



OPUSCOLO INFORMATIVO PER INSEGNANTI



ANNA&DARIO
ALLA SCOPERTA
DELLE FATTORIE

= **BIO** =

INDICE PER ARGOMENTI

FORMAGGIO BIO.....pag.12

FATTORIA NEL VERDE

ALLEVAMENTO BIO.....pag.16

CASCINA LISINDREA

FRUTTA BIO.....pag.20

AGRICOOPECETTO

ORTAGGI BIO.....pag.26

L'ORTO DI LAURA

MIELE BIO.....pag.32

CASCINA SALOMONE

CEREALI E LEGUMI BIO.....pag.36

CASCINA DELLA NONNA

RISO BIO.....pag.40

AZIENDA AGRICOLA DI ROVASENDA

ERBE OFFICINALI BIO.....pag.46

CONSORZIO ERBA BONA VCO

UVA BIO.....pag.50

COOPERATIVA TERRA E GENTE



1) **FATTORIA NEL VERDE**
San Francesco al Campo (TO)



2) **CASCINA LISINDREA**
Vicoforte (CN)



3) **AGRICOOPECETTO**
Pecetto (TO)



4) **L'ORTO DI LAURA**
Bra (CN)



5) **CASCINA SALOMONE**
Roppolo (BI)



6) **CASCINA DELLA NONNA**
Alessandria (AL)



7) **AZIENDA AGRICOLA DI ROVASENDA**-
Rovasenda (VC)



8) **ERBA BÖNA**
Crodo (VB)



9) **TERRA E GENTE**
Albugnano (AT)



INTRODUZIONE

REGIONE PIEMONTE E UNIONCAMERE PIEMONTE INSIEME PER PROMUOVERE L'USO DEI PRODOTTI BIO

Visto l'interesse e il peso crescente per il settore biologico in Piemonte, la Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte e Unioncamere Piemonte hanno sottoscritto a marzo 2020 un Accordo di collaborazione.

La collaborazione ha lo scopo di valorizzare la sinergia tra l'Assessorato regionale Agricoltura e Cibo e l'esperienza maturata nell'ambito dell'informazione scolastica dalla rete delle Camere di Commercio che, ormai da diversi anni,

su incarico del Ministero, portano avanti il progetto "Latte nelle scuole". Per raggiungere questo obiettivo, Unioncamere Piemonte si avvale dell'attività del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, organismo strumentale specializzato nella gestione delle problematiche inerenti la sicurezza alimentare, la nutrizione, le analisi e l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Nel corso del 2020 è stato creato uno **sportello on line** denominato **BioDesk**, per fornire informazioni di primo orientamento alle amministrazioni comunali, agli istituti scolastici e ai soggetti eroganti servizio di mensa scolastica, relative ai requisiti per qualificare il servizio di

refezione scolastica come mensa biologica.

Dal punto di vista dell'**educazione alimentare**, nel corso del 2021 sono stati realizzati nove video che simulano un tour virtuale di alcune fattorie didattiche biologiche piemontesi e alcuni materiali ludico-informativi di accompagnamento alla visione, tra cui questo manuale, per gli insegnanti e gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

"Promuovere il consumo di prodotti di qualità, biologici e sostenibili nell'ambito della ristorazione collettiva e educare - soprattutto i più giovani - a un'alimentazione consapevole, sana e equilibrata sono i principali obiettivi dell'ac-

cordo che abbiamo siglato con l'Assessorato Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte. Il progetto 'Iniziative di informazione e di educazione alimentare in materia di agricoltura biologica' rientra perfettamente tra le missioni delle Camere di commercio quali, ad esempio, sostenere il settore dell'agricoltura nelle sue trasformazioni sociali ed economiche e promuovere una cultura del cibo di eccellenza e rispettoso dell'ambiente" sottolinea il presidente di Unioncamere Piemonte, Gian Paolo Coscia.

"Questo importante progetto di educazione al cibo biologico ha l'intento di sensibilizzare un numero maggiore di Comuni a introdurre prodotti biologici per i pasti somministrati nelle mense scolastiche. Ma per accrescere la sensibilità ad una alimentazione sana e la conoscenza dei cibi biologici, l'aiuto degli insegnanti è fondamentale assieme agli agricoltori impegnati nelle produzioni bio,

ovvero oltre 2500 produttori certificati in Piemonte. Inoltre sottolineo il ruolo educativo svolto dalle nostre fattorie didattiche che danno testimonianze dirette delle diverse filiere agroalimentari della nostra regione", conclude l'assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte, Marco Protopapa. Per maggiori informazioni e dati:

www.lab-to.camcom.it/progetto-bio



IL SISTEMA DI QUALITÀ BIOLOGICO

Il sistema di qualità biologico

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione che ha come **obiettivo** il rispetto dell'ambiente e degli equilibri naturali, della salute dell'operatore e del consumatore.

Nell'agricoltura biologica si utilizzano metodi di coltivazione e di allevamento che prediligono l'impiego di sostanze naturali, senza l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti insetticidi) e senza sfruttare eccessivamente le risorse naturali per preservarle, in un modello di sviluppo volto a durare nel tempo e con una maggiore attenzione

alla tutela della salute.

Per **difendere le colture** si agisce in modo preventivo, individuando le specie più resistenti alle malattie e prevedendo specifiche tecniche agricole, tenendo conto dell'adattamento dei sistemi di produzione alle condizioni locali, quali ad esempio:

- **rotazione delle colture**, per ostacolare l'ambientazione dei parassiti e per preservare le sostanze nutrienti del terreno;
- **consociazione**, che prevede la coltivazione parallela di piante sgradite l'una ai parassiti dell'altra;
- **fertilizzazione con concimi na-**

turali come il letame e altre sostanze organiche compostate.

Per quanto riguarda l'**allevamento biologico** l'obiettivo è l'ottenimento di produzioni di alta qualità e non la massimizzazione della resa. Gli animali devono essere alimentati con prodotti vegetali ottenuti da produzione biologica, coltivati all'interno della stessa azienda agricola o nel comprensorio in cui essa ricade. Agli animali vengono inoltre garantite condizioni di vita adeguate alle loro specifiche esigenze e la possibilità di esprimere il loro comportamento naturale.

L'azienda che vuole **certificare le attività** di produzione, preparazione, commercializzazione e importazione dei prodotti agricoli biologici deve essere sottoposta al sistema di controllo previsto dalla normativa e viene inserita in un elenco degli operatori dell'agricoltura biologica che viene approvato ogni anno.

La **certificazione dei prodotti** ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica viene effettuata da un Organismo di Controllo tramite apposito documento giustificativo, che contiene l'indicazione dei prodotti certificati per i quali l'operatore biologico può rilasciare le "dichiarazioni di conformità" e l'indicazione del periodo di validità del documento stesso.



SUPERFICI E COLTURE (in ha)

Fonte: OdC

TOTALE AL 31/12/2019	50.786
Cereali	10.614
Colture proteiche, leguminose da granella	719
Piante da radice	227
Colture industriali	2.562
Colture foraggere	6.221
Altre colture da seminativi	167
Ortaggi*	1.776
Frutta**	2.856
Frutta in guscio	3.221
Agrumi	10
Vite	3.945
Olivo	60
Altre colture permanenti	41
Prati e pascoli (escluso il pascolo magro)	10.477
Pascolo magro	7.082
Terreno a riposo	807

* Agli ortaggi sono accorpate le voci "fragole" e "funghi coltivati"
 ** Alla frutta è accorpata la voce "piccoli frutti"

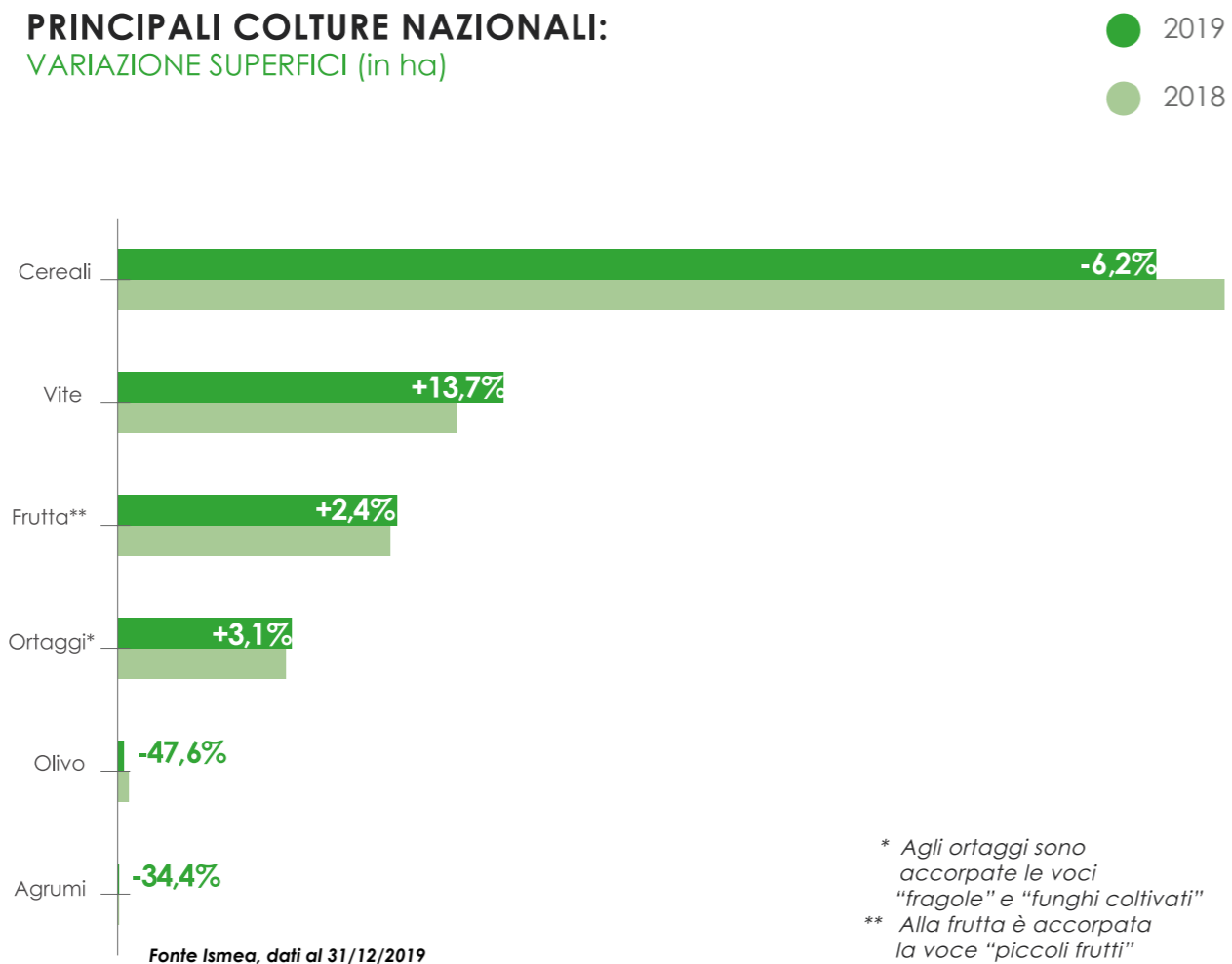
Totale 2019	50.786
Totale 2018	50.951
Var. % 19-18	-0,3



La superficie coltivata con il metodo dell'agricoltura biologica è di circa 50.000 ettari, per la maggior parte caratterizzata dalla presenza di colture cerealicole, viticole e ortofrutticole.

	2019	2018
Cereali	10.614	11.313
Vite	3.945	3.469
Frutta**	2.856	2.788
Ortaggi*	1.776	1.723
Olivo	60	115
Agrumi	10	15

PRINCIPALI COLTURE NAZIONALI:
VARIAZIONE SUPERFICI (in ha)



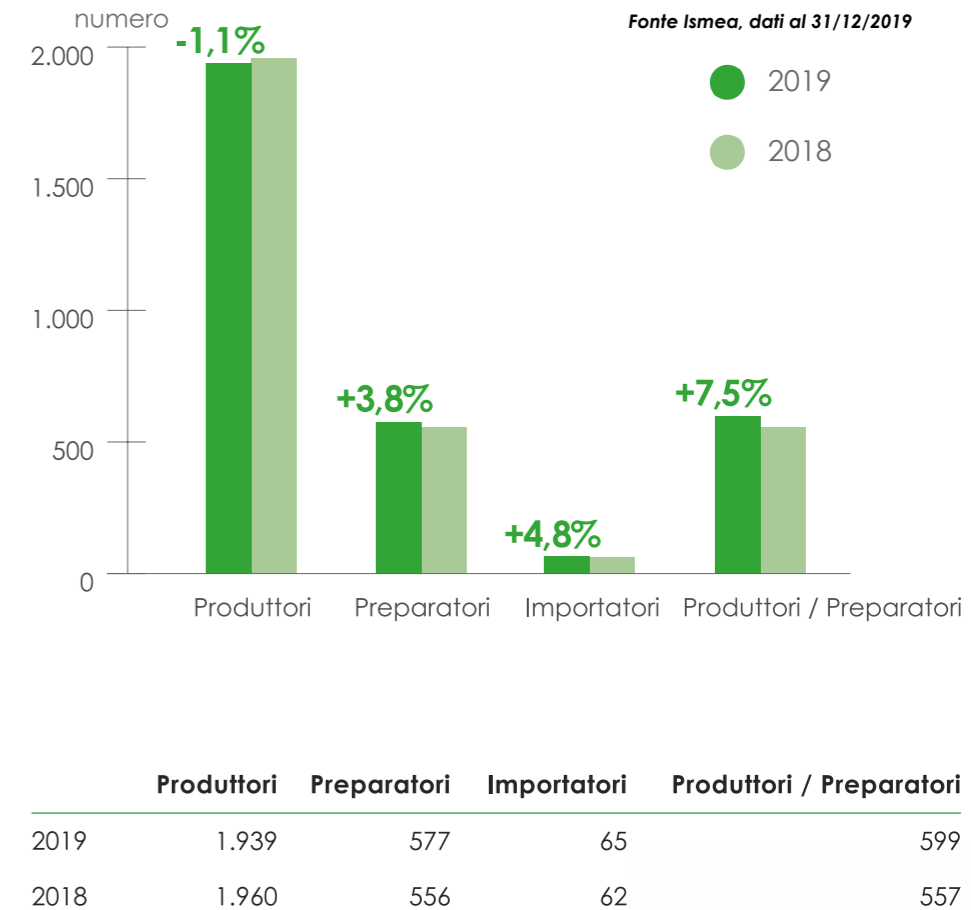
* Agli ortaggi sono accorpate le voci "fragole" e "funghi coltivati"
** Alla frutta è accorpata la voce "piccoli frutti"



In Regione Piemonte sono attualmente circa **3000** gli operatori biologici, di cui circa **2500** classificati come produttori.

OPERATORI

Totale 2019	3.180
Totale 2018	3.135
Var. % 19-18	+1,4



IL PROGETTO

Il progetto "Alla scoperta delle fattorie Bio", promosso dalla Regione Piemonte (Assessorato Agricoltura e Cibo), Unioncamere Piemonte, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con Feelthebeat, mira alla conoscenza e alla diffusione dei principi dell'agricoltura biologica ed al consumo alimentare consapevole, innalzando nei bambini e nei ragazzi la curiosità per il mondo contadino e il rispetto per il cibo sano.

Obiettivo prioritario è regalare a bambini e ragazzi un'esperienza unica: visite e laboratori didattici virtuali in nove fattorie bio della Regione Piemonte con il fine di far conoscere loro la natura, il mondo agricolo, le tecniche di

produzione e trasformazione degli alimenti ma, soprattutto, l'alto valore nutrizionale e la qualità dei prodotti biologici.

La formula scelta per porgere in modo accattivante i contenuti ai fruitori del progetto è quella di video divulgativi in cui a personaggi reali (fattori, agronomo, nutrizionista ecc.) si affiancano visitatori virtuali delle fattorie nati dalla fantasia di un'illustratrice professionista.

Durante il nostro viaggio a tappe scopriremo e conosceremo meglio la:

- filiera lattiero-casearia
- filiera zootecnica
- filiera frutticola
- filiera ortofrutticola
- filiera del miele
- filiera cerealicola



- filiera risicola
- filiera delle erbe officinali
- filiera viticola

Materiale didattico e informativo

Il progetto è corredato anche da:

- Un opuscolo didattico per gli insegnanti;
- 5 prodotti ludico - informativi per le classi di 1°, 2° e 3° elementare;
- Un racconto a fumetti per le restanti classi.

Finalità

- Raccontare il variegato mondo che ruota attorno al comparto biologico
- Conoscere e valorizzare il patri-



- monio del territorio rurale
- Apprendere concetti come biodiversità, sostenibilità ambientale, cicli vitali, reti alimentari
- Comprendere il ciclo produttivo dei prodotti biologici
- Favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione di percorsi didattici specifici
- Acquisire la consapevolezza delle conseguenze, per il presente e per il futuro, di determinate scelte e azioni individuali e collettive.

Destinatari

Docenti ed alunni della scuola primaria e secondaria di I grado.

Competenze professionali

Il progetto educativo ingloba due figure professionali che interagiscono tra di loro, operando in sinergia con gli operatori delle varie fattorie: *Mara Antonaccio*, biologa nutrizionista e *Antonello Petruzzello*, agronomo.

I contributi dei due professionisti, ciascuno secondo le competenze relative alla propria professionalità, stimolano con i loro interventi mirati la curiosità e la voglia di "imparare facendo" tipica dei ragazzi.

Mara ed Antonello adattano i contenuti trattati all'età e alle conoscenze di base degli alunni, con il fine di renderli consapevoli

dell'effetto che le loro azioni possono avere nei confronti della propria salute e dell'ambiente che li circonda. Rispondendo in modo semplice alle domande dei visitatori virtuali delle fattorie bio, la nutrizionista e l'agronomo non solo fanno scoprire ai ragazzi la bontà e la genuinità dei prodotti biologici, ma, soprattutto, riescono a responsabilizzarli sui pericoli legati ad una alimentazione scorretta e sbilanciata e quanto questo possa influire per una vita adulta sana ed equilibrata.





ANNA

MI CHIAMO ANNA.

Ciao, mi chiamo Anna. Ho otto anni e frequento la terza classe della scuola primaria. Sono molto curiosa e chiacchierona. Sono affascinata dalle piante e dai voli delle farfalle, degli insetti e degli uccelli. Faccio mille domande a tutti e mi piace molto scrivere e disegnare. Ho un taccuino su cui annoto tutto con una matita e faccio schizzi di tutto ciò che vedo.



DARIO

MI CHIAMO DARIO.

Eccomi! Io sono Dario e ho undici anni. Frequento la prima classe della secondaria di primo grado. Studio tutto molto volentieri, soprattutto le Scienze e i processi produttivi dei prodotti alimentari bio. Il mio mezzo magico è uno zaino nel quale porto sempre con me un tablet, una macchina fotografica, una bussola, un binocolo ed una speciale lente di ingrandimento.



NONNO

IO SONO IL NONNO.

Io sono nonno Aldo, ormai in pensione dal mio lavoro di agricoltore BIO, amo insegnare ai miei nipotini le meraviglie dell'agricoltura e dell'allevamento biologico. Li condurrò per questo con me in un fantastico tour attraverso le campagne piemontesi per visitare nove aziende biologiche e scoprire tutti i segreti legati a questo fantastico mondo.



ANTONELLO

MI CHIAMO ANTONELLO.

Ciao a tutti, sono Antonello, agronomo forestale ed esperto di viticoltura. Cercherò di fornirvi tutte le informazioni utili inerenti la coltivazione dei prodotti, che trovate quotidianamente sulle vostre tavole, ma nel rispetto del discipline dell'agricoltura biologica. Non solo, vi racconterò anche tanti aneddoti e curiosità che son capitati durante il mio lavoro.



MARA

IO SONO MARA.

Bene ragazzi, siete pronti a conoscere gli aspetti nutrizionali dei prodotti biologici? Io sono Mara, esperta nutrizionista, e vi accompagnerò in questo fantastico viaggio nel quale incontreremo tante persone simpatiche, diverse specie animali, assaggeremo tante bontà e impareremo i vantaggi di un'alimentazione basata su prodotti ottenuti da coltivazione biologica.





FATTORIA NEL VERDE



PRESENTAZIONE

L'azienda "Fattoria nel verde" si trova nel comune di San Francesco al Campo, a circa venti chilometri dal centro di Torino. Oltre alla vendita diretta di pane e latticini, l'azienda ha due punti vendita di latte crudo. È una fattoria didattica aperta tutto l'anno in cui vengono allevati bovini, caprini, ovini e animali da cortile e in cui si effettua la coltivazione di cereali e foraggi.

La "Fattoria nel verde" offre la possibilità tra gennaio e dicembre di realizzare alcuni percorsi didattici rivolti a tutti.

I tre cortometraggi, ("Presentazione della Fattoria BIO", "Alla scoperta della stalla BIO" e "Alla scoperta del formaggio BIO"), offrono la possibilità di fare una piacevole passeggiata virtuale in tutti gli spazi, aperti e chiusi, della "Fattoria nel verde" consentendo a bambini e

a ragazzi di avvicinarsi in modo diretto, piacevole e coinvolgente al mondo contadino, alla produzione dei prodotti biologici e alle relative tecniche di trasformazione.



FILIERA LATTIERO-CASEARIA

Nell'azienda "Fattoria nel verde" viene effettuata una scrupolosa selezione degli allevamenti ed un

costante controllo dell'effettivo stato di salute e della corretta alimentazione degli animali attraverso l'adozione di buone pratiche di allevamento basate sull'utilizzo di foraggi tradizionali.

Viene inoltre periodicamente verificato lo stato di salute degli animali mediante scrupolose analisi chimico-microbiologiche del latte.

Numerosissimi i tipi di formaggi prodotti, spesso ancora oggi confezionati a mano nel rispetto dei più rigorosi protocolli igienico-sanitari, per garantirne bontà e fare in modo che arrivino freschi, integri e gustosi sulle tavole dei consumatori.

La parola all'agronomo

L'agronomo Antonello nella puntata si adopera per far scoprire ai ragazzi perché il latte biologico sia migliore e i motivi per i quali sia necessario scegliere sempre prodotti

bio al supermercato. Particolare attenzione viene dedicata alla scelta di non utilizzare medicinali nella produzione. Angela invece, mostra con orgoglio la sala mungitura e chiarisce anche le modalità con cui periodicamente viene controllato il latte.

La parola alla nutrizionista

Nel video “Alla scoperta del formaggio BIO” la nutrizionista, sollecitata dalle domande dei bambini spiega loro alcune curiosità sul latte e sulla nascita e la storia del formaggio, chiarendo anche quali siano le caratteristiche organolettiche di tali prodotti. Mara racconta che l'uomo ha cominciato a bere il latte circa ottomila anni fa scoprendo che, allevando animali da latte, poteva garantirsi la disponibilità continua di tale alimento nutriente.

Angela invece mostra con grande pazienza i processi di trasformazione del latte, spiegando ai bambini la terminologia specifica.



OBIETTIVI

- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente
- Sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei prodotti alimentari bio
- Conoscere la composizione e il valore nutritivo del latte e del formaggio
- Considerare l'alimentazione come prevenzione e cura delle malattie
- Cogliere la relazione tra cibo, salute e ambiente
- Conoscere la corretta preparazione, conservazione e salubrità igienico sanitaria del formaggio



SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Percorso di lingua italiana

Scopriamo la “Fattoria nel verde” attraverso i cinque sensi

Si invitano i bambini a compilare una tabella, simile a quella proposta, da riprodurre sul quaderno, in cui registrare parole (verbi, aggettivi, nomi) relativi alla visita virtuale nella “Fattoria nel verde” al fine di stimolare la fantasia e l'immaginazione ed arricchire il patrimonio lessicale. Alcuni campi possono restare vuoti.

Scopro la fattoria nel verde con...					
	Campi aperti	Laboratorio	Negozi	Stalla	Pollaio
La vista					
L'udito					
Il gusto					
Il tatto					
L'olfatto					

Costruiamo un glossario

Durante la visione del filmato i bambini prendono nota delle parole difficili utilizzate dalla proprietaria dell'azienda e dai due esperti. (ascolto attivo). Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario. Il glossario può essere implementato dopo la visione dei filmati relativi ad ogni fattoria.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Arte e immagine

Dal foraggio al forMaggio

Si invitano i ragazzi a costruire un piccolo video o una presentazione ppt con immagini e didascalie che rappresentino i momenti salienti della filiera del latte: dall'alimentazione degli animali sino alla vendita del prodotto finito.



CASCINA LISINDREA

PRESENTAZIONE

“Cascina Lisindrea” è situata alle pendici delle Alpi Marittime. Immersa nel verde delle colline Monregalesi, l’azienda ospita fabbricati in cui si allevano e si macellano bovini di razza piemontese e suini che vengono alimentati con fieno, orzo, mais ed erba medica coltivati sui terreni di proprietà con criteri biologici e naturali.

Cascina Lisindrea offre la possibilità di degustare e acquistare direttamente carni fresche e salumi dai sapori d’un tempo, denominati da “Nonno Chichinot”.

Attraverso i tre cortometraggi, (“Presentazione della fattoria BIO”, “Alla scoperta dei mangimi BIO” e “Alla scoperta degli allevamenti BIO”), bambini e ragazzi potranno muoversi agevolmente, seppure in un modo virtuale, nell’azienda apprendendo notizie sugli

allevamenti, sugli animali e la loro alimentazione e sui prodotti della Cascina. Attraverso le parole del proprietario dell’azienda Claudio Voarino, la visita risulterà interessante e interattiva grazie alle attività da lui proposte.



FILIERA ZOOTECNICA

Nell’azienda “Cascina Lisindrea” grandissima attenzione viene rivol-

ta all’allevamento del bestiame. Una scrupolosa attenzione alla corretta alimentazione a base di cibo biologico degli animali consente ai proprietari di immettere sul mercato carni e salumi di eccellente qualità.

All’interno della Cascina Lisindrea è stata realizzata una stalla a stabulazione libera per i vitelli destinati alla macellazione, con box non sovraffollati e recinto esterno con lo scopo di favorire in ogni modo il benessere animale.

Numerose le specialità in vendita dai sapori e dalla fragranza di un tempo, tra cui prodotti che non contengono nè latte nè farina.

La parola all’agronomo

L’agronomo Antonello nella puntata rivela ai ragazzi segreti relativi alle tipologie di mangimi con cui è necessario alimentare gli animali in una fattoria bio.

L'esperto chiarisce anche quali siano gli altri fattori necessari per il benessere animale, le caratteristiche delle colture proteiche, il ruolo che ha il letame nella coltivazione biologica. Antonello nel suo intervento sottolinea la particolare importanza che la natura trae dalle coltivazioni biologiche e perché sia importante scegliere prodotti bio al supermercato.

La parola alla nutrizionista

Nel video "Alla scoperta degli allevamenti BIO" Mara Antonaccio, rispondendo ai piccoli visitatori della cascina, illustra loro alcune curiosità sulla nascita del consumo della carne.

Mara spiega poi perché la carne non deve mancare nell'alimentazione umana e quali siano gli accorgimenti da seguire quando la

si acquista.

Claudio invece, aiutato da quattro ragazzi, utilizzando anche coinvolgenti giochi didattici, fornisce informazioni dettagliate sulle abitudini alimentari degli animali e sui loro comportamenti.



GUARDA LA PUNTATA



OBIETTIVI

- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente
- Sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei prodotti alimentari della filiera zootecnica
- Conoscere la composizione e il valore nutritivo della carne
- Considerare l'alimentazione come prevenzione e cura delle malattie
- Cogliere la relazione tra benessere animale e salute umana
- Diminuire l'impatto ambientale delle produzioni
- Conoscere la corretta preparazione, conservazione e salubrità igienico sanitaria della filiera zootecnica.

SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Attività di lingua italiana

Quanti e quali animali hai visto nel video?

Aiutandoti con il vocabolario ricerca i nomi dei versi di ognuno e regISTRALI in una tabella di tua invenzione.

Costruiamo un glossario

Seguendo le indicazioni della consegna con lo stesso titolo proposta per la Fattoria nel Verde, prosegui con l'attività.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

- 1) Dopo aver ascoltato con attenzione i contenuti dei filmati, immaginando di essere Antonello, redigi un decalogo con regole da seguire in un allevamento biologico.
- 2) Se avessi la possibilità di fare altre domande a Claudio cosa gli chiederesti? Inventa cinque domande da rivolgere al proprietario dell'azienda.





AGRICOOPECETTO

PRESENTAZIONE

Agricoopepetto è una cooperativa agricola situata a Pecetto Torinese, nata nel 2010 con l'intento di creare un punto vendita in cui vendere i prodotti delle aziende agricole biologiche della Provincia di Torino.

È attrezzata con un moderno laboratorio di trasformazione per valorizzare le ricette tradizionali locali. Ha una grande attenzione al sociale volta all'inclusione socio-lavorativa di persone svantaggiate ed ha per questa ragione avviato una serie di progetti volti al reinserimento sociale e lavorativo di lavoratori a bassa contrattualità tra cui donne uscite da percorsi di violenza e tratta giovani con sofferenza psichica, disabili e migranti richiedenti asilo.

Associa imprenditori agricoli sensibili al tema della sostenibilità ambientale ed è stata premiata

con riconoscimenti di carattere nazionale.

Agricoopepetto produce per sé e per terzi prodotti con certificazione biologica che grazie ad una particolare lavorazione che non solo garantisce la sicurezza alimentare, ma mantiene inalterate le caratteristiche gustative e organolettiche.

Nell'azienda vengono sviluppati progetti finalizzati all'educazione ambientale e alimentare e di educazione ai consumi consapevoli rivolti principalmente ad un pubblico adulto attraverso le attività della Fattoria Didattica e Sociale "la Casetta", accreditata dalla Regione Piemonte.

Presso il punto vendita in Strada Sabena 78, a Pecetto Torinese, è possibile acquistare una vasta gamma di prodotti assolutamente garantiti per bontà e freschezza: risotti bio, biscotti tipici del Paniere

della Provincia di Torino, antipasti, minestrone, olio d'oliva biologico, uova da galline allevate a terra, salumi e insaccati, nonché mieli e vini locali della migliore qualità. Elena, una dei soci della cooperativa, accompagnata dalla sua aiutante Matilde, nei tre cortometraggi ("Presentazione della fattoria BIO", "Alla scoperta del frutteto BIO" e "Alla scoperta delle ciliegie BIO"), accompagna i ragazzi nel tour virtuale nell'azienda fornendo loro preziose informazioni relative alla filiera frutticola bio.



FILIERA FRUTTICOLA

Nell'azienda "Agricopecetto" viene effettuata una scrupolosa selezione di frutta e ortaggi, successivamente mondati, accuratamente lavati e asciugati, e poi lavorati nel rispetto delle ricette tradizionali, senza l'utilizzo di conservanti o prodotti di sintesi attraverso l'uso di macchinari moderni che garantiscono la sicurezza alimentare e, allo stesso tempo, il mantenimento delle caratteristiche gustative e organolettiche dei prodotti.

La parola all'agronomo

L'agronomo Antonello nella puntata sottolinea l'importanza di non utilizzare medicinali nella produzione frutticola e dedica notevole spazio al ruolo fondamentale che hanno le api nella frutticoltura.

Elena invece, in compagnia della piccola Adele, spiega con grande dovizia di particolari la funzione sociale della cooperativa, le varietà di ciliegie prodotte, per poi mostrare le delizie del punto vendita.



La parola alla nutrizionista

Nel video "Alla scoperta delle ciliegie BIO" Mara, sollecitata dalle loro interessanti domande, illustra ai bambini la funzione dei batteri che vivono nella nostra pancia.

Successivamente spiega sia la classificazione delle tipologie di frutta sia le quantità necessarie giornaliere da assumerne. Mara dà anche informazioni relative alla provenienza delle ciliegie. Racconta infine un divertente episodio della sua infanzia legato alle ciliegie. Elena invece mostra con grande orgoglio i processi di trasformazione delle ciliegie in prodotti di varia natura: marmellate, sciroppi ecc.

GUARDA LA PUNTATA

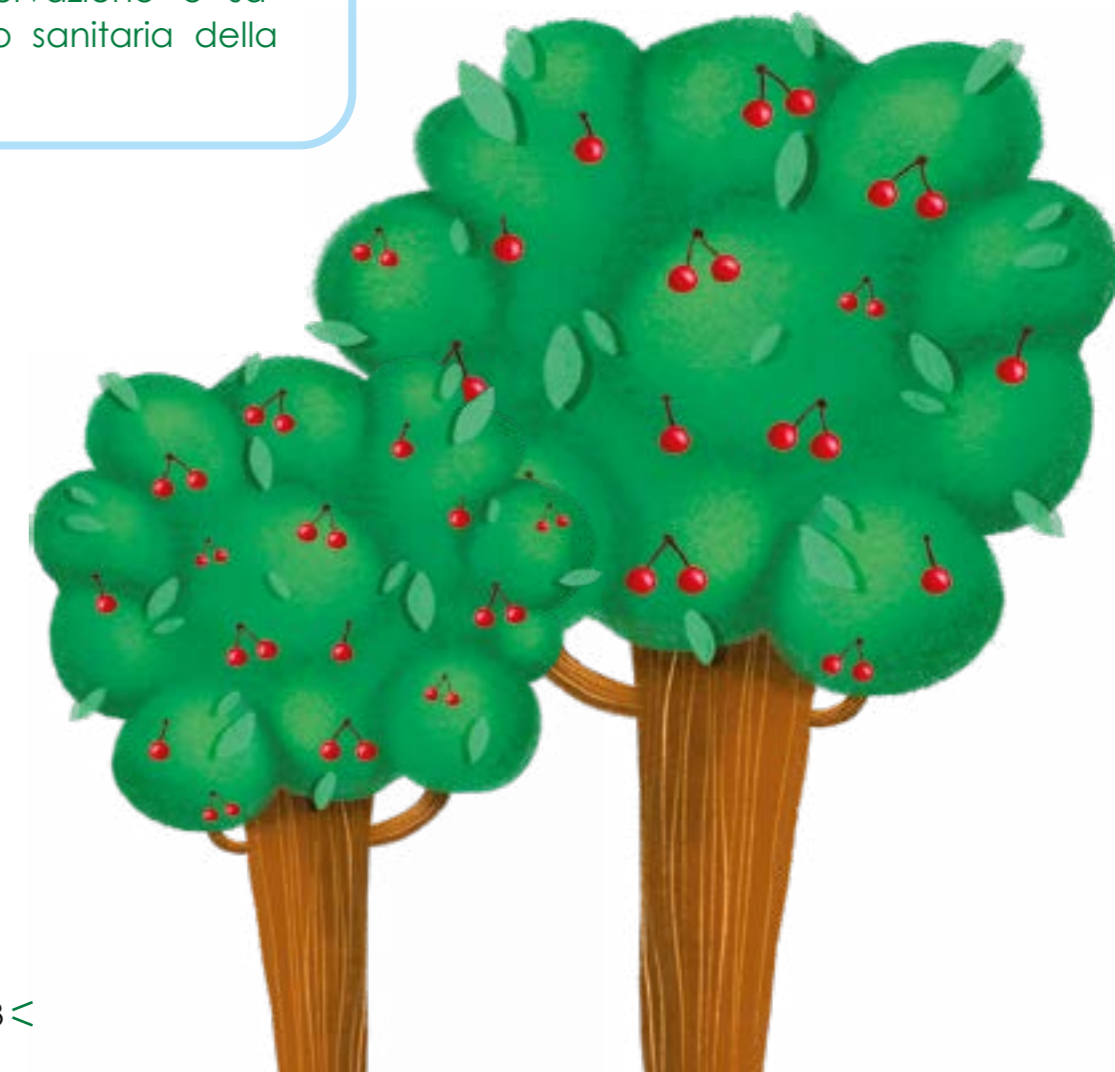


OBIETTIVI

- Identificare e valorizzare il potenziale nutrizionale e organolettico dei prodotti frutticoli
- Sviluppare le conoscenze legate alla filiera frutticola anche in considerazione della richiesta da parte del consumatore di prodotti con standard qualitativi elevati
- Conoscere i processi di lavorazione e trasformazione di alcuni frutti
- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente
- Sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei prodotti bio
- Conoscere la funzione dei batteri che vivono nella pancia
- Considerare l'importanza dell'assunzione di frutta e ver-

dura nella dieta giornaliera

- Cogliere la relazione tra cibo, salute e ambiente
- Conoscere la corretta preparazione, conservazione e salubrità igienico sanitaria della frutta



**SUGGERIMENTI PER PROPOSTE
 OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE**

SCUOLA PRIMARIA

Percorso di lingua italiana

Individua nel crucipuzzle le parole nascoste



API
 BARATTOLO
 CILIEGIE
 FRUTTICOLTURA
 MIELE
 PICCIOLO
 SOCIO
 VITAMINE

AZIENDA
 BATTERI
 FRUTTA
 MARMELLATA
 NOCCIOLO
 SCIROPPO
 TISANA
 ZUCCHERO

Il ciliegio racconta

Immaginando di essere un ciliegio, racconta la tua vita e quella dei tuoi frutti in prima persona.

Costruiamo un glossario

Durante la visione del filmato bambini e ragazzi prendono nota delle parole difficili utilizzate da Elena e dai due esperti. (ascolto attivo)

Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario. Il glossario può essere implementato dopo la visione dei filmati relativi ad ogni fattoria.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Arte e immagine-Tecnologia:

(Lavoro di gruppo)

Il Kamishibai è una tecnica narrativa itinerante giapponese costituita da un teatrino, il cosiddetto butai, dentro il quale si facevano scorrere le immagini, disegnate su cartoncini rettangolari, necessarie a raccontare la storia.

Dopo aver cercato ulteriori notizie nel web sul kamishibai, realizzate un butai con i materiali consigliati dal vostro insegnante di tecnologia; immaginando poi di essere dei narratori, preparate un numero di tavole illustrate sufficienti per raccontare ai vostri compagni la vita delle api.





L'ORTO DI LAURA

PRESENTAZIONE

L'azienda agricola "L'orto di Laura" a conduzione biologica e ad indirizzo orticolo è ubicata nel comune di Bra nella zona tipica degli Orti ed è gestita da Laura Nervo, un'esperta coltivatrice diretta, laureata in agraria.

Si tratta di una realtà già esistente da diverso tempo, gestita prima dal nonno, poi dal padre dell'attuale proprietaria.

Nella sua produzione l'azienda favorisce e mantiene la varietà dei prodotti seguendo il ciclo stagionale agricolo e non un sistema monocolturale come richiesto dal mercato.

L'orto di Laura è anche una fattoria didattica: propone varie attività, percorsi e laboratori che possano innestarsi ad hoc sulla programmazione annuale dei docenti e rispondano in maniera adeguata alle necessità dei bam-

mini e dei ragazzi. Oltre alla didattica per i più piccoli nell'azienda si fa anche agricoltura "sociale": lavoro con i minori, con gli anziani, con le donne e lavoro con i diversamente abili.

Laura, Mara ed Antonello nei tre cortometraggi ("Presentazione della fattoria BIO", "Alla scoperta dell'orto BIO" e "Alla scoperta della verdura BIO"), accompagnano i ragazzi nel tour virtuale nell'azienda fornendo loro preziose informazioni relative alla filiera ortofrutticola bio.



FILIERA ORTOFRUTTICOLA

L'orto di Laura oggi produce principalmente insalate, pomodori, costine, spinaci, sedano, cetrioli, aglio, cavoli.

Laura Nervo ha sperimentato la vendita diretta e a domicilio, formule di mercato che ha deciso di non abbandonare più.

All'interno del suo laboratorio si preparano prodotti eccellenti: mix per minestroni e zuppe pronte per la cottura, verdure crude pretagliate, carpaccio di barbabietola e di zucchine, insalate miste di verdure crude, zucchine sott'olio, aglio sotto aceto, composta di cipolle e tanto altro.

L'obiettivo principale di Laura è vendere un prodotto sicuro, direttamente nella sua azienda di Bra ad una clientela ormai fidelizzata, proprio per l'eccellente quali-

tà dei prodotti.

La parola all'agronomo

Ancora una volta l'agronomo Antonello ribadisce l'importanza di non utilizzare prodotti di sintesi nella produzione ortofrutticola per ottenere prodotti biologici di qualità. Laura invece, in compagnia delle piccole Eleonora e Beatrice, illustra in modo particolareggiato come si lavori il suolo e come si coltivino gli ortaggi in serra. Spiega anche alle bambine il funzionamento della seminatrice.

La parola alla nutrizionista

Nel video "Alla scoperta della verdura BIO" Dario e Anna sono incuriositi dai sistemi di conservazione degli ortaggi, per questa ragione Mara spiega il motivo per il quale zucchero e aceto vengano utilizzati per questo impiego. Mara fornisce anche informazioni relati-

ve alla colorazione degli ortaggi. Laura invece sottolinea l'importanza della genuinità dei prodotti biologici di cui bisogna apprezzare la bontà e il sapore eccellente.



GUARDA LA PUNTATA



OBIETTIVI

- Identificare e valorizzare il potenziale nutrizionale e organolettico dei prodotti ortofrutticoli
- Sviluppare le conoscenze legate alla filiera ortofrutticola anche in considerazione di specifiche richieste da parte dei consumatori
- Conoscere i processi di lavorazione e trasformazione di alcuni ortaggi
- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente
- Sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei prodotti bio
- Conoscere la funzione dell'aceto e dello zucchero nella conservazione degli alimenti
- Considerare l'importanza dell'assunzione degli ortaggi

nella dieta giornaliera

- Conoscere la corretta preparazione, conservazione e salubrità igienico sanitaria degli ortaggi

SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Percorso di lingua italiana

Filastrocca degli ortaggi

Completa la filastrocca con le parole e i versi mancanti. Alla fine aggiungi nuovi versi inserendo altri ortaggi a tua scelta e seguendo il modello dato per la patata.

LA FILASTROCCA DEGLI ORTAGGI

Giù nell'orto, tra gli ortaggi
 ho raccolto dei messaggi.
 La patata saporita
 mi racconta la sua..... (vita):
 "Nella terra bruna e scura
 io non ho mai..... (paura).
 Fino al tempo di raccolta
 nella terra son.....(sepolta)
 Al mercato son portata
 insieme a cavoli e (insalata).
 Poi finisco in cucina
 ...
 Sulla tavola imbandita
 ...
 (ora continua tu con gli ortaggi che preferisci)



Costruiamo un glossario

Durante la visione dei filmato bambini e ragazzi prendono nota delle parole difficili utilizzate da Laura e dai due esperti. (ascolto attivo)

Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario. Il glossario può essere implementato dopo la visione dei filmati relativi ad ogni fattoria.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Storia-Tecnologia

Intervista impossibile

Immagina di poter intervistare una piantina di pomodoro con domande relative alla sua vita nella serra. Prima di scrivere il testo dell'intervista, documentati sulle particolarità storiche e biologiche, sul ciclo vegetativo, e sugli impieghi alimentari di questa pianta lasciandoti guidare dai consigli dei tuoi insegnanti.





CASCINA SALOMONE

PRESENTAZIONE

L'azienda agricola "Cascina Salomone" a conduzione biologica è ubicata nella Borgata Salomone a Roppolo, in provincia di Biella. Nei tempi passati in cascina si produceva innanzitutto per il fabbisogno familiare, eventuali eccedenze erano invece messe in vendita. Dall'apicoltura amatoriale condotta negli anni 70 dal padre di Alberto Leone, l'attuale proprietario, si è passati alla mutata realtà produttiva dei giorni nostri. Viva è la partecipazione della terza generazione della famiglia pronta a innestare l'esperienza tradizionale su sistemi innovativi capaci di rispondere con immediatezza alle nuove esigenze di mercato.

Oltre ai prodotti dell'alveare, Cascina Salomone affianca la vendita dei raccolti del frutteto, del castagneto e dei frutti di bosco

che vengono trasformati in confetture. Tutto questo e il raccolto del piccolo orto vengono venduti in azienda o consegnati a domicilio.

Nell'azienda, in cui si effettua anche la vendita diretta dei prodotti (miele e prodotti dell'alveare biologici con certificato ICEA, confetture da frutta locale, uova, ortaggi, frutta), vi è anche la possibilità di frequentare corsi e pernottare. Alberto e le sue aiutanti nei tre cortometraggi ("Presentazione della fattoria BIO", "Alla scoperta dell'apicoltura BIO" e "Alla scoperta del miele BIO"), accompagnano i ragazzi nel tour virtuale dell'azienda.



FILIERA DEL MIELE

La piccola azienda agricola si adopera per praticare l'apicoltura in maniera sostenibile, evitando un impatto negativo sul contesto ambientale. Le api contribuiscono in maniera decisiva all'equilibrio dell'ecosistema e sono sentinelle ambientali.

Dagli anni 70 nell'azienda viene praticata un'apicoltura "pulita", utilizzando per la lotta alla varroa destructor prodotti che sono normalmente presenti in natura e non "inquinano" cera e miele.

Per questa ragione nell'azienda si utilizza cera esente da residui o biologica, dal costo molto elevato, che consente alle api di vivere in un contesto naturale e di produrre miele privo di residui e di eccellente qualità.

A cascina Salomone si producono molte varietà di mieli pregiati dei fiori delle vallate e delle monta-

gne, frutto dell'amore per le api e per l'ambiente: acacia, castagno, tarassaco/ciliegio, melata millefiori, rododendro, tiglio, fiori di montagna.

Obiettivo primario di Alberto Leone è ottenere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche qualitativamente elevate. Numerosi i premi ricevuti per la qualità dei mieli.

La parola all'agronomo

L'agronomo Antonello nel video spiega ai bambini a che cosa serva l'affumicatore e di quante parti sia costituita una casetta delle api. Si sofferma poi a dare informazioni relative al ruolo dell'ape regina in un alveare e su quello di cui le api si nutrono.

Alberto invece fornisce alle piccole Eleonora e Beatrice informazioni preziose relative all'apicoltura biologica.

La parola alla nutrizionista

Nel video "Alla scoperta del miele BIO" Mara spiega il motivo per il quale sia necessario mangiare il miele e dà informazioni sulle sue preziose caratteristiche e su come possa essere utilizzato.

Alberto invece illustra ai bambini tutte le fasi della smielatura, soffermandosi a chiarire alcuni particolari aspetti dell'apicoltura biologica.



GUARDA LA PUNTATA



OBIETTIVI

- Conoscere le caratteristiche del miele e degli altri prodotti dell'alveare (cera, propoli e polline)
- Scoprire il mondo delle api e dell'apicoltura biologica
- Scoprire il forte legame tra ambiente e uomo
- Conoscere l'importanza fondamentale delle api come bioindicatori universali e per la sopravvivenza di moltissime specie botaniche
- Conoscere le caratteristiche organolettiche del miele biologico
- Conoscere i prodotti dell'arnia
- Mettere in relazione le api con le piante in un contesto di adattamento
- Conoscere il ruolo dell'ape regina all'interno di un alveare
- Scoprire le piante predilette dalle api

SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Percorso di lingua italiana

L'ape racconta

Dopo esserti documentato sulla vita delle api attraverso la visione dei tre filmati, immaginando di essere un'ape, prova a raccontare in prima persona la tua giornata in una pagina di diario. Il lavoro è avviato.

"Caro diario,

è stata una giornata faticosissima. Voglio proprio raccontartela in ogni dettaglio.

Mi sono svegliata prestissimo all'interno dell'arnia..."(ora continua tu)

Costruiamo un glossario

Durante la visione dei filmati bambini e ragazzi prendono nota delle parole difficili utilizzate da Alberto e dai due esperti. (ascolto attivo)

Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario. Il glossario può essere implementato dopo la visione dei filmati relativi ad ogni fattoria.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Arte-Tecnologia

Il mio IAPEbook

Un lapbook è un'insieme creativo di contenuti. Ha la forma di cartelletta che può essere di varie dimensioni. Al suo interno sono raccolte, in diversi minibook, le informazioni essenziali e specifiche riguardo a un argomento scelto.

Dopo aver cercato in rete modelli di lapbook, realizzatene in gruppo uno relativo al mondo delle api.

L'obiettivo finale è quello di realizzare una specie di mappa tridimensionale e interattiva di ciò che avrete appreso dai tre filmati sull'apicoltura biologica, con un lavoro concreto e personalizzato



CASCINA DELLA NONNA

PRESENTAZIONE

Ai confini della città di Alessandria, nei pressi del fiume Tanaro, si trova La Cascina della Nonna che appartiene alla famiglia Goggi da quattro generazioni. Il Casale che ospita l'azienda si chiama Cascina Ospedale e le sue origini risalgono al Medioevo. Il luogo era all'epoca rifugio per i malati e i bisognosi che potevano trovare riparo e ristoro prima di entrare nelle mura fortificate della città di Alessandria. È accertato infatti che l'antico cascinale, che oggi ospita la Cascina della Nonna, sia stato un punto di ospitalità per i viandanti sull'antica Via del Sale.

Nella cascina si effettua la vendita e la distribuzione dei prodotti a km zero sia a privati in cerca di cose genuine, sia ai negozi e ristoranti alla ricerca di prodotti di qualità. La cascina è anche Fattoria didattica in cui vengono ospitate scolaresche

con l'obiettivo di avvicinare le giovani generazioni alla natura e alla produzione biologica.

Grazie ai preziosi contributi della proprietaria dell'azienda, la visita guidata alla Cascina rivela ai piccoli visitatori ogni segreto sulla filiera cerealicola.



FILIERA CEREALICOLA

Intorno alla "Cascina della nonna" si estendono circa quaranta ettari di terreni coltivati con metodo biologico certificato. Per rendere il terreno più produttivo si utilizza il metodo della rotazione delle colture. Ogni anno se ne inseriscono di nuove e si ripropongono quelle per cui vi è una maggiore richiesta nel mercato. Dal 2016 sono state inserite nella coltivazione anche

piante di lavanda officinale che colorano armoniosamente i campi. Un impegno quotidiano dell'azienda è il rispetto della stagionalità e della terra, grazie al quale vengono prodotti grani antichi dal sapore autentico.

La parola all'agronomo

L'agronomo Antonello nella puntata rivela ai ragazzi i segreti relativi alla coltivazione dei cereali, fornendo in modo minuzioso dettagli relativi alla produzione e raccolta del granturco. L'esperto chiarisce anche quali siano le difficoltà della coltivazione della soia bio. Franca, nel suo intervento, chiarisce le modalità e i tempi di semina, sottolineando l'importanza di ripulire i campi dalle erbacce anche con la tecnica della falsa semina. Attenzione particolare viene fornita alle spiegazioni sugli insetti nocivi alle coltivazioni.

La parola alla nutrizionista

Nel video “Alla scoperta della farina BIO” Mara Antonaccio, rispondendo ai piccoli visitatori della Cascina della Nonna, fornisce indicazioni chiare e precise sulle sigle riportate sui pacchi di farina e sull'importanza di inserire i legumi nella dieta settimanale. Franca, con l'aiuto dei piccoli Giacomo e Gaia, mostra come i cereali si trasformino in farine.

GUARDA LA PUNTATA



OBIETTIVI

- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente
- Sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei prodotti alimentari della filiera cerealicola
- Conoscere la composizione e il valore nutritivo dei cereali e delle leguminose
- Considerare l'alimentazione come prevenzione e cura delle malattie
- Cogliere la relazione tra “benessere” vegetale e salute umana
- Diminuire l'impatto ambientale delle produzioni
- Conoscere la corretta preparazione, conservazione e salubrità igienico sanitaria della filiera cerealicola

- Comprendere l'importanza della rotazione delle colture



SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Attività di lingua italiana/arte

Nuvola di parole

Utilizzando il programma Word Art o simile, crea, seguendo le indicazioni dell'insegnante, una nuvola di parole, come quella che ti proponiamo come esempio, con i termini che hai imparato durante la visita virtuale alla Cascina della nonna.



Costruiamo un glossario

Seguendo le indicazioni della consegna con lo stesso titolo proposta per tutte le Fattorie bio visitate, prosegui con l'attività.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Storia-Tecnologia

La rotazione delle colture

Dopo esserti sufficientemente documentato, reperendo notizie nel web o in biblioteca, crea un ppt o un libro digitale in cui evidenzierai il percorso storico e i vantaggi della rotazione delle colture nel tempo e nello spazio.



AZIENDA AGRICOLA DI ROVASENDA

PRESENTAZIONE

L'azienda agricola Di Rovasenda Biandrate Maria è un'azienda risicola ubicata in provincia di Vercelli, tra le colline Biellesi in una terra definita "baraggia", non particolarmente fertile, ma che garantisce una produzione di alta qualità del riso.

Le attività della famiglia Di Rovasenda iniziano negli anni '70. Nel 1995 Maria, l'attuale proprietaria, pur portando con sé l'eredità tradizionale di famiglia, trasforma l'azienda orientandola verso il mondo del biologico. L'azienda agricola è accreditata presso la Regione Piemonte nell'albo delle fattorie didattiche.

La titolare Maria e la sua collaboratrice Chiara hanno conseguito il titolo di operatrici di fattoria didattica dopo aver frequentato un corso specifico. L'azienda punta anche alla valorizzazione del territorio, sotto un aspetto più turistico, proponendo visite al castello medievale sito nel centro di Ro-

vasenda.

L'esperienza didattica viene personalizzata in base alle richieste dell'utenza offrendo attività laboratoriali ludiche e ricreative.

Maria, Chiara e Stefano nei tre cortometraggi ("Presentazione della fattoria BIO", "Alla scoperta delle risaie BIO" e "Alla scoperta del riso BIO"), presentano l'azienda parlando della risicoltura da punti di vista differenti e specifici.



FILIERA RISICOLA

La prima finalità dell'azienda è la diffusione della cultura dell'agricoltura biologica che parte dall'impegno per un ridotto impatto ambientale avendo sempre a cuore come obiettivo la trasparenza verso i consumatori.

Dal 2016 tutta l'azienda, aderendo al progetto "RisoBioSystem", è coltivata senza l'utilizzo di sostanze chimiche e soprattutto dedica i suoi ottantanove ettari alla coltivazione del riso naturale.

L'azienda ha avviato anche collaborazioni con le Università di Milano e di Torino per la ricerca di tecniche che permettano un "vero biologico".

Il riso prodotto e venduto è sostenibile perché ogni fase della lavorazione viene condotta senza l'utilizzo di prodotti chimici e limitando il più possibile materiali di confezionamento non organici.

Il controllo delle infestanti viene realizzato provvedendo alla rotazione delle colture e con tecniche meccaniche.

La parola all'agronomo

Antonello nel video spiega ai bambini in che modo si coltivi il riso, perché abbia bisogno di tanta acqua per crescere e cosa sia la pacciamatura.

Stefano invece fornisce non solo ulteriori informazioni sulla risicoltura, ma parla anche delle specie animali che vivono nelle risaie.

La parola alla nutrizionista

Nel video "Alla scoperta del riso BIO", Mara sottolinea il motivo per cui sia importante mangiare il riso, successivamente fornisce informazioni sulla sua storia.

Chiara invece, dopo aver risposto ad alcune domande sulla lavorazione del riso dei bambini, li accompagna nel laboratorio in cui il prodotto viene confezionato.



OBIETTIVI

- Conoscere le caratteristiche del riso
- Scoprire il mondo della risicoltura biologica
- Scoprire il forte legame tra ambiente e uomo
- Conoscere le fasi di produzione del riso
- Conoscere la diffusione di tecniche agronomiche volte ad aumentare l'efficienza e la sostenibilità ambientale del sistema risicolo
- Conoscere l'introduzione di pratiche che garantiscano la salvaguardia, il ripristino e il mantenimento dell'alto valore naturalistico dell'ambiente di risaia

SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA

Scopri le differenze

Osserva i due disegni con attenzione e scopri gli otto particolari mancanti nel disegno a destra.



Crea degli acrostici con la parola RISO con frasi di senso compiuto come proposto nell'esempio

Riso:

Immancabile delizia

Sulle tavole imbandite.

Oh! Che bontà!

Costruiamo un glossario

Durante la visione dei filmati bambini e ragazzi prendono nota delle parole difficili utilizzate da Maria, Chiara, Stefano e dai due esperti. (ascolto attivo)

Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario.

Il glossario può essere implementato dopo la visione dei filmati relativi ad ogni fattoria.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Arte-Tecnologia

Foto-racconto

Storia di un chicco di riso

Dopo aver ascoltato con grande attenzione il contenuto dei tre filmati ed esserti opportunamente documentato, cerca nel web una decina di foto sulla risicoltura dalla semina al raccolto da organizzare cronologicamente in un foto-racconto completo di didascalie.



CONSORZIO ERBA BONA

PRESENTAZIONE

Nelle Alpi Lepontine, confinanti con i cantoni Svizzeri del Ticino e del Vallese, il Consorzio Erba Böna coltiva erbe officinali tra tradizione ed innovazione. I soci di Erba Böna, in maggioranza donne, sono animati da un grande amore per l'agricoltura di montagna ed il rispetto dell'ambiente. La coltivazione biologica avviene su campi di piccola e media dimensione, dislocati su tutto il territorio provinciale.

Le specie attualmente coltivate sono: Achillea Millefolium e Achillea Moshata, Calendula officinalis, Echinacea, Leontopodium Alpinum (stella alpina), Genepì (Artemisia umbelliformis), Iperico, Lippia Citriodora, Althea, Lavanda, Malva, Mentha Piperita, Mentha Citrata, Origano, Rosmarino, Salvia, Timo Vulgaris, Genziana Lutea. Il Consorzio fa parte del circuito delle fattorie didattiche del Piemonte; vengono periodicamente organizzate visite guidate per piccoli gruppi per vi-

sitare e conoscere da vicino i processi di essiccazione e confezionamento delle erbe.

Presso il negozietto Punto Campagna Amica si possono degustare ed acquistare i prodotti Erba Böna.

I soci coltivatori si avvalgono costantemente della consulenza di esperti del settore farmacologico e cosmetico.

FILIERA DELLE ERBE OFFICINALI

Presso il consorzio le erbe officinali vengono coltivate con metodo biologico e, nel momento in cui raggiungono il tempo balsamico, sono pronte per il taglio che viene effettuato a mano.

Le erbe, raccolte in grandi teli, in poche ore vengono conferite all'essiccatore.

Dopo l'essiccazione, le erbe vengono immagazzinate, defoliate, miscelate e confezionate.

Tutto il processo avviene seguen-

do una rigorosa procedura come da manuale HACCP per i prodotti alimentari.

Dal 2007 il Consorzio Erba Böna ha ottenuto la certificazione BIO presso l'ente certificatore Suolo e Salute.

I prodotti Erba Böna contengono esclusivamente erbe officinali coltivate sul territorio del Verbano Cusio Ossola. I loro nomi suggestivi rievocano i luoghi di coltivazione

La parola all'agronomo

Antonello nel video illustra con dovizia di particolari alcune caratteristiche delle piante officinali, soffermandosi sulle loro proprietà e sul consumo.

Arianna invece mostra alcune delle piante officinali coltivate nel consorzio.

La parola alla nutrizionista

Nel video “Alla scoperta delle tisane BIO” Mara non solo spiega quali siano le parti delle piante officinali che vengono utilizzate per fare le tisane, ma anche perché sia importante utilizzarle.

Vittorina, Eleonora ed Arianna invece catturano l'attenzione dei ragazzi con mille curiosità relative alle piante medicinali.

GUARDA LA PUNTATA



OBIETTIVI

- Conoscere le caratteristiche delle erbe officinali
- Scoprire il mondo della filiera delle erbe officinali
- Affinare l'olfatto
- Conoscere le caratteristiche delle piante officinali, la loro modalità di coltivazione, conservazione e confezionamento
- Conoscere i principi attivi delle piante officinali ed il loro utilizzo per migliorare la salute, l'alimentazione e il benessere generale dell'uomo.
- Conoscere le fasi di produzione delle erbe officinali
- Conoscere la diffusione di tecniche agronomiche volte ad aumentare l'efficienza e la sostenibilità ambientale della filiera delle erbe officinali
- Conoscere l'introduzione di pratiche che garantiscano la salvaguardia, il ripristino e il

mantenimento dell'alto valore naturalistico dell'ambiente delle erbe officinali



SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Italiano/Storia/Scienze

Con l'aiuto dell'insegnante, fai una ricerca sulle “erbe magiche” nella storia antica.

Costruiamo un glossario

Durante la visione dei filmati bambini e ragazzi prendono nota delle parole difficili utilizzate dalle socie e dai due esperti (ascolto attivo).

Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario. Il glossario può essere implementato dopo la visione dei filmati relativi ad ogni fattoria.

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Scienze-Arte

Prepara delle schede scientifiche nel formato che preferisci, corredate di fotografie o disegni che ricercherai nel web sulle seguenti piante indicando per ognuna morfologia, distribuzione, usi:

Achillea Millefolium, Achillea Moschata, Calendula officinalis, Echinacea, Leontopodium Alpinum (stella alpina), Genepi (Artemisia umbelliformis), Iperico, Lippia Citriodora, Althea, Lavanda, Malva, Mentha Piperita, Mentha Citrata, Origano, Rosmarino, Salvia, Timo Vulgaris, Genziana Lutea.



COOPERATIVA TERRA E GENTE

PRESENTAZIONE

La cooperativa Terra e Gente è nata nel 1980 per iniziativa della Fraternità Emmaus e di alcuni amici agricoltori, convinti sostenitori della condivisione e della cooperazione.

Oggi ha sede ad Albugnano nella cascina Penseglio in posizione soleggiata e panoramica, attornata da vigneti, prati, pascoli, campi e boschi. L'antico cascinale fino al 1779 era di proprietà dell' Abbazia di Vezzolano. L'azienda affianca all'attività agrituristica la produzione di conserve, farine e vini biologici come l'Albugnano DOC.

La ristorazione dell'agriturismo è caratterizzata da piatti della cucina tradizionale piemontese.

La Cooperativa, da molti anni, è anche azienda didattica. Franco e Lucia nei tre cortometraggi ("Presentazione della fattoria BIO", "Alla scoperta del vigneto BIO" e "Alla scoperta dell'uva BIO"), presentano l'azienda e parla-

no della filiera viticola ognuno secondo le proprie competenze, offrendo spunti di riflessione sulle colture biologiche.



FILIERA DELLE ERBE OFFICINALI

La cooperativa Terra e Gente produce vini da uve coltivate con metodo biologico certificato ICEA. Le uve vengono trasformate in vino senza aggiunta di lieviti selezionati. I vini DOC ottenuti sono imbottigliati e messi in vendita tramite negozi specializzati per prodotti biologici o attraverso or-

ganizzazioni di consumatori. Tra i vini prodotti ricordiamo il Pen-setum, l'Albugnano DOC, il Barbera del Monferrato DOC, il Freisa d'Asti DOC, il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC.

La parola all'agronomo

Antonello nel video spiega le difficoltà di coltivazione dell'uva biologica, delle "armi naturali" impiegate per aiutare la crescita dell'uva e delle tecniche utilizzate per la sua coltivazione.

Franco invece soddisfa ulteriori curiosità dei bambini relative alla viticoltura e alla produzione di vini particolari. Fornisce anche la nomenclatura delle parti di un grappolo.



La parola alla nutrizionista

Mara nel video "Alla scoperta dell'uva BIO" parla degli ingredienti necessari per fare la mostarda, del mosto, della necessità di mangiare frutta biologica, dei quantitativi di uva giornalieri che si possono mangiare.

Lucia invece spiega il procedimento per preparare un'ottima mostarda sotto gli sguardi attenti dei bambini.

GUARDA LA PUNTATA



OBIETTIVI

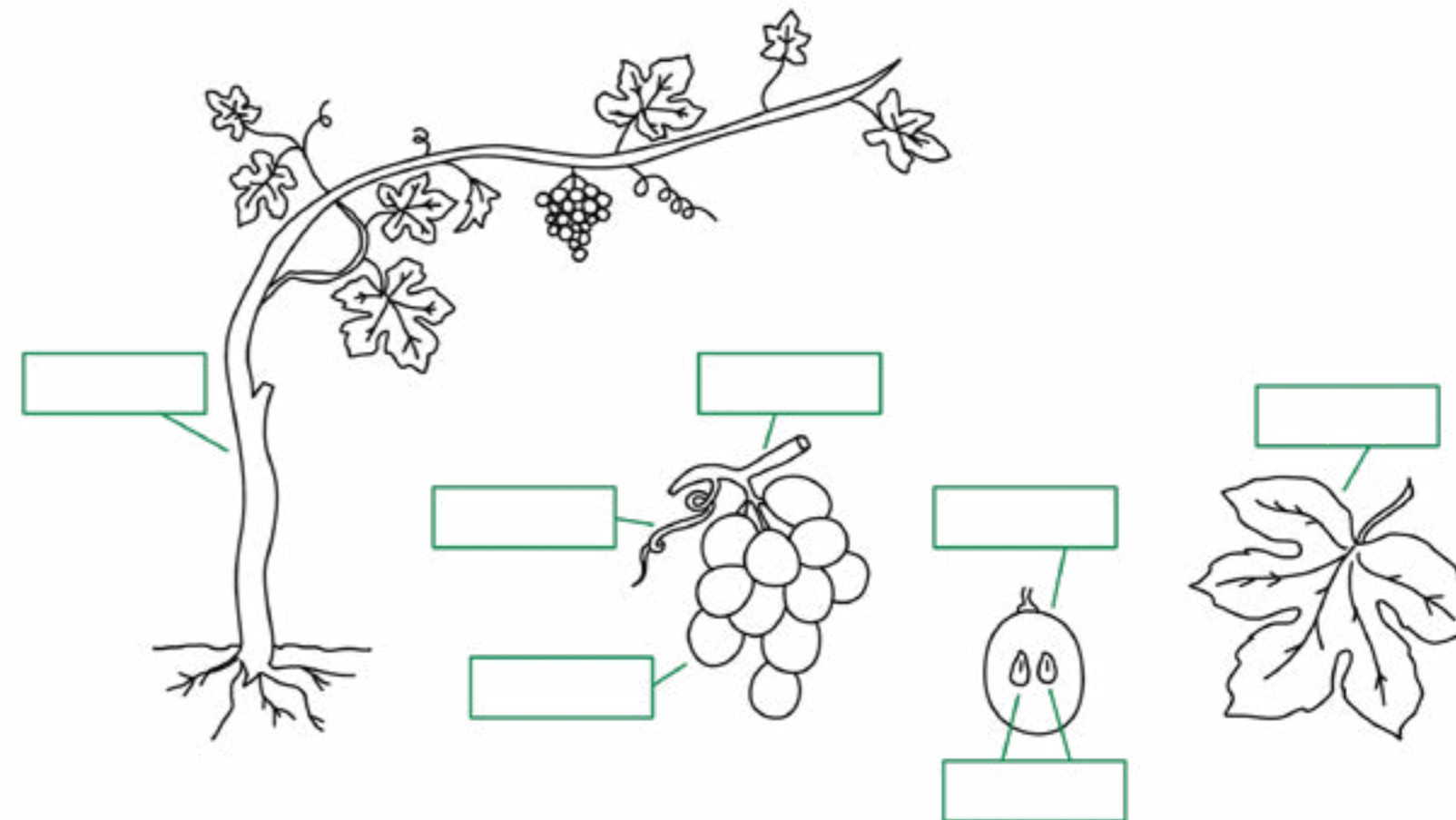
- Scoprire il mondo della filiera della viticoltura
- Conoscere le caratteristiche dell'uva, la modalità di coltivazione, trasformazione e conservazione
- Conoscere le fasi di produzione dell'uva
- Conoscere le fasi di preparazione della mostarda
- Conoscere la diffusione di tecniche agronomiche volte ad aumentare l'efficienza e la sostenibilità ambientale della filiera della viticoltura



SUGGERIMENTI PER PROPOSTE OPERATIVE DA SVOLGERE IN CLASSE

SCUOLA PRIMARIA - Italiano/Arte/Scienze

Inserisci i nomi mancanti nei riquadri scegliendoli tra quelli proposti: **fusto, grappolo, tralcio, viticcio, pampino, acino, vinaccioli**



Proverbi

Ricerca proverbi piemontesi che contengano le parole uva, vino, vendemmia, vendemmiare.

Costruiamo un glossario

Durante la visione dei filmati bambini e ragazzi prendono nota delle parole difficili utilizzate da Franco e Lucia e dai due esperti. (ascolto attivo)

Successivamente le riordinano in ordine alfabetico e, con l'aiuto dell'insegnante, ne cercano il significato sul vocabolario.

Ecco ora il tuo "Biodizionario" è finalmente completo!

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO - Percorso interdisciplinare Italiano-Arte-Tecnologia

Uva e vino in versi

Storia di un chicco di riso

Ricercate poesie e filastrocche di autori italiani contemporanei o del passato che parlino dell'uva, del vino o della vendemmia, analizzatele, illustratele e poi create un cartellone lasciandovi ispirare dalla vostra fantasia.

Potreste decorare il vostro lavoro con foglie di vite riprodotte su cartoncino.

CONTRIBUTI SPECIALI VIDEO

Regia: Massimo Gioscia

Project management: Savio Musicco

Riprese: Savio Musicco, Massimo Gioscia, Mattia Santoro

Consulenze: Mara Antonaccio e Antonello Petruzzello

Montaggio: Mattia Santoro, Filippo Scimone

Illustrazioni ed animazioni: Chiara Gobbo, Mattia Santoro

Storytelling e copywriting: Anna Baccelliere

Voce di Aldo: Paolo Tonetto

Voce di Anna: Beatrice Gioscia

Voce di Dario: Eleonora Gioscia



GRAZIE E ARRIVEDERCI!