



La filiera corta nel servizio di refezione e l'educazione ad una sana alimentazione nelle scuole

Venerdì 20 aprile 2012 ore 16,00-20,00

Il Km0 dalla MENSA della SCUOLA alla TAVOLA di CASA!

Scuola media "Granacci" - Via Le Plessis Robinson
e Via del Pratello - Bagno a Ripoli

MERCATO di ORTAGGI e molto altro ancora
dei "produttori a Km0" che forniscono LA SCUOLA
Sotto il loggiato della Scuola - ore 16,00-19,30



WORKSHOP - Auditorium della Scuola - ore 17,00-18,00

- il progetto "Più Vicino è Più Buono" – intervento del Comune di Bagno a Ripoli
- gli orti scolastici – interventi degli insegnanti dell'Istituto Comprensivo Bagno a Ripoli capoluogo e Istituto Comprensivo Caponnetto
- un'esperienza di orto condiviso – intervento di Slow Food, Condotta di Firenze

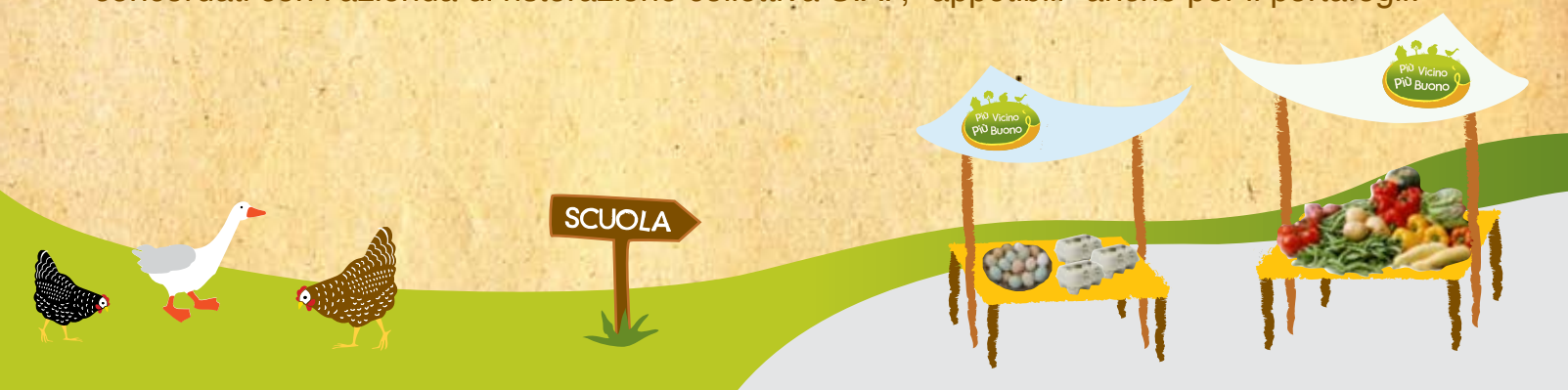
LABORATORI - Mensa della Scuola - ore 16,30-18,30

I giorni precedenti all'evento, le due classi terze della scuola "E. Agnoletti" visiteranno le aziende agricole e raccoglieranno gli ortaggi necessari al buffet. Durante l'evento, prepareranno una merenda/cena insieme al personale SIAF e dei servizi educativi Comune.

APERICENA - ore 19,00

Il mercato di filiera corta vuole essere un momento per tutti i cittadini per degustare i **prodotti freschi e di qualità del territorio**, per conoscere di persona i **produttori che forniscono** i cibi genuini per le **scuole del Comune**, per approfondire i valori di una corretta alimentazione. Perché mangiar bene è la base primaria per una vita sana e felice!

In occasione del mercato, **i prodotti saranno venduti secondo i prezzi d'ingrosso**, concordati con l'azienda di ristorazione collettiva SIAF, "appetibili" anche per il portafogli!



I partecipanti al Mercato:

Fattoria "Sant'Andrea a Morgiano"

Via di Sant'Andrea a Morgiano, Bagno a Ripoli,
con **broccoletti di cavolo nero, cavolo cappuccio,
cavolo verza, cipolline fresche, radicchi.**



Fattoria "Ramerino"

Via Roma, Bagno a Ripoli,
con **olio extravergine di oliva biologico.**

Azienda Agricola "Toti Leonardo"

Via Villamagna, Bagno a Ripoli,
con **bietole, ceci, fagioli, insalate, porri.**



Azienda Agricola "La Talea"

Via della Torre, Bagno a Ripoli,
con **barbabietole rosse, carote, cicoria, rucola e spinaci.**

Azienda Agricola "Chelazzi Marco"

Via del Padule, Bagno a Ripoli
con **erbe aromatiche** (basilico, rosmarino, salvia).



Allevamento "Il Pollo del Prato"

Vicchio (FI),
con **uova fresche** di galline allevate all'aperto.



Allevamento "La Montagnola Senese"

Scorgiano (SI), con **salumi e arista.**



Fabianelli-Maltagliati

Castiglion F.no (AR),
con **pasta** di vari formati e lavorazioni.



Toscana Cereali

Viale Europa, Loc. Due Ponti (SI),
con **legumi vari.**

Mercato "Più Vicino è Più Buono"

ORTAGGI e molto altro ancora

dei **"produttori a Km0"** che forniscono LA SCUOLA

INFO:

Ufficio Scuola - Servizio Refezione

tel. 055.6390362-383 e-mail cde@comune.bagno-a-ripoli.fi.it



Stampato
su carta
riciclata 100%

design: TanGili Network