



Ministero della Salute, pubblicate le ricette degli studenti di Ladispoli e Civitavecchia

Descrizione

Le ricette degli studenti degli Istituti alberghieri **Stendhal di Civitavecchia e Di Vittorio di Ladispoli**, sulla base delle indicazioni delle dietiste del **Sian** (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della ASL Roma 4, **sono state pubblicate all'interno del ricettario ufficiale del Ministero della Salute: "Le Ricette della Salute: + iodio - sale"**. Lo rende noto la direzione della **Asl Roma 4**.

<Il progetto è stato sottolineato dall'Azienda sanitaria che ha iniziato lo scorso aprile e ha visto la stretta collaborazione del **Sian** della ASL Roma 4 con i due istituti scolastici, i **Comuni di Civitavecchia e Ladispoli** e le aziende di ristorazione scolastica *Dussmann e Cir Food*, con l'obiettivo di migliorare la qualità nutrizionale dei pasti scolastici e educare gli studenti, fin da piccoli, ad un'alimentazione equilibrata e funzionale alla salute. Le ricette selezionate, creative, bilanciate e valorizzanti i prodotti del territorio, sono già state presentate e degustate dagli alunni delle scuole elementari di **Civitavecchia e Ladispoli** che hanno aderito al progetto>.

L'iniziativa si inserisce nella più ampia campagna ministeriale **"Le ricette per la salute: + iodio - sale"** inclusa nel programma regionale **"Scuole che Promuovono Salute"** e legata alla pratica raccomandata **"Sano chi Sa"**. Il volume contiene **172 ricette elaborate con il coinvolgimento delle famiglie e dei docenti da oltre 300 classi di 50 scuole del Lazio**, grazie ad un lavoro svolto nell'ambito della pratica **"Sano chi sa"**; le ricette sono state raccolte e validate dai referenti delle Asl partecipanti, con il coordinamento della **Asl Roma 2** che ha curato la revisione editoriale del volume.

Le ricette sono consultabili al seguente link: <https://www.aslroma4.it/pdf/2025/LE-RICETTE-DELLA-SALUTE-PIU-IODIO-MENO-SALE.pdf>

(F.Mar)