



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
ISTITUTO COMPRENSIVO "DON LORENZO MILANI" - RMIC8AT005  
Scuole: Infanzia "LA TROTTOLA" - Primaria "G. CARDUCCI" - Secondaria di I Grado "E. FERMI"  
Uffici: Via Costagrande, 18/c 00040 MONTE PORZIO CATONE (RM)  
DISTRETTO 37 - C.F.: 84002090581 - Tel. 069449282 – fax 069447479  
e-mail: info@icdonmilani.it - RMIC8AT005@pec.istruzione.it  
[www.icdonlorenzomilani.gov.it](http://www.icdonlorenzomilani.gov.it)

Circ. n. 23

Monte Porzio Catone 13/10/2014

Ai docenti di Scuola dell'Infanzia e  
Primaria dell'Istituto  
p.c. tutti i docenti  
Personale ATA  
DSGA  
Sezione Circolari Sito Web  
Sezione News Sito Web

**OGGETTO: GIORNATA MONDIALE ALIMENTAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**

In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che si svolgerà il **16 ottobre 2014**, il nostro Istituto svolgerà delle attività didattiche sull'argomento. Il tema di quest'anno è "l'agricoltura familiare":

*"Nutrire il mondo, preservare il pianeta" – è stato scelto per valorizzare l'agricoltura familiare e i piccoli agricoltori. Punta l'attenzione del mondo sul ruolo determinante dell'agricoltura familiare nel debellare fame e povertà, offrire sicurezza alimentare e nutrizione, migliorare i mezzi di sussistenza, gestire le risorse naturali, proteggere l'ambiente e realizzare uno sviluppo sostenibile, in particolare nelle aree rurali.*

*L'Assemblea generale dell'ONU ha designato il 2014 "Anno internazionale dell'agricoltura familiare". Si tratta di un segnale forte, con cui la comunità internazionale riconosce l'importante contributo degli agricoltori familiari alla sicurezza alimentare mondiale.*

Per sensibilizzare i bambini della Scuola dell'Infanzia e Primaria a queste importanti tematiche, alla valorizzazione di un'alimentazione sana e far conoscere loro gli alimenti tradizionali del territorio, è stato coinvolto il Servizio Mensa che per la giornata di giovedì 16 ottobre sostituirà il primo piatto con una porzione di "panzanella", ricetta tradizionale del nostro territorio, realizzata utilizzando alimenti che possono essere ottenuti a km "zero", all'interno appunto di una produzione familiare: il pane fatto in casa e pomodori, basilico, olio di oliva ottenuti dalle coltivazioni negli orti di casa. Gli alimenti utilizzati per la preparazione del pasto verranno esposti a cura del Servizio Mensa.

Si invitano i docenti a comunicare per iscritto alle famiglie degli alunni questa importante iniziativa.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Fabiola Tota

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3, c. 2 del D.lgs. n. 39/93