

Menù scolastico stellato



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

partner del progetto

● ● ● Città di Castelfranco Emilia

● ● ● Scuola

● ● ● CAMST group

● ● ● chef Luca Marchini
ristorante L'erba del re (Modena)



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

obiettivi della refezione scolastica

- ● ● garantire la qualità nutrizionale, la fruibilità dei nutrienti e la sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, considerando che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa;
- ● ● promuovere una comunicazione efficace con scuola e famiglie, per promuovere sinergie estremamente proficue da coordinarsi in un progetto comune di promozione della salute e dei sani stili di vita;
- ● ● far conoscere agli interlocutori delle scuole i prodotti gastronomici del territorio e quindi della realtà agricola emiliana in cui abitano;

obiettivi del progetto

- ● ● Creare due menù scolastici “stellati” (invernale 2022-2023 ed estivo 2023-2024) redatti tenendo conto delle Linee Guida (CREA), dei LARN e con la consulenza dello Chef Luca Marchini del Ristorante l’Erba del Re (MO).
- ● ● Il menù prevederà nuove ricette e la rivisitazione di piatti abitualmente proposti con l’obiettivo di renderli più graditi ai bambini e alle bambine che frequentano le mense scolastiche.

le scuole

● ● ● nidi d'infanzia

5 edifici scolastici
146 iscritti

● ● ● scuole dell'infanzia

9 edifici scolastici
569 iscritti

● ● ● scuole primarie

6 edifici scolastici
1318 alunni



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

le fasi di realizzazione

0

Fase propedeutiche all'avvio

- condivisione progetto
- presentazione progetto
- lancio progetto

1

coinvolgimento

- Coinvolgimento insegnanti
- Individuazione insegnanti referenti
- Coinvolgimento AZUL
- Comunicazione e costante coinvolgimento commissioni e comitati

2

menù autunno inverno

- Inserimento piatti prova in menù: Saltuariamente saranno introdotti i piatti sperimentali per capirne la fattibilità ed il gradimento;
- verifica sulla scuola

le fasi di realizzazione

3

menù primavera estate

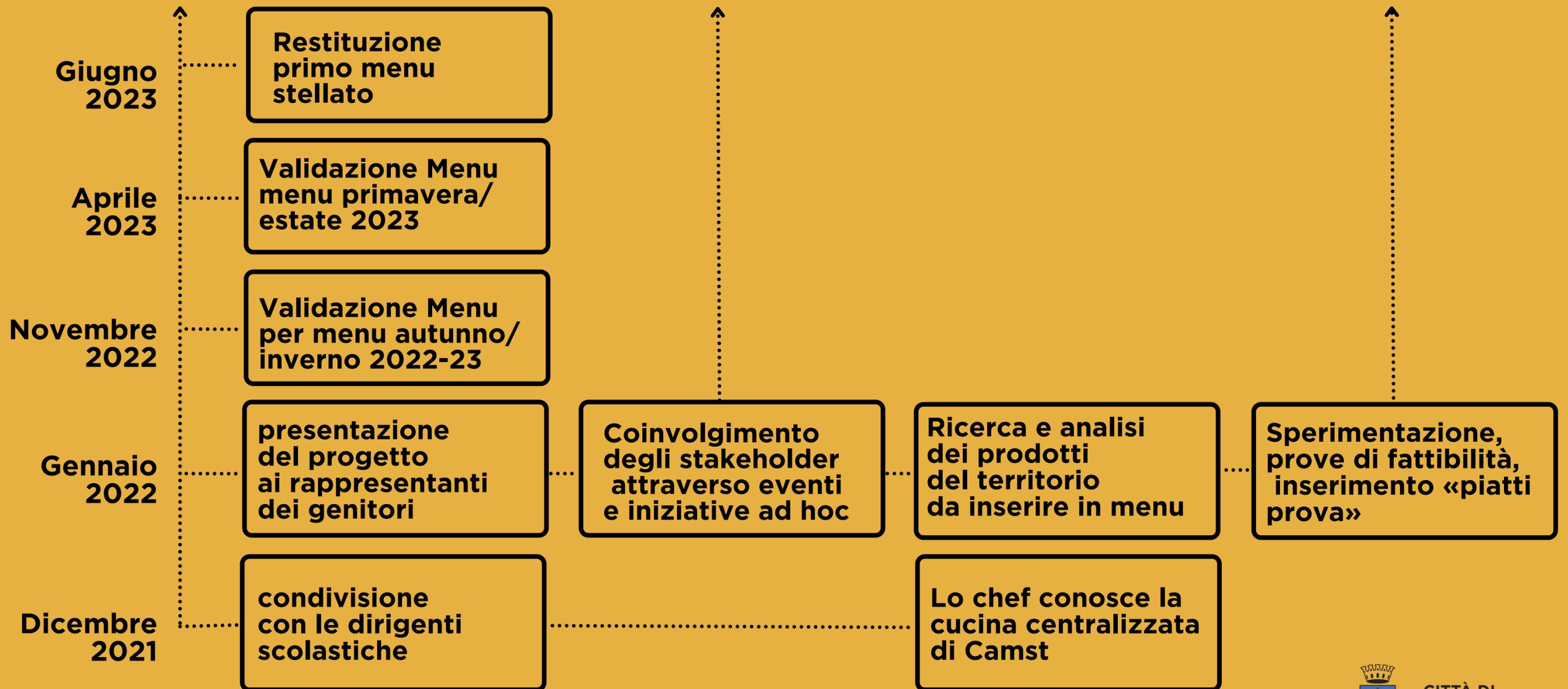
- Inserimento piatti prova in menù: Saltuariamente saranno introdotti i piatti sperimentali per capirne la fattibilità ed il gradimento,
- Verifica sulla scuola

4

conclusione progetto

- Validazione definitiva dei 2 menù nelle due versioni autunno/inverno e primavera estate
- Redazione del ricettario
- Coinvolgimento dei genitori con creazioni di video con elaborazione delle ricette
- Evento finale a Villa Sorra di degustazione dei menù

Il percorso



**Il momento del pasto a scuola
non è solo nutrimento.**

**E' un viaggio allo scoperta dei sapori
e delle tradizioni gastronomiche
di un territorio con una vocazione naturale
alla qualità.**



**CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA**