

ALLEGATO 1 – PROPOSTA MIGLIORATIVA

Marina Montorsi
Via Antonio Cugini, 9
42122 Reggio Emilia

Spett. Dirigente Del Servizio
OFFICINA EDUCATIVA
Del Comune di REGGIO EMILIA

Oggetto: Attività aggiuntive alle richieste per l'incarico professionale in materia dietistica.

PERCORSO MENU' SOSTENIBILE - CONSIGLI PER LA CENA

Nel novembre del 2010 FAO e Bioversity International hanno collaborato all'organizzazione di un simposio scientifico internazionale dal titolo "Biodiversità e Diete sostenibili: uniti contro la fame". Il convegno ha costituito l'occasione per riunire i maggiori studiosi dell'argomento allo scopo di definire congiuntamente quali debbano essere le "diete sostenibili" e per sviluppare ulteriormente questo concetto in relazione all'accesso al cibo e alla nutrizione.

La definizione finale presentata e approvata durante il simposio è la seguente:

«Le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono culturalmente accettabili, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane».

In linea con le indicazioni FAO, il **percorso menù sostenibile**, da mettere a punto e coprogettare con gli operatori di Officina Educativa, vuole porre l'attenzione sui seguenti punti:

- **La doppia piramide: alimentare e ambientale;**
- **L'impatto sulla salute delle diverse scelte alimentari;**
- **L'impatto ambientale delle diverse scelte alimentari;**
- **Realizzazione di giornate "green".**

Realizzazione di consigli per la cena da allegare al menù 2018/19.

Reggio Emilia, 12/07/2017

