiche, gli agro-asili, e la città che riscopre la campagna attraverso le iniziative di educazione alimentare nelle scuole, la realizzazione di mercatini dei prodotti tipici e tutte le altre manifestazioni promozionali.

Da qui la stipula del "Patto con il consumatore", nel quale da un lato il modo agricolo si impegna a fornire prodotti di alta qualità, sicuri e rispettosi dell'ambiente e della tradizione, e dall'altro chiede in cambio il riconoscimento di un ruolo insostituibile nel sistema economico nazionale e nella salvaguardia della cultura, del territorio, dell'ambiente e del paesaggio. Il consumatore oggi sta diventando sempre più "ConsumAttore", nel senso che sempre più vuol essere soggetto pensante e protagonista che sceglie i prodotti in maniera consapevole, che vuole sapere come sono giunti sulla sua tavola, come incidono sulla salute dei suoi figli, se hanno contaminato l'ambiente e se nascono dallo sfruttamento di qualcuno.

In quest'ottica, il rapporto di collaborazione che da decenni Coldiretti sta intrattenendo con il mondo della scuola rappresenta un cardine imprescindibile per la realizzazione di uno dei propri obiettivi fondamentali: trasmettere alle giovani generazioni, attraverso l'insostituibile mediazione dei genitori e degli insegnanti, la conoscenza concreta delle attività agricole e del paesaggio rurale ed i principi di un corretto e sano stile di vita e di alimentazione nel pieno rispetto dell'ambiente che ci circonda.

E questo in fondo chiediamo a tutti quanti esercitano una funzione educativa: dateci una mano a far comprendere alle nuove generazioni ed alle loro famiglie che il lavoro nei campi svolge una funzione determinante di salvaguardia del paesaggio e della cultura del buon vivere e del buon mangiare che rendono unico il nostro Paese. Noi da parte nostra siamo ben felici di fare delle nostre fattorie un'aula.

**Riccardo Chiabrando**, *Presidente Coldiretti Torino*

**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: Martedì 15 marzo 2011 ore 15,00-18**

Accoglienza da parte dell'Amministratore Delegato della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**,  
del Direttore Generale del Piemonte del Ministero Istruzione Università Ricerca **Francesco de Sanctis**,  
del Presidente Coldiretti Torino **Riccardo Chiabrando**

**ore 15.15 Imprinting abitudini alimentari: le intolleranze alimentari e il fabbisogno di Calcio incontrano il Latte Alta Digeribilità**

**Nico Maria Sciolla**, Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino

ore 16.15 MILK BREAK

**ore 16.30 L'abc della corretta alimentazione: C come Calcio nel Latte e nell'Insalata**

**Etta Finocchiaro**, Dietologa Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale Molinette Torino, Direttore **Daniela Boggio Bertinet**

**ore 17.30 Attenzione alla filiera, garanzia di qualità e salute**

**Mauro d'Aveni**, responsabile Qualità Coldiretti Torino

**2° INCONTRO: Martedì 22 marzo 2011 ore 15,00-18**

dell'Assessore alle Risorse Educative della Città di Torino **Giuseppe Borgogno**

**ore 15.15 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 16.15 MILK BREAK

**ore 16.30 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

**ore 17.30 La Fondazione Osteoporosi Piemonte e la sua attività a tutela del cittadino nella Rete Regionale di nuovi centri ospedalieri per la prevenzione e cura dell'osteoporosi**

**Nicoletta Casiraghi**, Presidente

**3° INCONTRO Martedì 29 marzo 2011 ore 14.30-18**

Apertura Assessore all'Istruzione della Provincia di Torino **Umberto d'Ottavio**  
dell'Assessore all'Istruzione della Regione Piemonte **Alberto Cirio**

**ore 14.30 Visita alla Centrale del Latte, al Laboratorio Chimico e a seguire intervento in sala incontri**

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

**ore 15.45 Saluti Istituzionali**

**ore 16.00 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 17.00 MILK BREAK

**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](http://www.centralelatte.torino.it)**

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

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



## **SCHEDE ISCRIZIONE**

### **SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI**

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 011.4335705) entro il 12 marzo 2011, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail ([explan@infoteam3.it](mailto: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 -**

**3 incontri a ingresso libero, su iscrizione**  
**<> Martedì 15-22-29 marzo 2011**

**Sede degli incontri:  
Centrale del Latte di Torino  
Via Filadelfia 220**

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 della Scuola) \_\_\_\_\_