

il salone

Abcd, studenti protagonisti

Piccoli cuochi in gara sui cibi bio

LA SCUOLA dalla mensa ai viaggi d'istruzione, dalla formazione e lavoro alle tecnologie didattiche, dalla ristorazione scolastica all'hi-tech: Abcd, evento nazionale sull'education, che ha preso il via ieri per chiudere il 31 ottobre alla Fiera di Genova, ha infatti

un'alimentazione corretta sono infatti alcuni dei temi chiave della tre giorni.



Abcd in Fiera

come sottotitolo 'Pianeta Educazione'. Patrocinato dal Ministero della pubblica istruzione e in concomitanza con il Festival della Scienza, la quinta edizione di

Abcd si attende sempre più come evento nazionale, ospitando in contemporanea cinque saloni diversi: Technology and Entertainment Days (Ted); la Borsa del turismo scolastico e studentesco (Bts2); il Salone regionale della conoscenza, dei talenti e delle opportunità, Orientamenti; il Salone della ristorazione scolastica ed educazione alimentare 'Scuola dei sapori' e il Salone sull'innovazione e la ricerca detto 'Nova' dedicato alla creazione di spin-off e lo sviluppo di nuove imprese. Particolare attenzione ha riscontrato la questione della ristorazione scolastica ed educazione alimentare, al centro del salone 'Scuola dei sapori' organizzato in collaborazione col Comune di Genova: oltre all'elaborazione di linee guida per la ristorazione scolastica, Comune e Fiera presenteranno domani l'Osservatorio nazionale permanente sulla ristorazione scolastica, un sistema di monitoraggio basato su parametri condivisi. Per il terzo anno, inoltre, ci sarà il Campionato nazionale di ristorazione scolastica con i cuochi delle scuole comunali che domani si esercitano sul menù bio e dopodomani sui cibi senza glutine. Obesità, allergie alimentari e attenzione ad

