

Scegliere con consapevolezza

I principali errori alimentari dei ragazzi sono l'assunzione eccessiva di alimenti di provenienza animale e di dolciumi ricchi di zuccheri semplici e un'alimentazione monotona e non sufficientemente variata che comporta un consumo di prodotti ortofrutticoli inferiori alle quantità raccomandate (almeno 400 grammi al giorno).
È assodato infatti che una sufficiente quantità di frutta e verdura nella dieta quotidiana sia essenziale per garantire il mantenimento di uno stato di salute psicofisica ottimale.

In questo scenario il ruolo della prevenzione e dell'educazione alimentare diventa la leva principale di una strategia volta ad introdurre, attraverso la consapevolezza, comportamenti e abitudini alimentari più sani ed equilibrati.

Una colazione e una merenda con frutta o verdura sono una scelta possibile per i nostri ragazzi. Perché non farla? CON IL CONTRIBUTO FINANZIARIO









NUTRIRSI BENE. UN INSEGNAMENTO CHE FRUTTA.



Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Direzione generale per lo sviluppo agroalimentare, la qualità e la tutela del consumatore

Via Venti Settembre, 20 • 00187 Roma

www.politicheagricole.gov.it fruttanellescuole@politicheagricole.gov.it

www.fruttanellescuole.gov.it



NUTRIRSI BENE. UN INSEGNAMENTO CHE FRUTTA.

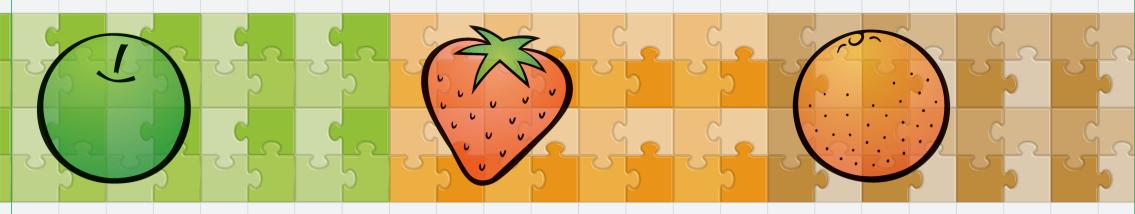
Programma del
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
per la promozione del consumo di frutta e verdura
realizzato con
il contributo finanziario della Comunità Europea

PROGRAMMA IN COLLABORAZIONE CON

Regioni







Perché Frutta nelle Scuole

Il programma Frutta nelle Scuole promuove il consumo della frutta e della verdura tra gli alunni delle scuole primarie. Il progetto intende anche favorire, attraverso l'indispensabile aiuto degli insegnanti, la conoscenza dei prodotti ortofrutticoli: varietà e stagionalità, caratteristiche nutrizionali e, soprattutto, la loro importanza per una dieta equilibrata e sana.

Frutta nelle Scuole rappresenta anche un'opportunità per avvicinare le famiglie e soprattutto i bambini al mondo dell'agricoltura e ai suoi valori tradizionali.

Nella società odierna circa un adulto su tre ha problemi di sovrappeso e quasi un italiano su dieci è decisamente obeso. Tale tendenza è più accentuata tra i bambini e gli adolescenti.

L'obesità infantile è una condizione che predispone all'obesità nell'età adulta e costituisce, pertanto, una seria minaccia per la salute dei cittadini. Da qui la necessità di attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una alimentazione maggiormente equilibrata.

A tavola, ogni giorno

Frutta e verdura sono nostri alleati fondamentali a qualunque età, per il loro elevato contenuto di vitamine e sali minerali, per le alte quantità di fibre utili all'intestino, per gli antiossidanti che svolgono un'azione di protezione sul nostro organismo.

Consumare frutta e verdura durante i pasti, per gli spuntini o anche a colazione è un'ottima abitudine alimentare che, grazie alla varietà e alla qualità dei prodotti ortofrutticoli, diventa anche un'occasione piacevole e gustosa. È quindi importante imparare fin da bambini a nutrirsi con equilibrio e conoscere e apprezzare il piacere di consumare frutta e verdure fresche di stagione.

Ecco perché **Frutta nelle Scuole** ha scelto proprio la scuola primaria per promuovere e incentivare il consumo di frutta e verdura, attraverso l'offerta di una serie di appuntamenti che permetteranno agli alunni e ai loro insegnanti di assaggiare diversi prodotti ortofrutticoli e sviluppare una capacità di scelta consapevole.

La frutta è servita

Con **Frutta nelle Scuole** frutta e verdura arrivano direttamente sui banchi di scuola. Grazie alla distribuzione mirata di una selezione di prodotti ortofrutticoli di stagione freschi, i bambini assieme ai loro insegnanti avranno l'opportunità di assaggiare, confrontare e conoscere meglio la frutta e la verdura del nostro territorio.

Il paniere di Frutta nelle Scuole

Le tipologie di prodotti ortofrutticoli, come tali o lavorati, che potranno essere distribuiti nell'anno scolastico 2009/2010, sono:

Amarene	Limoni	Piccoli frutti
Angurie	Loti (cachi)	(lamponi,
Arance	Mandarini	ribes, more,
Ciliegie	Mele	mirtilli,)
Clementine	Meloni	Susine
Fichi	Pere	Uve da tavola
Fichi d'India	Pesche	Carota
Fragole	(percoche e	Finocchio
Kiwi	nettarine)	Pomodorino
		Sedano

Succhi di frutta pastorizzati e senza aggiunta di zuccheri o altri edulcoranti Puree e composte di frutta Nettari di frutta Macedonia di frutta in succo naturale