



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia  
**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE N. 2**  
**"Giovanni Paolo II"**

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado

**Indirizzo Via Torrente Forno, 58 — 98071 Capo d'Orlando (ME)**

**Telefono 0941426051**

**Codice fiscale 95008810830**

**Codice Meccanografico MEIC83000X**

**Codice Univoco Ufficio UFVHMT**

**Sito Internet [www.icgiovannipaolosecondo.edu.it](http://www.icgiovannipaolosecondo.edu.it)**

**Indirizzo e-mail [meic83000x@istruzione.it](mailto:meic83000x@istruzione.it)**

**Posta Certificata [meic83000x@pec.istruzione.it](mailto:meic83000x@pec.istruzione.it)**



- Ai Genitori della scuola  
**dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado**
- Ai Docenti della scuola  
**dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado**
- Agli Alunni delle classi 2° sezione A, B e C  
della scuola secondaria di I grado
- Al Sito WEB  
<https://www.icgiovannipaolosecondo.edu.it/circolari.php>

**Circolare nr.148**

**OGGETTO: Progetto FED ASP Messina – Giornata di formazione “Le ricette della salute: più iodio meno sale!”**

Con la presente si comunica che nell'ambito delle iniziative di "Educazione alla salute", **giovedì 22 febbraio 2024, dalle ore 12.00 alle ore 13.00, nell'anfiteatro del plesso “Cono Micale Alberti”** di c/da Furriolo, i genitori, i docenti liberi dal servizio e le classi seconde della scuola secondaria di primo grado sono invitati a partecipare alla seconda giornata formativa-informativa, dal titolo **“Togli la saliera dalla tavola”**, relativa al Progetto FED-Formazione Educazione Dieta Mediterranea, realizzato in collaborazione con il SIAN ASP Messina.

Il progetto si propone di:

- formare insegnanti, genitori e alunni, sulle corrette abitudini alimentari con l'obiettivo di costruire una rete territoriale per la promozione degli stili di vita salutari e della dieta mediterranea tra scuola, famiglia, territorio e operatori di settore.
- valorizzare e difendere il patrimonio culturale gastronomico del nostro territorio accostando genitori, docenti e alunni alla tradizione locale, diffondendo la conoscenza dei prodotti tipici, locali e stagionali, promuovendone il consumo, in alternativa alla scelta di prodotti industriali e conservati, come strategia per una migliore qualità alimentare e quindi una migliore qualità di vita.

Le classi seconde della scuola secondaria di I grado saranno accompagnate dai docenti in orario di servizio.

**Per ogni informazione in merito è possibile contattare la referente del progetto, prof.ssa Savina Zingales.**

**L'incontro avrà come relatori:**

- Direttore SIAN Dott. Gaetano Nicodemo;
- Dr.ssa Maria Lidia Lo Prinzi;
- Dr.ssa Noemi Vacirca.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.<sup>ssa</sup> Rita TROIANI

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3,  
comma 2, del D. Lgs n. 39/1993