



Ufficio Ristorazione Scolastica – Comune di Livorno - Progetto “*BiologicaMente*” percorso di educazione alimentare realizzato attraverso i fondi della Regione Toscana per la mensa biologica

Premessa

L'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Livorno, grazie ai fondi regionali destinati alle attività di informazione e promozione della mensa biologica, ha potuto programmare il progetto “*BiologicaMente*” una serie di iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, docenti e componenti della Commissione Mensa.

Le attività sono realizzate in collaborazione con **Cirfood** e **Slow Food**, partner consolidati del Comune nella promozione della cultura del cibo e nella valorizzazione di pratiche alimentari sostenibili.

1. Attività in collaborazione con Cirfood

1.1 Laboratori pomeridiani per le famiglie – “Cuciniamo insieme le ricette della mensa”

Cirfood realizza un ciclo di **sei laboratori pomeridiani** rivolti alle famiglie degli alunni della scuola primaria e dell'infanzia **iscritti al servizio di refezione scolastica**.

Le attività si svolgono presso il **rinnovato Lab Cooking**.

Date: 9/04/ 2026 – 28/04/2026 – 6/05/2026 – 20/05/2026 – 29/05/2026 – 4/06/2026 (le ultime due date sono riservate ai bambini della scuola dell'infanzia)

Dove: Lab Cooking, via Caduti del Lavoro 28, Livorno

I laboratori sono condotti da **Carla Ticciati** e hanno i seguenti obiettivi:

- promuovere l'utilizzo di **prodotti biologici e stagionali**, in linea con le scelte nutrizionali del servizio mensa;
 - stimolare la **curiosità e la partecipazione dei bambini** attraverso la preparazione condivisa di ricette semplici e sostenibili;
 - rafforzare il **legame tra famiglie e servizio di refezione**, migliorando trasparenza, conoscenza e fiducia nelle scelte alimentari del Comune.
-

2. Attività in collaborazione con Slow Food

2.1 Laboratorio Team Building *“Tre tempi, una cucina. Passato, presente e futuro. Cuciniamo insieme il biologico”*

Slow food realizza un laboratorio riservato esclusivamente ai membri della **Commissione Mensa**

Data: 21 aprile 2026.

Dove: Lab Cooking, via Caduti del Lavoro 28, Livorno

L'iniziativa è condotta dalla **Cuoca Contadina** e prevede:

- un'introduzione sui principi del biologico, sulla stagionalità e sulla valorizzazione dei prodotti locali;
- un'attività pratica di cucina organizzata con modalità di **team building**, con la divisione in tre brigate, finalizzata a favorire collaborazione e confronto operativo.

Obiettivo: potenziare la coesione interna della Commissione Mensa e aumentare la consapevolezza sui temi qualitativi del servizio di refezione.

2.2 Conferenza pubblica – *“Il cibo come materiale educativo interdisciplinare”*

Data: 11 maggio 2026, ore 17.00

Dove: Sala Cisternino in città, Largo del Cisternino 13 Livorno.

Il momento centrale del programma è la conferenza **“Il cibo come materiale educativo interdisciplinare”**, tenuta da **Federica Buglioni**, autrice e divulgatrice di riferimento a livello nazionale nell'ambito dell'educazione alimentare naturale.

L'incontro, su prenotazione fino a esaurimento posti, rivolto a **insegnanti e cittadinanza**, affronta il valore del pasto come esperienza educativa quotidiana. Capienza massima 100 posti.

Interverranno per i saluti la Vice sindaca **Libera Camici**, la responsabile ufficio ristorazione scolastica **Micaela Benetti** e **Stefania Durante**, responsabile nazionale Slow Food per l'educazione.

2.3 Laboratori per le classi primarie –

Date: 12 e 13 maggio 2026 **Dove:** Lab Cooking

Nei due giorni successivi alla conferenza, Federica Buglioni conduce **tre laboratori** rivolti alle classi prime della scuola primaria, dedicati al tema delle **“Crackers, erbe aromatiche e spezie”**.

Obiettivi dei laboratori:

- aiutare i bambini a superare diffidenze e stereotipi legati ai sapori;
 - proporre un percorso sensoriale e cognitivo che favorisca curiosità, apertura e consapevolezza alimentare.
-

2.4 “Piccola Biblioteca della Cucina” – **Dove:** Lab Cooking

Sarà allestita presso il Lab Cooking una **biblioteca tematica** dedicata al cibo e all'educazione alimentare, composta da:

- circa **30 libri illustrati per bambini** sul cibo, i sensi e le emozioni;
- una **selezione di testi per adulti** su educazione alimentare e prevenzione dei disturbi alimentari in età evolutiva, individuati in collaborazione con Slow Food.