

SANGIT
out of the box

INDOOR



**IL GUSTO DELLA
SALUTE**



**PROPOSAL 2018 -
SECONDA EDIZIONE**

PREMESSA

Il progetto **IL GUSTO DELLA SALUTE** affonda le radici in un mondo sempre più tecnologico, ove TV Videogames e smartphone fanno da padroni a discapito della buona attività fisica, e dove l'abuso di cibo ed una mancata alimentazione sana hanno il sopravvento sul consumo di prodotti di qualità.

IL GUSTO DELLA SALUTE è un evento utile e divertente al contempo, dedicato alla comunità e soprattutto ai bambini, al fine di affermare la formula vincente di uno stile di vita salutare:

cibo sano+movimento= SALUTE

PREMESSA

OBIETTIVI:

- Divulgazione dei **principi che ispirano uno stile di vita sano**, mediante una corretta alimentazione ed attività fisica.
- Potenziamento e consolidamento delle **relazioni tra Centro Commerciale e istituzioni scolastiche, professionisti e realtà associative del territorio.**
- Incentivazione delle **dinamiche di socializzazione** tra alunni all'interno delle scuole, nelle rispettive famiglie e nel Centro Commerciale.

PREMESSA

FINALITA':

- ✓ Aumento della **brand reputation** del Centro Commerciale.
- ✓ Consolidamento/Ampliamento delle **pubbliche relazioni del Centro Commerciale sul territorio.**
- ✓ Consolidamento del **target**

TIMING:

Da **FEBBRAIO** a **MAGGIO 2018**

TARGET:

Bambini e famiglie delle scuole del **territorio Mestre-Venezia.**

PREMESSA

LE CATEGORIE COINVOLTE:

- Scuole elementari e medie del territorio Mestre-Venezia
- Insegnanti
- Nutrizionisti ed Alimentaristi
- Agronomi della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova
- Esperti del movimento
- Professionisti dello sport
- Professionisti della ristorazione
- Operatori Ipermercato Auchan
- Slow Food Sezione Mestre
- Associazioni mediche no-profit
- Associazioni ludico-creative
- Esperti della comunicazione
- Coordinatori

I PROTAGONISTI : GLI STUDENTI

Sulla base dello screening effettuato, saranno protagoniste del progetto le **scuole elementari e medie del territorio Mestre-Venezia**.

I bambini che attivamente parteciperanno al progetto ne diventeranno **TESTIMONIAL** e trasmetteranno ai colleghi delle altre classi l'esperienza educativa vissuta, come veri e propri **AMBASCIATORI** al fine di veicolare attivamente e concretamente i principi appresi con la spensieratezza, la curiosità e la voglia di imparare che contraddistingue la loro età.

GALLERIA FOTOGRAFICA



IL GUSTO DELLA SALUTE, Prima Edizione CC Auchan Porte di Mestre- Prima e Seconda fase: Nutrizionisti, studenti e «ambasciatori di gusto»



I PROTAGONISTI: LE REALTA' DEL TERRITORIO

Al progetto prenderanno parte numerosi professionisti del territorio:

- ✓ **NUTRIZIONISTI ed ALIMENTARISTI** che introdurranno gli studenti ai principi dell'educazione alimentare, mediante **attività ludico-didattiche in classe**, e li guideranno nella produzione di elaborati grafici quali i **diari alimentari**
- ✓ **AGRONOMI**, facenti capo alla **Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova**, che condurranno i bambini in un viaggio alla scoperta dei **prodotti agrobiologici del territorio locale**, con i quali costruire la piramide alimentare **in classe**
- ✓ **FISIOTERAPISTI ed ESPERTI DEL MOVIMENTO** che guideranno gli alunni nella **pratica di esercizi ed attività fisiche nelle classi**, al fine di apprendere uno stile di vita sano, nonché nella realizzazione di elaborati grafici quali i **tabelloni della salute**
- ✓ **OPERATORI IPERMERCATO AUCHAN** che guideranno gli studenti nella «**spesa intelligente**» all'interno dell'**Ipermercato Auchan**, alla scoperta dei prodotti sani e genuini, e sveleranno loro i **segreti del pane e della sua lavorazione in occasione di laboratori pensati ad hoc**

I PROTAGONISTI: LE REALTA' DEL TERRITORIO

- ✓ **UN'ASSOCIAZIONE CULTURALE DEL TERRITORIO** che proporrà ai bambini **attività ludico-creative ed interattive, all'interno del Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre**, ispirate ai **principi dell'educazione ad una sana alimentazione** che il progetto persegue
- ✓ **UN'ASSOCIAZIONE MEDICA NO-PROFIT DEL TERRITORIO** che garantirà **iter di prevenzione medica, tramite presidio informativo all'interno del Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre**, ispirati ai principi cardine del progetto
- ✓ **NOTI CHEF DI CUCINA**, provenienti dal mondo della televisione (es. **LA PROVA DEL CUOCO**) e protagonisti di **OFFICINA ITALIA** del Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre che insegneranno agli studenti, **all'interno del Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre**, i segreti della preparazione di note ricette del territorio veneziano, per diventare «**piccoli grandi chef**»!

GALLERIA FOTOGRAFICA



IL GUSTO DELLA SALUTE- PRIMA EDIZIONE Esperti del movimento in classe, Cooking show e Laboratorio di riciclo del pane



I MATERIALI DEL PROGETTO

Agli alunni delle classi partecipanti verranno forniti appositi **kit** contenenti i materiali utili all'iniziativa. All'interno di ciascuno le classi troveranno:

- **La Brochure del Progetto**
- **Il Diario Alimentare**
- **Il Tabellone della Salute**
- **Il Vademecum (Calendario Appuntamenti ed Eventi nelle classi)**
- **Il Calendario con le Attività e gli Eventi previsti al Centro Commerciale**

I MATERIALI DEL PROGETTO

Alle classi partecipanti sarà fornito **un doppio DIARIO ALIMENTARE** ed **un doppio TABELLONE DEL MOVIMENTO**, al fine di analizzare attentamente l'evoluzione del percorso effettuato. La prima copia del diario alimentare e del tabellone del movimento (**PRIMA FASE**) sarà fornita e fatta compilare alle classi dai nutrizionisti e dagli esperti di movimento, al fine di registrare le abitudini alimentari dei ragazzi. Il diario alimentare di ciascuna classe partecipante sarà esposto in occasione della **PRIMA DOMENICA dedicata allo «JUNIOR FUTURE FOOD CONTEST»** presso il Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre.

La seconda copia (**SECONDA FASE**) sarà fornita alle classi dagli insegnanti, nonché esposta in occasione della **SECONDA DOMENICA dello «JUNIOR FUTURE FOOD CONTEST»** presso il Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre, al fine di effettuare un confronto con i dati della prima fase e valutare il percorso evolutivo negli stili di vita dei bambini partecipanti.

ATTIVITA'

IL GUSTO DELLA SALUTE prevedrà il coinvolgimento di numerose classi elementari e medie del territorio Mestre-Venezia, le quali saranno divise **in egual numero di GRUPPI** costituiti da **nr. 2 CLASSI** cad.

Le attività del progetto seguiranno un **calendario** riportante **appuntamenti** che si terranno **all'interno delle rispettive scuole e presso il Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre**. In quest'ultimo caso sarà il **Centro a garantire il transfer bus alle classi aderenti al progetto**, il quale vedrà la presenza di un **coordinatore referente in loco** e di **esperti della comunicazione** che racconteranno l'esperienza tramite **reportage video-fotografici**.

ATTIVITA'

Il progetto contemplerà un palinsesto di appuntamenti, suddivisi in **due fasi (FEBBRAIO e MARZO/ PRIMA FASE- APRILE e MAGGIO/ SECONDA FASE)** da svolgere in **orario scolastico ed extrascolastico**.

Gli appuntamenti in **ORARIO SCOLASTICO**:

- **Nr. 8 Incontri, nr. 4 per le elementari e nr. 4 per le medie**, nelle classi con **NUTRIZIONISTI ed ALIMENTARISTI, AGRONOMI ed ESPERTI DEL MOVIMENTO**.
- **Nr. 8 Incontri-visite guidate, nr. 4 per le elementari e nr. 4 per le medie**, in collaborazione con l'**Ipermercato Auchan**, alla scoperta del «**fare spesa**» in modo consapevole tra i reparti, sotto la guida degli Operatori. I bambini potranno prendere parte a **lezioni interattive e giocose**, durante le quali apprenderanno come **leggere le etichette, a far la spesa** e, come i grandi, andranno ad **acquistare gli ingredienti utili alla realizzazione di una ricetta sana** assieme alle rispettive famiglie. Al termine i bambini di ciascuna classe saranno nominati «**AMBASCIATORI DI GUSTO**» e dunque **TESTIMONIAL** del progetto.

GALLERIA FOTOGRAFICA



IL GUSTO DELLA SALUTE, PRIMA EDIZIONE - Esperti del movimento in classe e «Spesa intelligente» all'Auchan Porte di Mestre



GALLERIA FOTOGRAFICA



IL GUSTO DELLA SALUTE, PRIMA EDIZIONE - Consegna delle spille di riconoscimento AMBASCIATORI DI GUSTO all'Auchan Porte di Mestre

ATTIVITA'

- **Nr. 8 incontri, nelle classi, in compagnia di NUTRIZIONISTI, AGRONOMI ed ESPERTI DEL MOVIMENTO** che guideranno gli studenti divenuti «**TESTIMONIAL**» del progetto nel raccontare l'esperienza vissuta ai colleghi delle altre classi non partecipanti dell'istituto di appartenenza
- **Nr. 8 incontri - LABORATORI CREATIVO DEL PANE, nr. 4 per le elementari e nr. 4 per le medie, presso il Centro Commerciale**

Gli appuntamenti in **ORARIO EXTRASCOLASTICO**

- **MEDICAL CHECK UP POINT**, presso il Centro Commerciale, con **iter di prevenzione medica** in collaborazione con un' **associazione no-profit** del territorio per la durata del progetto
- **«JUNIOR FUTURE FOOD CONTEST»**: **Nr.3 incontri- Cooking Contest nel mese di MAGGIO 2018**

MEDICAL CHECK UP POINT

Seguire una corretta alimentazione vuol dire anche prevenire malattie. Perciò i protagonisti di **IL GUSTO DELLA SALUTE** divengono anche **AMBASCIATORI** di un'esperienza di **PREVENZIONE ATTIVA**.

Grazie al coinvolgimento degli istituti di medicina e associazioni no-profit ed Onlus del territorio, il progetto prevedrà un **CHECK UP POINT** dedicato ad **iter di prevenzione medica** per tutta la durata dell'evento.

Presso il Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre verrà installato un **BOX** all'interno del quale si avvicenderanno - secondo un timing da concordare ed anche in armonia con le attività programmate in orario extrascolastico - le realtà coinvolte in **presidio medico informativo**.

GALLERIA FOTOGRAFICA



IL GUSTO DELLA SALUTE, PRIMA EDIZIONE- Box per presidio medico informativo a cura di CARDIOAMICO all'Auchan Porte di Mestre

«JUNIOR FUTURE FOOD CONTEST»

Ciascun studente delle classi protagoniste del progetto elaborerà una «**RICETTA BIO-FOOD**», immaginando come sarà **l'alimentazione in un futuro prossimo**. Le ricette si ispireranno alla **tradizione culinaria del territorio veneto**, reinterpretate con **creatività e fantasia**, in riferimento ai principi che ispirano il viver sano.

Ciascuna classe individuerà la ricetta culinaria che la rappresenterà in occasione delle nr. **3 DOMENICHE**, presso il Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre:

- ✓ **1' INCONTRO**: le classi **ELEMENTARI** si sfideranno in un **contest a colpi di «MEMORY ALIMENTARE»** e in un **«QUIZZETTONE» finale**, al fine di testare le conoscenze apprese lungo il progetto in modo giocoso, divertente ed interattivo
- ✓ **2' INCONTRO**: le classi **MEDIE** si sfideranno in un **contest a colpi di «MEMORY ALIMENTARE»** e in un **«QUIZZETTONE» finale**, al fine di testare le conoscenze apprese lungo il progetto in modo giocoso, divertente ed interattivo

Le nr. **4 CLASSI vincitrici**, e dunque nr. **4 RICETTE «FUTURE FOOD»**, saranno selezionate tramite il **giudizio insindacabile di una GIURIA di esperti** e tramite l'**APPLAUSOMETRO** grazie alla presenza di un folto pubblico di sostegno alle classi.

«JUNIOR FUTURE FOOD CONTEST»

.....
Si provvederà, inoltre, al **RIPESCAGGIO di nr. 4 RICETTA «FUTURE FOOD»** tra quelle **appartenenti alle classi uscite dal contest, tra scuole elementari e medie.**

Il ripescaggio avverrà tramite il **SOCIAL CONTEST «#GOODFOOD»**, attivo sulla **Facebook Fan Page del Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre**, per il quale le famiglie degli studenti partecipanti potranno realizzare a casa le singole ricette presentate, fotografarle ed inviare lo scatto- accompagnato da una breve descrizione- ad un indirizzo di posta elettronica di redazione.

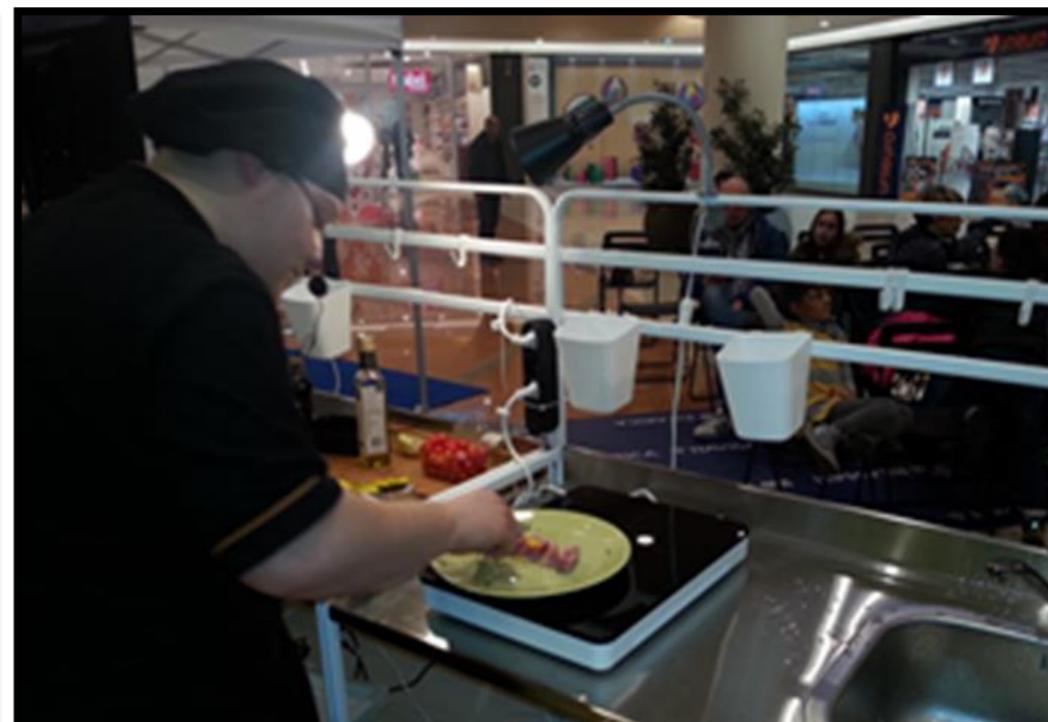
I **nr. 4 scatti** che riceveranno **più LIKE** otterranno il **ripescaggio** e concorreranno alla **FINALE**.

Le **nr. 4 CLASSI (uscite dal Cooking Contest delle nr. 2 domeniche)** e le **nr. 4 CLASSI (individuate in seguito al ripescaggio)** - tra scuole elementari e medie- passeranno alla **FINALE** in occasione del **3' ultimo incontro** presso l'Auchan Porte di Mestre: ciascuna classe individuerà **nr. 2 BAMBINI-RAPPRESENTANTI** che, **accompagnati dall'INSEGNANTE**, parteciperanno al «**JUNIOR FUTURE FOOD CONTEST**» guidato da **CELEBRI CHEF STELLATI** provenienti dal mondo della tv (es. LA PROVA DEL CUOCO) e protagonisti di **OFFICINA ITALIA** del Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre.

Le coppie cucineranno **la RICETTA DEL FUTURO** rappresentativa della propria classe: verranno riconosciute **PREMIALITA' IN DENARO** a **nr. 1 CLASSE ELEMENTARE** ed all'**ISTITUTO SCOLASTICO DI APPARTENENZA**; a **nr. 1 CLASSE MEDIA** ed all'**ISTITUTO SCOLASTICO DI APPARTENENZA**.

Gli CHEF si cimenteranno in un originale **COOKING SHOW** pensato per l'occasione.

GALLERIA FOTOGRAFICA



IL GUSTO DELLA SALUTE, PRIMA EDIZIONE- Cooking Show per grandi e piccini , Laboratorio del pane all'Auchan Porte di Mestre



DATI NUMERICI

Presso il **Centro Commerciale Auchan Porte di Mestre** si è svolta, **da gennaio ad aprile 2017**, la **PRIMA EDIZIONE** di **IL GUSTO DELLA SALUTE** che ha ricevuto il **patrocinio del Comune di Venezia** e ha coinvolto:

- **5 istituti comprensivi**
- **17 classi**
- **oltre 1.300 studenti**
- **35 realtà del territorio**

I PROTAGONISTI DELLA PRIMA EDIZIONE

Numerose sono i professionisti e le realtà associative del territorio che hanno preso parte alla **PRIMA EDIZIONE** di **IL GUSTO DELLA SALUTE**:

- ✓ **Le scuole primarie “Querini”, “Ticozzi”, “Grimani”, “San Giovanni Bosco” e “Fusinato” del territorio Mestre-Venezia**
- ✓ **Le nutrizioniste Marta Romanelli e Barbara Berton di Fisiomedica**
- ✓ **Gli esperti del movimento Franca Succol per SSD Basket Mestre, Marco Sannino per ASD Città di Mestre Calcio a 5 , Massimiliano Longo per il Circolo Scherma Mestre ed Elia Favaro per Associazione Calcio Mestre**
- ✓ **Il Liceo Sportivo dell’Istituto Parini di Mestre, nella fattispecie nella figura del Prof. Enrico Lazzarin**
- ✓ **A.C. Mestre, A.S.D. Città di Mestre Calcio A5, S.S.D. Basket Mestre, Altobello Aleardi Barche, Polisportiva Bissuola, Ronin Kai Mestre, Judokwai Mestre, Ritmi Danza, Acrobatic Swing Dance, Circolo Scherma Mestre e Union Boxe Mestre.**
- ✓ **Gli Chef Cristian Spada e Antonio Di Marsilio di Officina del Gusto**
- ✓ **L’ associazione no-profit Cardioamico per aver pensato ad un calendario di iter di prevenzione medica**
- ✓ **Gli Operatori IPER Auchan**



SANG!T
out of the box
UNCONVENTIONAL

SANG!T
out of the box
INDOOR

SANG!T
out of the box
PUBLIC RELATIONS

SANG!T
out of the box
COMMUNICATION

SANG!T
out of the box
JUNIOR LAB

Tutti i contenuti, sia il testo, la grafica, i files, le tabelle, le immagini e le informazioni presenti all'interno di questo sito sono protetti ai sensi delle normative sul diritto d'autore e su quelle relative alla proprietà intellettuale . Possono quindi essere scaricati o utilizzati solo per uso confidenziale ed esclusivo del destinatario e non commerciale: pertanto nulla, neppure in parte, potrà essere copiato, modificato o rivenduto per fini di lucro o per trarne qualsivoglia utilità.



SANG!T
out of the box

Via Mazzini, 9 – 63900 Fermo / FM
Tel 0734 227710; Fax 0734 071542

