



**Circolo Didattico Statale – Zafferana Etnea (CT)**

Via F. De Roberto, 113 – 95019 Zafferana Etnea (CT)

[ctee08300q@istruzione.it](mailto:ctee08300q@istruzione.it) [ctee08300q@pec.istruzione.it](mailto:ctee08300q@pec.istruzione.it)

tel./fax 095-7082024 - C.F. 81002550879

[www.circolodidatticozafferana.it](http://www.circolodidatticozafferana.it)



Label 2005



## AVVISO AI GENITORI

### OGGETTO: Progetto-Concorso “AVANZI CON GUSTO”.

Si comunica che, nell’ambito delle attività inerenti all’educazione alla salute e al benessere, gli alunni del Circolo Didattico di Zafferana sono invitati a partecipare al progetto-concorso “AVANZI CON GUSTO”, che ha l’obiettivo di promuovere una riflessione sullo spreco alimentare ed è rivolto alle scuole dell’Infanzia e Primarie di tutt’Italia.

Questa edizione si focalizzerà soprattutto sui fondamenti dell’alimentazione sostenibile, con un nuovo metodo di valutazione degli elaborati in base a 3 principi:

- Impatto ambientale
- Importanza degli ingredienti
- Importanza bilanciamento nutrizionale

Con la seconda edizione di “AVANZI CON GUSTO!” il Professor Strampalat sprona a trovare tutta la buona creatività in cucina per dare una seconda occasione ai cibi avanzati e chiede alle classi partecipanti di realizzare una ricetta partendo dai cibi che avanzano più spesso a casa.

Le classi che parteciperanno al concorso didattico potranno vincere:

- 8 buoni acquisto per materiale di cancelleria, ognuno dal valore di 500€,
- 8 buoni acquisto per materiale di cancelleria, ognuno dal valore di 300€,
- 8 buoni acquisto per materiale di cancelleria, ognuno dal valore di 200€ secondo le modalità descritte nel paragrafo “Premi e giuria”.

Le classi interessate dovranno proporre e realizzare una ricetta, descrivendone gli ingredienti e il procedimento e fotografando il prodotto finale **entro e non oltre giorno 11/03/2024.** Giorno 12/03/2024 i docenti referenti sceglieranno la ricetta d’istituto tra quelle proposte dalle classi in base ai 3 principi:

- Impatto ambientale
- Importanza degli ingredienti
- Importanza bilanciamento nutrizionale

Dal momento della pubblicazione sul sito del progetto-concorso, tutti potranno votare la ricetta della scuola **fino alle ore 12.00 di giorno 22 marzo.**

Alla presente si allega regolamento e locandina.

Zafferana Etnea, 04/03/2024

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Angela Rosa Maria Pistone  
(Documento firmato digitalmente)

I referenti  
Ins. Sebastiano Luca Consoli  
Ins. Romina Sciuto