



ACCOMPAGNIAMO LA FRUTTA NELLE SCUOLE

Misure di Accompagnamento
al Programma Europeo
Frutta e Verdura nelle Scuole
a.s. 2018 - 2019



Nell'ambito delle Misure di Accompagnamento CREA al Programma europeo Frutta e verdura nelle scuole a.s. 2018-2019 (MA-FVNS) alle scuole primarie che hanno partecipato al Programma sono state proposte le seguenti attività:

Le Olimpiadi della Frutta

Sono un vero e proprio campionato interscolastico su base nazionale, strutturato come un percorso didattico multidisciplinare a tappe successive.

L'iniziativa, coordinata, ideata e condotta fin dal 2014 dal Centro di ricerca CREA-Alimenti e Nutrizione di Roma, è finalizzata all'ampliamento delle conoscenze e alla modifica reale dei comportamenti e delle abitudini alimentari, con lo scopo di incrementare il consumo di frutta e verdura.

Gli insegnanti delle classi iscritte alle Olimpiadi ricevono a cadenze regolari per e-mail schede didattiche di approfondimento, insieme a giochi, quiz e lavori da svolgere sia in classe sia a casa, dei quali devono inviare testimonianza.

Al termine delle olimpiadi le classi vincitrici, scelte in base ai risultati ottenuti nelle diverse discipline e divise in base a criteri geografici, vedono pubblicati ogni anno i propri lavori, insieme agli altri elaborati che si sono distinti per originalità, partecipazione ed efficacia del messaggio. Questo volume raccoglie i lavori svolti nell'a.s. 2018-2019, oltre alla prima edizione del concorso Agrikids "Il futuro del cibo è nell'agricoltura" (parte del Progetto Europeo AgriFoodToday), che ha avuto l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni delle scuole primarie italiane su temi legati all'agricoltura e la sostenibilità. Visto il fine comune, il concorso è stato gemellato con il premio Creatività delle Olimpiadi della frutta 2018-2019.

Sensibilizzazione alle tematiche del Programma: Il Crea nelle scuole

Le attività di questa misura prevedono che personale esperto sulle tematiche progettuale si rechi presso le scuole per incontri di sensibilizzazione sui temi del Programma europeo e sui concetti base di una corretta alimentazione. Durante gli incontri viene spiegata l'importanza della frutta e della verdura nell'alimentazione quotidiana con qualche suggerimento per fare apprezzare di più ai bambini i prodotti vegetali.

La Formazione insegnanti

La formazione degli insegnanti è un'attività che fornisce agli insegnanti strumenti educativi e materiali specifici per promuovere sane abitudini alimentari e corretti stili di vita tra gli alunni. Questa attività prevede incontri frontali nelle scuole con gli insegnanti in modo da coadiuvarli nel delicato compito di guidare il bambino nella conoscenza (teorica e sensoriale) dei prodotti ortofrutticoli.

La scuola in campo: Le scuole al Crea

Le sedi CREA che ogni anno sono parte della Rete territoriale per le MA, coordinate dal Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, si collocano nel settore della ricerca scientifica in campo agricolo e agroalimentare e sono presenti capillarmente su tutto il territorio nazionale. Interagendo direttamente con le scuole, garantiscono un'adeguata ed efficace diffusione delle MA, riscontrando interesse ed entusiasmo. Ognuna delle 17 sedi CREA della Rete territoriale del Programma 2018-2019 ha allestito un campo didattico con coltivazione dedicata alla biodiversità per attività formativa sul sistema ambiente-suolo-pianta-prodotto (frutta e verdura). L'azione punta ad identificare e a far conoscere le tipicità del proprio territorio, aggiungendo anche informazioni addizionali sui prodotti delle altre Regioni non presenti sul proprio territorio.

Ogni struttura CREA, grazie al proprio Team operativo composto da personale specializzato, organizza e predispone le seguenti attività:

- Lezioni frontali per insegnanti e genitori;
- Esperienze di campo in orto didattico;
- Momenti didattici con l'ausilio di poster illustrativi ed informativi (Gallery didattica);
- Conoscenza delle pareti verdi e di orti verticali;
- Esperienza sensoriale;
- Indicazioni su come evitare lo spreco alimentare;
- Degustazione di prodotti tipici e locali.

Frutta day ed eventi speciali

I "Frutta day" sono giornate speciali organizzate sul territorio nelle sedi CREA o in scuole che ne permettano lo svolgimento. Hanno l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni, gli insegnanti e le famiglie sulla necessità di una alimentazione sana ed equilibrata, richiamando l'importanza del consumo di prodotti stagionali e del proprio territorio. Una vera e propria festa di consumo della frutta in cui spiegazioni, giochi e consumo collettivo coinvolgono adulti e bambini.



mipaef
consiglio delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

FRUTTA E
VERDURA
NELLE SCUOLE

 **crea**
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

a cura di
Fabrizia Maccati
Myriam Galfo
Valentina Forte
Maria Stella Foddai
Laura Gennaro

ISBN 9788833850290

Misure di accompagnamento a Frutta e verdura nelle scuole a.s. 2018-2019, (DM 56978 del 02/08/2018 Mipaaf)
Coordinamento: Laura Gennaro
Direttore Centro CREA Alimenti e Nutrizione: Elisabetta Lupotto

Programma di educazione
alimentare promosso dal
Ministero delle politiche agricole
alimentari forestali e del turismo in
cooperazione con



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Ministero della Salute



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria





mipaft
consiglio delle politiche agricole
alimentari, forestali e del territorio

FRUTTA E
VERDURA
NELLE SCUOLE

 **crea**
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

ACCOMPAGNIAMO LA FRUTTA NELLE SCUOLE

Misure di Accompagnamento
al Programma Europeo
Frutta e Verdura nelle Scuole
a.s. 2018 - 2019

Introduzione del Coordinatore: Il Programma	8
CREA Roma ALIMENTI E NUTRIZIONE	11
CAPITOLO PRIMO: Le Olimpiadi della Frutta	13
- Scheda: TRIATHLON ARTISTICO – I colori della vostra Regione	17
Notiziario	19
Vincitori	20
Premi speciali:	
PICCOLI ARCHITETTI	28
FOOD ART	30
ENIGMISTICA	32
FRUTTA IN RIMA	34
PICCOLI SCULTORI	36
- Concorso Agrikids: PREMIO CREATIVITA'	39
CAPITOLO SECONDO: Sensibilizzazione alle tematiche del Programma "Il Crea nelle scuole"	45
CAPITOLO TERZO: La scuola in campo "Le scuole al Crea"	49
CREA Acireale (CT) OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA	53
CREA Arezzo VITICOLTURA E ENOLOGIA	61
CREA Bagheria (PA) DIFESA E CERTIFICAZIONE	69
CREA Bari AGRICOLTURA E AMBIENTE	77
CREA Cascine del Riccio (FI) DIFESA E CERTIFICAZIONE	85
CREA Caserta OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA	93
CREA Conegliano (TV) VITICOLTURA E ENOLOGIA	101
CREA Forlì OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA	109
CREA Monsampolo del Tronto (AP) ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO	117
CREA Pescia (PT) ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO	125
CREA Pontecagnano (SA) ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO	133
CREA Rende (CS) OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E GRUMICOLTURA	141
CREA Roma OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA	149
CREA Sanremo (IM) ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO	157
CREA Trento FORESTE E LEGNO	165
CREA Turi (BA) VITICOLTURA E ENOLOGIA	173
CREA Velletri (RM) VITICOLTURA E ENOLOGIA	181
CAPITOLO QUARTO: La Formazione insegnanti	189
CAPITOLO QUINTO: I Frutta Day ed eventi speciali	193
Riconoscimenti	197



Il Programma “Frutta e verdura nelle scuole”¹, promosso dall’Unione Europea, coordinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo (Mipaaf) e svolto in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, il Ministero della Salute, Agea, e le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano è finalizzato ad incentivare il consumo di frutta e verdura dei bambini di età compresa tra i 6 e gli 11 anni. Il Programma attua iniziative che mirano allo sviluppo di abitudini alimentari più corrette tra gli alunni delle scuole primarie, promuovendo la conoscenza del prodotto vegetale fresco, anche rispetto al suo luogo di origine e alla sua stagionalità, proprio nella fascia di età in cui i bambini iniziano a definire scelte e abitudini alimentari. La distribuzione di frutta e verdura nelle scuole primarie italiane vincitrici del bando, che nell’anno scolastico 2018/2019 sono state circa 5.000, arrivando ad un totale di 850.000 alunni, è accompagnata da Misure educative di accompagnamento (MA), ovvero attività che comprendono campagne informative e di sensibilizzazione sulle tematiche del Programma.

Per la quinta annualità consecutiva, nell’anno scolastico 2018/2019, le MA sono state affidate dal Mipaaf al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA).

Il CREA è il più importante Ente nazionale di ricerca con competenza scientifica nel settore agricolo, agroalimentare e della nutrizione, agroindustriale, ittico e forestale. Il Centro CREA Alimenti e Nutrizione di Roma – che si occupa da sempre di educazione alimentare e che garantisce, quindi, l’ideazione, la strutturazione e la diffusione a livello nazionale di un messaggio educativo univoco sulle tematiche nutrizionali, nonché il coordinamento dello svolgimento di queste Misure tra le diverse sedi CREA partecipanti. Il CREA è infatti presente sul territorio nazionale con numerose strutture di ricerca, dotate di ampi spazi verdi che permettono di allestire aree didattiche per alunni ed insegnanti. Le competenze di settore, in ambiti che variano dalla conoscenza approfondita dei prodotti vegetali e delle loro caratteristiche qualitative e nutrizionali alla loro origine, al rapporto tra la pianta e il suolo e, più in generale, al comparto agricolo e agroalimentare, sono risultate vincenti per strutturare in maniera organica e completa le MA, unendo agli interventi educativi le visite didattiche e gli incontri di sensibilizzazione al Programma.

Insegnanti e alunni, spesso con le loro famiglie, hanno potuto così ricevere informazioni sul Programma, sulla corretta alimentazione ma anche sul rapporto frutto/pianta/suolo, a scuola e durante eventi

¹Regolamento (CE) n.1234 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e regolamento (CE) n. 288 della Commissione del 7 aprile 2009. Per ulteriori informazioni <http://www.fruttanellescuole.gov.it/>

dedicati. Sono stati inoltre coinvolti fisicamente, con gli incontri frontali nelle scuole e le attività pratiche negli orti didattici, elementi caratterizzanti delle Misure "Sensibilizzazione" e "Scuola in campo". Via web, con il campionato interscolastico "Olimpiadi della frutta", per approfondire conoscenze utili a migliorare le abitudini alimentari e capire l'importanza di consumare i 500 g quotidiani di frutta e verdura indicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS). Una ulteriore Misura di accompagnamento, la Formazione dei docenti delle scuole primarie che partecipano al Programma, prevede incontri frontali nelle scuole con gli insegnanti in modo da coadiuvarli nel delicato compito di guidare il bambino nella conoscenza (teorica e sensoriale) dei prodotti ortofrutticoli, cercando di incuriosirlo e renderlo consapevole, orientando così le sue scelte.

Da quest'anno si sono aggiunti i "Frutta Day" e gli eventi speciali come ulteriore Misura di accompagnamento: giornate ricche di attività ludico didattiche che prevedono anche la partecipazione dei distributori della frutta.

Per la realizzazione delle attività previste dal Programma, presso il CREA Alimenti e Nutrizione ha operato il Comitato di gestione - composto da Elisabetta Lupotto (Direttrice del Centro CREA Ali-

menti e Nutrizione), Laura Gennaro (coordinatore delle MA-FVNS), Pamela Manzi, Sibilla Berni Canani e Francesca Melini - affiancato da personale amministrativo per l'assistenza tecnica, e da personale tecnico-scientifico. Insieme hanno consentito il corretto svolgimento delle attività educative dell'a.s. 2018-2019, a partire dalla ideazione e redazione dei materiali e dal contatto con la rete territoriale delle sedi Crea coinvolte, fino all'assistenza agli insegnanti e alla realizzazione pratica di tutte le Misure previste.

Presso ogni sede della rete territoriale CREA, appositi Team operativi si sono prodigati per il successo e l'efficacia delle attività educative con le classi, per le azioni di sensibilizzazione, per la Scuola in campo e per i Frutta day, in collaborazione con i Dietisti ANDID appositamente formati.

Tutti, con il loro lavoro, hanno garantito ancora una volta con competenza e passione il successo del Programma, confermato dall'entusiasmo dei numerosi alunni coinvolti insieme ai loro insegnanti ed ai familiari.

La scelta delle fotografie che troverete in questo volume è avvenuta secondo criteri di taglio, colori, alternanza soggetti, simpatia, ecc... Ed è stato veramente difficile!



Comitato di Gestione:

Elisabetta Lupotto (Direttrice del Centro CREA Alimenti e Nutrizione), Laura Gennaro (Coordinatore del Programma), Pamela Manzi, Sibilla Berni Canani, Francesca Melini.

CENTRO DI RICERCA CREA ALIMENTI E NUTRIZIONE



Roma



Il Centro è impegnato nella valorizzazione tecnologica e nutrizionale dei prodotti agroalimentari, nella tutela della salute umana, con particolare riferimento alla qualità, funzionalità e sostenibilità alimentare. Promuove campagne di educazione alimentare mediante definizione delle linee guida per la popolazione e fornisce supporto scientifico in materia di nutrizione per il settore agroalimentare, anche attraverso apposite attestazioni di qualità degli alimenti. Sviluppa analisi di scenario economico e sociale in materia di produzione e consumo di beni nel settore agro-alimentare.



Team operativo

Lorenzo Barnaba, Sibilla Berni Canani, Valentina Melini, Francesca Melini, Romana Roccaldo, Umberto Scognamiglio, Valeria Turfani, Fabrizia Maccati, Myriam Galfo, Valentina Forte, Maria Stella Foddai, Federica Intorre, Valentina Narducci, Andrés Peñalosa, Irene Baiamonte, Paola Zinno, Paolo Gabrielli, Barbara Guantario, Pasquale Buonocore, Raffaella Comitato, Eugenia Venneria, Francesco Martiri.



CAPITOLO PRIMO

LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA



TRIATHLON
ARTISTICO



CAPITOLO PRIMO

LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA

Per il quinto anno consecutivo le Olimpiadi della frutta hanno accompagnato le classi partecipanti in un avvincente campionato interscolastico multidisciplinare, sotto la supervisione del Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e in particolare del Team "Olimpiadi della frutta".

Le classi che nell'anno scolastico 2018-2019 hanno deciso di iscriversi alle Olimpiadi, grazie ai loro insegnanti, sono state circa 230. Come sempre, le classi iscritte hanno ricevuto per mail informazioni da studiare e conseguenti attività da svolgere in classe e a casa, delle quali rimandare testimonianza con foto e testi. Quest'anno il campionato ha previsto un'unica scheda, che ha portato immediatamente alla proclamazione dei vincitori assoluti: il Triathlon Artistico. L'attività ha consentito agli alunni partecipanti di avvicinarsi alla conoscenza della propria terra attraverso la ricerca di prodotti vegetali dei cinque colori del benessere.

I risultati hanno superato ogni aspettativa, e ai premi delle quattro macroregioni sono stati affiancati numerosi premi speciali, dai piccoli architetti ai piccoli scultori, dal premio speciale food art alla enigmistica, fino alla frutta in rima.

La nostra giuria, composta da esperti del Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione, ha valutato l'attenzione con quanto richiesto, la correttezza, la fantasia, il lavoro di gruppo, e non ultima, la capacità di coinvolgere i familiari. Perché questo è l'unico concorso in cui l'aiuto "del pubblico", ovvero delle famiglie, è assolutamente gradito, anzi premiato!

Il Premio Creatività 2018-2019 è stato svolto in gemellaggio con il concorso Agrikids "Il futuro del cibo è nell'agricoltura", parte del Progetto Europeo AgriFoodToday (Grant Commissione Europea n. AGRI/2018-0206). Il concorso ha avuto l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni delle scuole primarie italiane su temi legati all'agricoltura e la sostenibilità. I bambini si sono immersi nella storia, dalla "prima rivoluzione agricola", passando attraverso le varie fasi di coltivazione fino ad arrivare ai giorni nostri. La sfida è stata quella di coniugare agricoltura, ambiente, territorio, energia e salute, immaginando l'agricoltura nel futuro.

Nelle pagine a seguire si potrà avere un'idea degli splendidi lavori che i bambini hanno inviato, con i vincitori delle Olimpiadi e del concorso Agrikids.



Team Olimpiadi:

Fabrizia Maccati, Myriam Galfo, Valentina Forte, Maria Stela Foddai, Laura Gennaro, con il supporto esterno di Valerio Tesone

La scelta delle foto per questo volume è avvenuta secondo criteri differenti (taglio, colore, alternanza soggetti, etc), per cui sono state scelte immagini anche di classi che non hanno vinto in alcuna disciplina, magari perché in ritardo con la consegna o parzialmente fuori tema.



TRIATHLON ARTISTICO

I COLORI DELLA VOSTRA REGIONE



NORD
Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Veneto



SUD
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia



CENTRO
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria



ISOLE
Sardegna,
Sicilia



IL CARICAMENTO DEGLI
ELABORATI SARÀ CONSENTITO
DAL **22.05.2019** AL **26.05.2019**



Triathlon artistico

I COLORI DELLA VOSTRA REGIONE

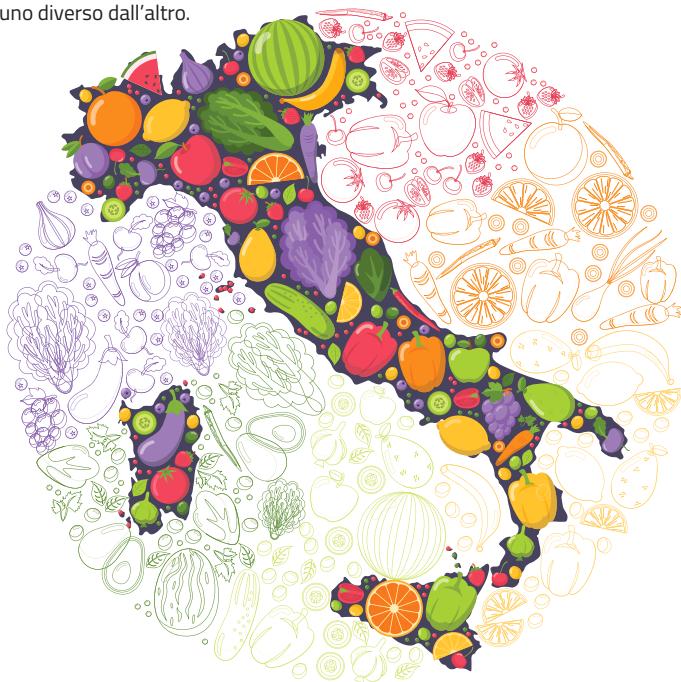
LE OLIMPIADI DELLA FRUTTA SONO ARRIVATE!!!

Quest'anno il campionato prevede un'unica scheda che porterà immediatamente al vincitore. Avrete solo pochi giorni per dare sfogo alla vostra fantasia e creatività!

VINCA IL MIGLIORE!

"Scegliere frutta e ortaggi di ogni colore per arricchire i propri piatti di gusto e salute"

Dovrebbe essere questa la prima regola da seguire nella scelta di ciò che portiamo in tavola: abbondare con le porzioni di vegetali e di frutta, basandosi sulla varietà dei loro colori, oltre che sulla stagionalità. Frutta e ortaggi possono formare un vero e proprio arcobaleno, non solo di colori, ma anche di sapori e profumi, uno diverso dall'altro.



Ecco alcuni prodotti e i loro colori:

- **BIANCO:** Banane, Cavolfiori, Finocchi, Pere, Porri, Rape bianche;
- **ROSSO:** Amarene, Anguria, Arancia rossa, Cavolo rosso, Ciliegie, Fragole, Lamponi, Mele rosse, Melograno, Peperoni rossi, Pomodoro, Pompei, Pomodoro rosa, Radicchio rosso, Rape rosse, Ravanelli, Ribes;
- **BLU-VIOLA:** Carote viola, Fichi, Melanzane, Mirtilli blu, Mirtilli neri, More, Prugne, Radicchio, Ribes neri, Susine, Uva;
- **GIALLO-ARANCIONE:** Albicocche, Arance, Ananas, Carote, Mango, Mandarini, Mandarini, Mele gialle, Meloni, Peperoni gialli, Pesche gialle, Pompei giallo, Zucca;
- **VERDE:** Asparagi, Broccoli, Carciofi, Cavolini di Bruxelles, Cavolo verde, Cetrioli, Crescione, Kiwi, Indivia, Insalata, Mele verdi, Peperoni verdi, Piselli, Rucola, Sedano, Spinaci, Uva, Verza, Zucchine.

...e adesso via al gioco!

Pensate alla vostra regione e trovate cinque prodotti, tra frutta e verdura, che si coltivano nel vostro territorio. L'impresa non è difficile! Basta trovare un prodotto per ognuno dei 5 colori della salute (rosso, verde, blu-viola, giallo-arancione e bianco).

A questo punto rappresentate i prodotti da voi scelti attraverso la tecnica che preferite:

- disegno (acquarelli, pittura, matite colorate...)
- genere letterario (un racconto, una poesia, una filastrocca...)
- rappresentazione tridimensionale (scultura, tecnica del Das, tecnica del legno, scultura attraverso materiali riciclati...)

Il lavoro da voi svolto dovrà essere fotografato e caricato in formato jpg, sul portale Olimpiadi della frutta dopo aver effettuato l'accesso con le vostre credenziali (nome utente e password) <http://olimpiadi.fruttanellescuole.gov.it/accesso-docenti> e dopo aver selezionato la scheda "Triathlon artistico".

A testimonianza dell'attività svolta in classe sono gradite foto (max 5) che documentano le varie fasi del lavoro svolto, le migliori verranno pubblicate sul Volume finale.

ATTENZIONE!

Potranno essere pubblicate solo le foto di bambini dei quali abbiamo ricevuto le liberatorie, nel caso in cui non fosse possibile far compilare le liberatorie alle famiglie, le foto dovranno ritrarre bambini di spalle oppure con i volti coperti/offuscati per non far riconoscere i volti. In caso di mancata autorizzazione non potremo in nessun modo pubblicare le foto inviateci.

OLIMPIADI DELLA FRUTTA

LE REGOLE DEL GIOCO

- L'attività consisterebbe in lavori da svolgere in classe di cui dovrà essere rimandata testimonianza, come da indicazioni specifiche inviate.
- L'elaborato deve essere inviato esclusivamente nel formato richiesto.
- Ogni alunno dovrà contribuire alla composizione dell'elaborato della sua classe.



MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Gli elaborati saranno esaminati da un'apposita Commissione, composta da esperti di educazione alimentare e comunicazione e ricercatori del CREA, che avrà il compito di definire la graduatoria di attribuzione del premio in palio. I criteri per la valutazione degli elaborati saranno:

- aderenza al tema proposto; capacità di rappresentazione del tema;
- originalità;
- partecipazione dell'intera classe.

Il giudizio della Commissione è insindacabile e inappellabile. La Commissione si riserva la possibilità di assegnare uno o più premi speciali.

Il campionato interscolastico è su base nazionale e al termine le quattro classi

vincitrici, selezionate per macroregioni (nord, centro, sud, isole), saranno premiate con una coppa per l'intera classe ed una medaglia per ogni bambino. Inoltre avranno diritto a veder pubblicati i propri lavori su un volume finale, che sarà inviato all'insegnante e a tutti gli alunni. Tutti i partecipanti alla scheda riceveranno un attestato di partecipazione.

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO al PROGRAMMA DESTINATO ALLE SCUOLE: FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE a.s. 2018-2019

Programma di educazione alimentare promosso dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo in cooperazione con



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Ministero della Salute





CAPITOLO PRIMO

NOTIZIARIO

NOTIZIARIO

RISULTATI ATTIVITÀ - Triathlon artistico



NORD

Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Veneto

1°

3A E 3B della scuola primaria statale
"Angelo Dall'Oca Bianca dell'istituto Comprensivo 06
Verona Chievo-Bassona-Borgo Nuovo di Verona



CENTRO

Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria

1°

1B del plesso Pratolungo
dell'istituto I.C. Giovanni Palombini
di Roma



SUD

Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia

1°

3E del plesso Ferrara
della Direzione Didattica
di Orta di Atella (CE)



ISOLE

Sardegna,
Sicilia

1°

4A della scuola primaria M.T. di Calcutta
dell'IC Campofelice
di Roccella-Collesano di Lascari (PA)



*I nostri
complimenti,
ai vincitori!*



mipaft
ministero delle politiche agricole
rurale e dei consumi

FRUTTA E
VERDURA
NELLE SCUOLE

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

VINCITORE

MACROAREA NORD

3A E 3B DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALE
"ANGELO DALL'OCA BIANCA" DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO 06
VERONA CHIEVO-BASSONA-BORGO NUOVO DI VERONA



NORD

Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia,
Liguria,
Lombardia,
Piemonte,
T.A. Adige,
Veneto



**CLASSE 3A**

1. Cristian Antolini
2. Beatrice Bin
3. Stella Bonazzi
4. Matteo Campanella
5. Marco Condomitti
6. Alicia De Oliveira Terra
7. Egbuniwe Acel Michael Ebubechukwu
8. Jacopo Franceschini
9. Gasbaruge Fernando Dineth Pahasara
10. Erica Graziani
11. Evelina Gulii
12. Alessia Meneghelli
13. Klarissa Orsini
14. Zeno Padovani
15. Francesco Penna
16. Cristian Rotaru
17. Kevin Semedo Gomes
18. Aschraf Souati
19. Warnakulasuriya Weerakonda Aratchige Yerusha Fernando

CLASSE 3B

1. Michael Amani-Ampong
2. Tommaso Bertagnoli
3. Tommaso Campesato
4. Selina Dong
5. Israel Emiowele
6. Felice Zeno Osaro'
7. Kennedy Eloghosa Saviour
8. Elena La Duca
9. Ilaria Musarella
10. Osagie Ufumwen Promise Nosakhare
11. Giulia Paliaga
12. Lucas Pani
13. Dennys Bryan Primitivo
14. Ines Sabbetta
15. Nibras Salem
16. Anna Vincenzi
17. Pietro Voloceai

**INSEGNANTI**

Maristella Bortolotti
Lucrezia Papagni
Mariangela Martino
Marta Vetrano

Maria Tina Martorana
Cecilia Mase
Loredana Romagnoni





mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del territorio

FRUTTA E
VERDURA
NELLE SCUOLE

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

VINCITORE

MACROAREA CENTRO

1B DEL PLESSO PRATOLUNGO
DELL'ISTITUTO I.C. GIOVANNI PALOMBINI DI ROMA



CENTRO
Lazio,
Marche,
Toscana,
Umbria

CAPITOLO PRIMO

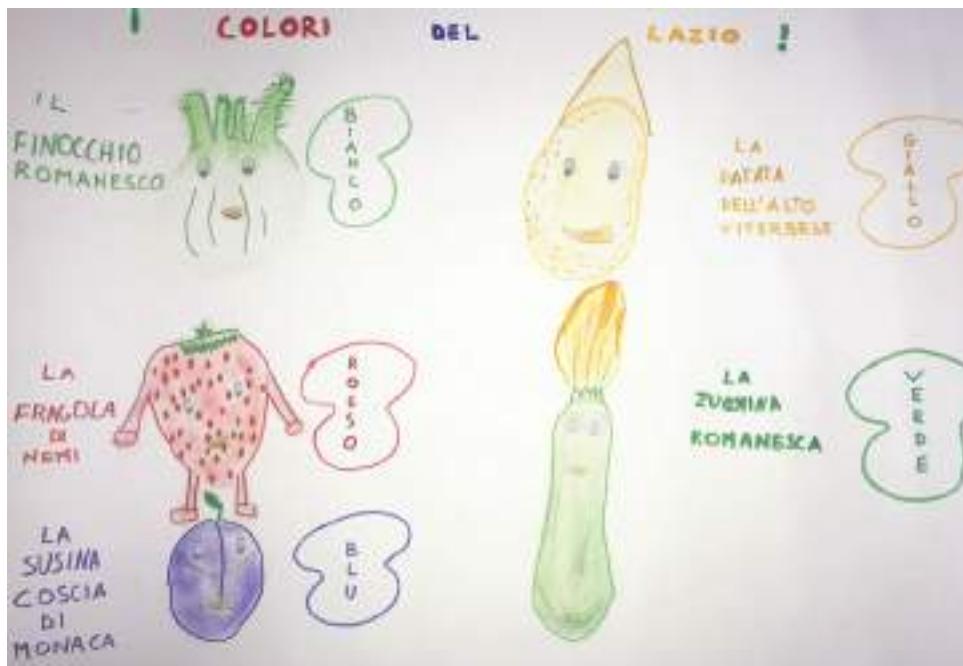
VINCITORI

CLASSE 1 B

1. Angelica Araja
2. Viola Bilancetti
3. Viola Busoletti
4. Valerio Buzzi
5. Miriam Di Bari
6. Daniel Fedele
7. Giacomo Giampa'
8. Federico Quacquarelli
9. Alessio Ricci
10. Riccardo Santarelli
11. Wendy Sulaj
12. Miha Yazidi

INSEGNANTE

Giuseppina Ronga





mipaft
ministero delle politiche agricole
rurale, alimentare e del territorio

FRUTTA E
VERDURA
NELLE SCUOLE

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

VINCITORE

MACROAREA SUD

3E DEL PLESSO FERRARA
DELLA DIREZIONE DIDATTICA DI ORTA DI ATELLA (CE)



SUD
Abruzzo,
Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia



CLASSE 3E

1. Jennifer Ausanio
2. Marika Bonamassa
3. Alessandro Costabile
4. Emanuele Del Prete
5. Salvatore Di Lorenzo
6. Matteo Esposito
7. Marco Farina
8. Maria Vittoria Giansante
9. Maria Golino
10. Manuel Imparato
11. Francesca Liguori
12. Francesco Lincecco
13. Carmen Massaro
14. Maria Francesca Matafora
15. Francesca Pia Mele
16. Maurizio Mele
17. Serena Mele
18. Luisa Mozzillo
19. Vincenzo Russo
20. Giada Santangelo
21. Concetta Schetter
22. Martina Terracciano

INSEGNANTI

Anna Mercurio
Franca Lettiero





mipaft
ministero delle politiche agricole
rurale, alimentare e del territorio

FRUTTA E
VERDURA
NELLE SCUOLE

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

VINCITORE

MACROAREA ISOLE

4A DELLA SCUOLA PRIMARIA M.T. DI CALCUTTA
DELL'IC CAMPOFELICE DI ROCCELLA-COLLESANO DI LASCARI (PA)



ISOLE
Sardegna,
Sicilia

CAPITOLO PRIMO

VINCITORI

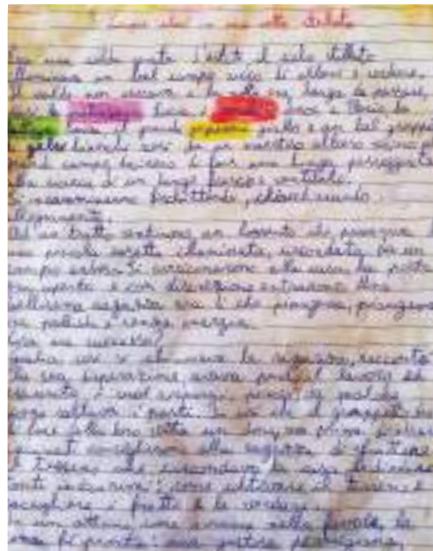


CLASSE 4 A

1. Aurora Brucato
2. Antonino Luca Chifari
3. Mattia Culosi
4. Carmelo Gabriele Di Natali
5. Luca Fatta
6. Irene Fesi
7. Rachele Liberto
8. Flavio Marzoco
9. Lorenzo Marzoco
10. Nicolo' Marzoco
11. Enrico Miceli
12. Giuseppe Mogavero
13. Maria Rita Patti
14. Francesco Pitonzo
15. Dalia Russo
16. Karol Tornabene
17. Pietro Vassallo
18. Marzia Rosalia Zito

INSEGNANTI

Rosa Polizzotto
Carmela Vara
Anna Enea
Giuseppe Cipriano



FANTASIA DI OGNI BAMBINO



CAPITOLO PRIMO

PREMIO SPECIALE

PREMIO SPECIALE

"PICCOLI ARCHITETTI"



CAPITOLO PRIMO
PREMIO SPECIALE

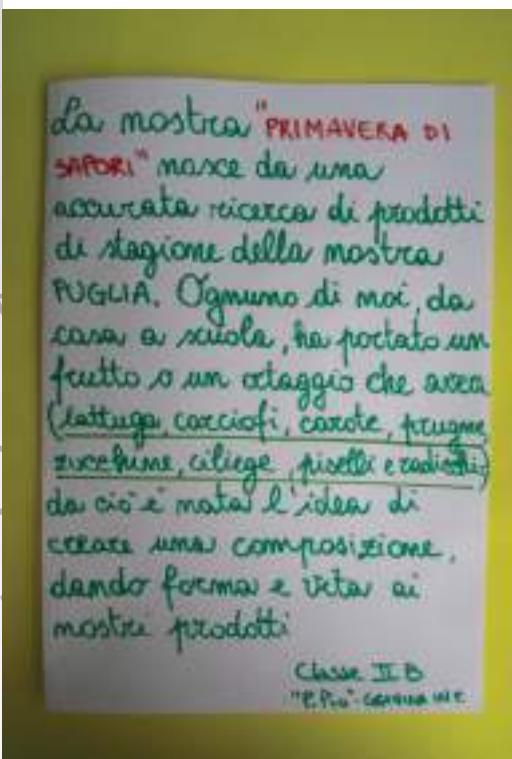
**2B DEL PLESSO BUONCONSIGLIO DELL'IC E. FORZATI
DI SANT'ANTONIO ABATE (NA)**



**PREMIO SPECIALE
“FOOD ART”**



**2B DEL PLESSO PADRE PIO DELL'IC MONTEMURRO
DI GRAVINA IN PUGLIA (BA)**

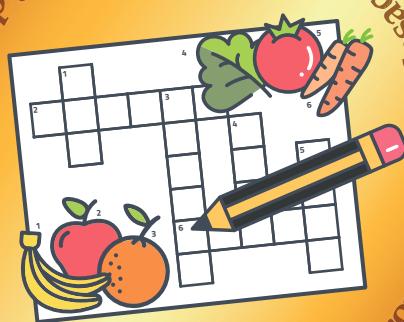


PREMIO SPECIALE

"ENIGMISTICA"

OOLIMPIADI
ELLA FRUTTA

PREMIO SPECIALE



ENIGMISTICA

CAPITOLO PRIMO
PREMIO SPECIALE

3U, 5A E 5B DELLA SCUOLA PRIMARIA CASACALENDÀ
DELL'ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO DI CASACALENDÀ (CB)



Lavoro realizzato dagli alunni delle classi 3U, 5A e 5B ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO CASACALENDÀ

CAPITOLO PRIMO

PREMIO SPECIALE

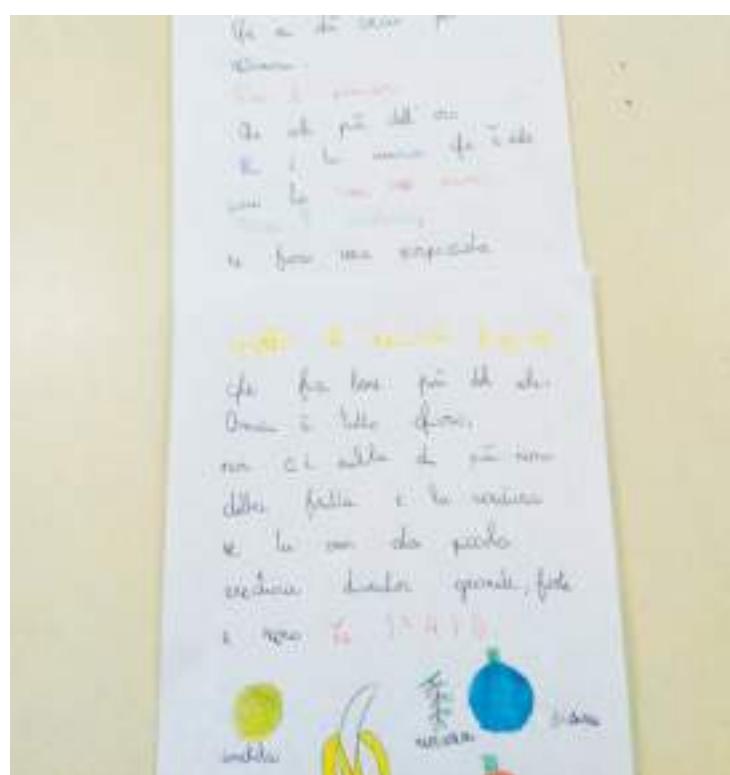
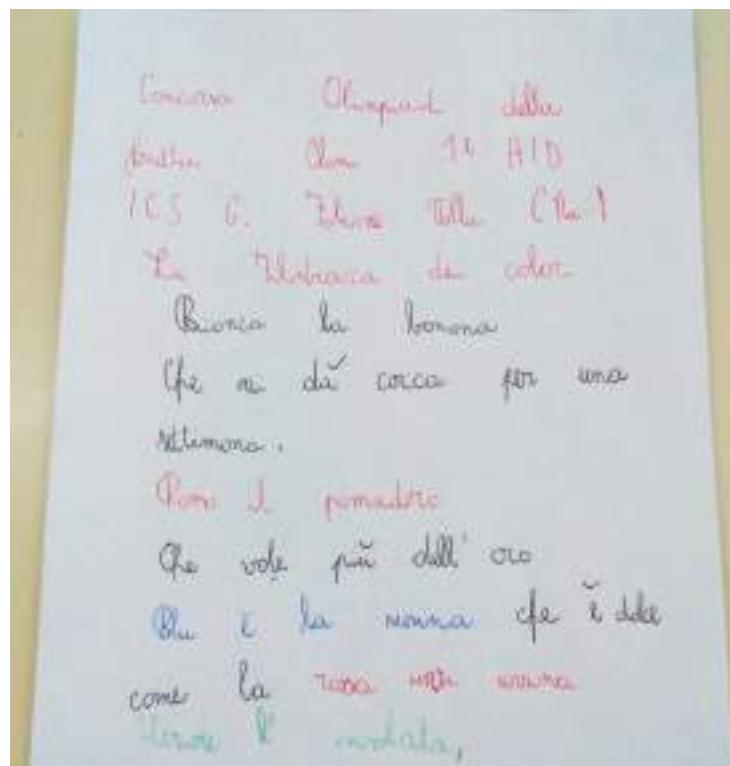
PREMIO SPECIALE

“FRUTTA IN RIMA”

OOLIMPIADI
DELLA FRUTTA



**1A E 1D DEL PLESSO MANZONI DELL'ICS FALCONE
DI VOLLA (NA)**



CAPITOLO PRIMO

PREMIO SPECIALE

PREMIO SPECIALE

"PICCOLI SCULTORI"

OOLIMPIADI
DELLA FRUTTA



CAPITOLO PRIMO
PREMIO SPECIALE

**1A E 1B DEL PLESSO VIA CANCELLIO DELL'IC
L. SETTEMBRINI DI MADDALONI (CE)**



**1A, 2A, 4A E 5A DELLA SCUOLA PRIMARIA SAN GIOVANNI
BOSCO DELL'IC VARESE 2**



AGRIFOOD TODAY

AGRI *kids*

***L'agricoltura
è il futuro del cibo***



AGRIFOODTODAY

AGRI *kids*

CONCORSO

CONCORSO

Il concorso Agrikids " il futuro del cibo è nell'agricoltura" ha l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni delle scuole primarie italiane su temi legati all'agricoltura e la sostenibilità.

Visto il fine comune, è **gemellato con il Premio Creatività delle Olimpiadi della Frutta**, l'avvincente campionato che ogni anno fa sfidare le classi d'Italia con l'obiettivo di promuovere il consumo di frutta e verdura. Aspettando le Olimpiadi, alunni e insegnanti possono cimentarsi in questa nuova avventura!

UN PO' DI STORIA

L'agricoltura è stata una delle scoperte più importanti da parte dell'uomo, e ha modificato radicalmente il suo stile di vita. Nel periodo Neolitico gli uomini abbandonarono il nomadismo a favore della sedentarietà e la creazione di gruppi stanziali. Questo cambiamento fu talmente profondo da essere indicato con l'espressione "prima rivoluzione agricola", un mutamento progressivo che introdusse grandi trasformazioni con un forte impatto sulla vita umana.

L'osservazione della natura da parte dell'uomo ha determinato, così, l'aumento delle conoscenze sulla riproduzione delle piante e la nascita di tecniche di sfruttamento pianificato della terra, rivoluzionando le sue abitudini di vita e la sua alimentazione. Nacquero i primi insediamenti fissi, capanne di legno ed erba secca che, con il passare dei millenni, si trasformarono in costruzioni di fango e mattoni, dando vita a paesi e villaggi. Prima di allora la vita nomade aveva portato gli uomini a cambiare dimora ogni volta che le risorse alimentari di un territorio erano esaurite: ma quando scoprirono che era possibile far crescere le piante e coltivarle senza bisogno di spostarsi verso nuove terre, tutto cambiò.

PAC

L'agricoltura è al centro della nostra vita quotidiana, ed è essenziale per l'economia e la società.

La necessità di disporre di alimenti sicuri, nutrienti e sani deve rispondere ad un progressivo aumento della popolazione e alle crescenti preoccupazioni per l'ambiente e la sostenibilità. Investendo nella ricerca

e nell'innovazione, l'Unione Europea punta a trovare soluzioni efficaci ed integrate, sviluppando strategie migliori per garantire la sicurezza alimentare, per controllare le cause dei cambiamenti climatici e per tutelare la biodiversità. La PAC, acronimo di Politica Agricola Comune, è stata la prima politica europea sviluppata con l'obiettivo di favorire un'agricoltura in grado di riuscire a soddisfare le esigenze degli agricoltori. Si tratta infatti di un insieme di politiche che la Comunità Economica prima, e l'Unione Europea poi, hanno adottato nel settore agricolo, ritenendo tale comparto strategico per lo sviluppo dei Paesi membri in quanto rispetta la ricca diversità delle tradizioni agricole che rendono i prodotti alimentari europei unici in tutto il mondo. La PAC risulta uno strumento prioritario per il sostegno agli agricoltori e il superamento delle sfide future. Quello che si propone di raggiungere è infatti una produzione alimentare efficiente, una migliore gestione delle risorse naturali, sia in materia di ambiente che di paesaggio agricolo, la garanzia di un adeguato tenore di vita, attraverso lo sviluppo equilibrato delle diverse zone rurali dell'UE.

VIA AL GIOCO!

La sfida per l'agricoltura di domani vuol dire coniugare agricoltura, ambiente, territorio, energia e salute. Come immaginate l'agricoltura nel futuro? Quali aspetti tecnologici verranno utilizzati o potrebbero migliorare nell'agricoltura? Cosa vi viene in mente dal punto di vista del prodotto agricolo? Come applichereste la sostenibilità alla produzione agricola?

Quello che ci aspettiamo da voi, sono lavori artistici e soprattutto originali: scegliete se rappresentare con un disegno (acquarelli, pittura, matite colorate...), con un genere letterario (un racconto, una poesia, una filastrocca...) o con una rappresentazione tridimensionale (scultura, tecnica del Das, tecnica del legno, scultura attraverso materiali riciclati...) la vostra idea o visione dell'agricoltura nel futuro.

Ricordate che ogni classe può partecipare con un progetto per ogni categoria. Più lavori invierete e più probabilità di vincere avrete.

Azione cofinanziata
dall'Unione europea



© 2019 - Kids - AgriFoodToday supplemento al plurisettimanale telematico Today reg. al Tribunale Roma n. 165/2017 in data 20.10.2017
P.Iva 10786801000

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea (AGRI/2018-0206). L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute. Il concorso è svolto in collaborazione con le "Olimpiadi della frutta" nell'ambito delle Misure di Accompagnamento CREA al Programma Comunitario "Frutta e Verdura nelle Scuole" a.s.2018-2019 (D.M. Mipaaf 56978 del 02-08-2018).



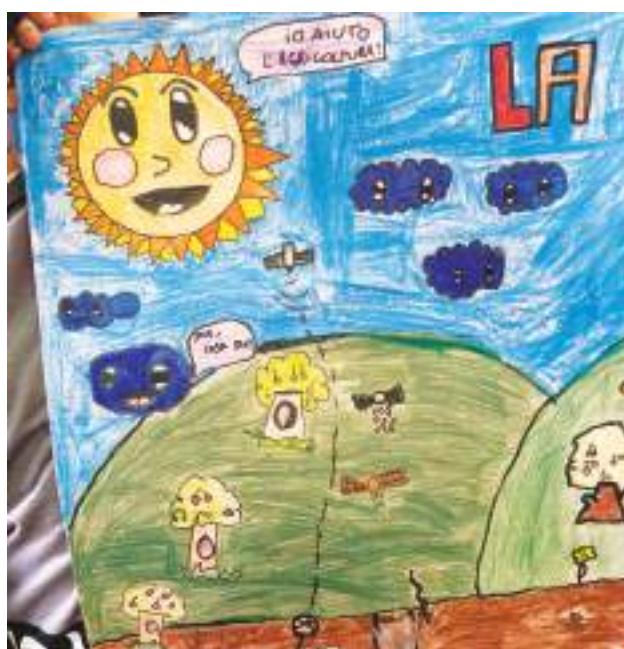
“LA TECNOAGRICOLTURA DELLA SARDEGNA”

4B ISTITUTO COMPRENSIVO 1
VIA XX SETTEMBRE, ALGHERO, SASSARI

Era una bella mattina di primavera, sono andata al nuraghe degli scienziati, lì ho visto tante cose tecnologiche usate per l'agricoltura, per esempio: un trattore che funziona a energia solare grazie ai pannelli solari, alberi di frutti misti, un nuraghe segreto di uno scienziato con sopra un'antenna che riceve informazioni meteorologiche da un satellite nello spazio così lo scienziato può prevedere il clima.



La cosa più dolce erano i droni a forma di caramella che danno acqua alle piante. Poi c'erano i droni che lasciavano cadere i semi per far crescere le piante, e avevano inventato dei serpenti robot che mangiano gli insetti, e ho fatto amicizia con uno scienziato molto simpatico con una bacchetta magica che faceva cambiare le stagioni; c'erano le nuvole che parlavano con il sole: - Sole che cosa fai? dice la nuvoletta, - Io aiuto l'agricoltura!!! Risponde il sole. Non poteva mancare un fiore finto che attirava gli insetti per poi mangiarli. Mi hanno fatto vedere tante cose molto interessanti e ora so come curare le piante non inquinando. Ora posso diffondere questa notizia a tutti per trasformare il mondo come è ora, in un posto più pulito e migliore!



CAPITOLO PRIMO

PREMIO CATEGORIA SCULTURA

“PALAZZO AGRICOLO ECOSOSTENIBILE”

**3A SCUOLA PRIMARIA GIOVANNI XXIII
VIA DE AMICIS 5, CASSINA VALSASSINA, LECCO**

Questo palazzo ha la funzionalità di poter essere inserito nelle città, dove in futuro ci saranno sempre più persone. Immaginando un futuro dove l'ambiente naturale sarà un po' più sfavorevole all'agricoltura abbiamo ideato questo palazzo ecosostenibile dove all'interno verranno coltivati alcuni tipi di verdure e frutti. Il palazzo ha pannelli fotovoltaici per alimentarsi in maniera ecologica, ha una struttura di riserva per l'acqua piovana che servirà poi per innaffiare le coltivazioni. Si presentano più livelli: esistono piani dove avviene la vera e propria coltivazione indoor attraverso tavoli tecnologici dove l'utilizzo di materiali sostituirà la terra e permetterà di controllare tecnologicamente la crescita e la salute della pianta, ma soprattutto permetterà di poter riciclare l'acqua in eccesso che attraverso appositi tubi verrà riutilizzata per innaffiare. Ogni stanza è illuminata con particolari luci a LED che permettono la crescita delle piante e ne controllano anche la temperatura. Altri piani sono predisposti per lo smistamento degli alimenti attraverso rulli trasportatori che age-

volano il passaggio al piano inferiore dove vengono suddivisi in piccoli contenitori di materiale riciclato. Al piano terra vi è un vero e proprio negozio dove le persone possono acquistare direttamente i prodotti alimentari coltivati proprio nel palazzo. Viene sponsorizzato l'utilizzo di sacchetti biodegradabili o di borse che il cliente porta da casa, la plastica non è ammessa. L'idea di poter avere un palazzo agricolo nella propria città, o nel proprio paese permetterà alle persone di acquistare prodotti genuini e lavorati in maniera ecosostenibile. Un'altra riflessione è che i robot non potranno sostituire l'uomo in tutto, per questo ingegneri, operai, agricoltori saranno importantissimi per far sì che tutto funzioni al meglio. Anche se la tecnologia faciliterà molte azioni. Il progetto di questo palazzo è frutto di riflessioni sul futuro del nostro pianeta e di come ridurre al minimo gli sprechi di acqua, plastica ed energia per continuare a mangiare in modo sano ciò che l'uomo fin dall'antichità ha sempre coltivato.



“ACQUASUBACQUEA”

3A G. PASCOLI
VIA CAOUR 6, BESOZZO, VARESE

Progetto che verbalizza le fasi di una sperimentazione di biosfera che si adatta alle esigenze di crescita delle piantine, in acqua o nell'aria.

PROGETTO DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE NOME
Noi (Anastasiia, Leonard, Elyass ed Aurora) siamo quattro scienziati ed abbiamo progettato una multiagricoltura denominata "ARIASUBACQUEA".
PARTI
Per realizzare il nostro progetto ci sono serviti: un drone, due serre, semi di vario tipo, luci LED, una videocamera, la torre di controllo con computer e presenza di un uomo, due capsule ed un sistema di irrigazione computerizzato.

LUOGHI Aria e acqua: il drone sostiene la serra che può volare in aria ed andare sott'acqua a seconda delle condizioni di crescita migliori per far sviluppa-

re le piantine, condizioni valutate da un computer.

AZIONI L'uomo semina le piante ed il computer si occupa di farle crescere, prevedendo il sistema di irrigazione, di umidità, di luce (LED), di fertilizzanti naturali e di controllo della crescita. Poi, con il tempo, i semi germogliano e le piante crescono. Quando le piante sono pronte, dei robot con bracci meccanici le raccolgono e le inseriscono in capsule.

Per recuperare le piante sott'acqua va una capsula subacquea e nell'aria una capsula aerea.
ASPETTI POSITIVI Questa nostra sperimentazione è importante perché nell'aria, in questi strati dell'atmosfera, non ci sono insetti nocivi, quindi non si devono usare insetticidi e pesticidi. Nell'acqua inoltre le piante crescono più velocemente.

14/3/2019

Progetto di agricoltura sostenibile

NOME

Noi (Anastasiia, Leonard, Elyass ed Aurora) siamo quattro scienziati ed abbiamo progettato una multiagricoltura denominata "ARIASUBACQUEA".

PARTI

Per realizzare il nostro progetto ci sono serviti: un drone, due serre, semi di vario tipo, luci LED, una videocamera, la torre di controllo con computer e presenza di un uomo, due capsule ed un sistema di irrigazione computerizzato.

LUOGHI

Ora e acqua: il drone sostiene la serra che può volare in aria ed andare sott'acqua a seconda delle condizioni di crescita migliori per far sviluppare le piantine, condizioni valutate da un computer.

AZIONI

L'uomo semina le piante ed il computer si occupa di farle crescere, prevedendo il sistema di irrigazione, di umidità, di luce (LED), di fertilizzanti naturali e di controllo della crescita. Poi, con il tempo, i semi germogliano e le piante crescono. Quando le piante sono pronte, dei robot con bracci meccanici le raccolgono e le inseriscono in capsule.

Per recuperare le piante sott'acqua va una capsula subacquea e nell'aria una capsula aerea.

ASPETTI POSITIVI

Questa nostra sperimentazione è importante perché nell'aria, in questi strati dell'atmosfera, non ci sono insetti nocivi, quindi non si devono usare insetticidi e pesticidi. Nell'acqua inoltre le piante crescono più velocemente.



CAPITOLO SECONDO

SENSIBILIZZAZIONE ALLE TEMATICHE DEL PROGRAMMA: IL CREA NELLE SCUOLE





CAPITOLO SECONDO

SENSIBILIZZAZIONE ALLE TEMATICHE DEL PROGRAMMA: IL CREA NELLE SCUOLE

Per le azioni previste in questa Misura educativa, personale CREA esperto sulle tematiche progettuali ha svolto attività ludico-didattiche presso le scuole, per momenti informativi e di sensibilizzazione sui concetti base di una corretta alimentazione e in generale sul Programma Europeo. Durante gli incontri, è stata spiegata l'importanza della frutta e della verdura nell'alimentazione quotidiana, con qualche suggerimento per far apprezzare di più ai bambini i prodotti vegetali.

A discrezione dei Dirigenti scolastici, a questi incontri hanno potuto partecipare insegnanti, alunni e anche familiari dei bambini coinvolti. L'estensione del target (non solo alunni) risiede nella considerazione che gli insegnanti sono visti come "moltiplicatori responsabili" del messaggio di educazione alimentare e sensibilizzazione al consumo di frutta e verdura, mentre le famiglie sono ovviamente depositarie delle decisioni della alimentazione dei bambini. Ogni incontro, a seconda della disponibilità di spazio e tempo, nonché del destinatario selezionato, è stato svolto solo con modalità differenti: dai giochi fino alle videoproiezioni.

Oltre alla partecipazione di esperti del CREA – Alimenti e Nutrizione, la Misura ha visto anche quella di 32 dietisti ANDID appositamente selezionati e poi formati presso lo stesso Centro per garantire l'uniformità del messaggio divulgato su tutto il territorio nazionale.

L'anno di attività appena terminato, grazie a tutti loro, ha visto il coinvolgimento di circa 62.000 alunni!



La cosa più bella che si possa sperimentare è di stare imparando divertendosi! Qui un particolare del graditissimo gioco sensoriale, in compagnia di Fiocco!

Personale di Ricerca CREA - Alimenti e Nutrizione

Irene Baiamonte
Sibilla Berni Canani
Pasquale Buonocore
Raffaella Comitato
Paolo Gabrielli
Barbara Guantario
Federica Intorre
Francesca Melini
Valentina Melini
Valentina Narducci
Andrés Peñalosa
Romana Roccaldo
Umberto Scognamiglio
Eugenio Venneria
Paola Zinno

Dietisti/e nelle sedi CREA

Irene Addante
Paola Adorna
Dario Alescio
Loris Angeli Temperoni
Marica Anzalone
Giulia Bellini
Emilio Chininea
Rosalia Consentino
Angelica Cosolo
Emilio Davi
Ingrid De Rose
Elena Ferri
Carlotta Gozzer
Luca Grisoli
Susanna Guidi
Ilenia Iadicicco

Federico Longoni Dragoni
Luca Manescalchi
Fabiana Martino
Giulia Mastroianni
Antonella Milite
Monica Morgillo
Carmen Partenope
Sara Pezzatini
Lorenzo Rovati
Iris Sanin
Alice Santini
Davide Sebastianelli
Ottavia Sorace
Vincenza Sara Suppa
Flavio Vernoitico
Anna Weger



SENSIBILIZZAZIONE ALLE TEMATICHE DEL PROGRAMMA: IL CREA NELLE SCUOLE

Il gioco "Indovina...ma corri!" è una attività ludico-didattica che combina l'esercizio fisico con delle informazioni sulla dieta e gli alimenti, adattate ad ogni fascia di età.



Una scatola misteriosa, cosa ci sarà al suo interno? I bambini si trasformano in aspiranti detective!

Il gioco "La scatola misteriosa e gli aspiranti detective" è un'attività ludico-didattica che, passando per le percezioni sensoriali, in particolare per il tatto, consente ai bambini di scoprire la biodiversità di frutta e verdura, stuzzicando curiosità e ingegno.



CAPITOLO TERZO

SCUOLA IN CAMPO “LE SCUOLE AL CREA”





CAPITOLO TERZO

SCUOLA IN CAMPO “LE SCUOLE AL CREA”

La scuola in campo è la Misura che rappresenta l’insieme di tutte le attività che le 17 sedi CREA coinvolte sul territorio nazionale in questo a.s. 2018-2019 hanno ideato e gestito per le classi in visita. In ogni struttura, un apposito Team operativo composto da personale specializzato, comprendente almeno un dietista e un ricercatore di staff, ha predisposto orti didattici per le diverse attività formative sul sistema ambiente-suolo-pianta-prodotto e ha effettuato tutta l’attività del percorso didattico *indoor* e *outdoor* con le scolaresche.

Questa azione ha infatti come obiettivo la conoscenza - anche tattile - di piante di frutta e ortaggi, delle loro varie forme e caratteristiche (biodiversità), dei sapori e degli odori delle varie essenze vegetali, associando a queste anche informazioni addizionali sui prodotti della propria e di altre regioni.

Ogni sede CREA partecipante, attraverso il proprio Team operativo, ha quindi organizzato e predisposto le seguenti attività:

- percorso educativo con i poster illustrativi della Gallery didattica;
- esperienza sensoriale per sapori e profumi associabili a prodotti vegetali specifici;
- laboratorio sensoriale, con degustazione anche di produzioni locali
- esperienza diretta in campo nell’orto didattico;
- conoscenza delle pareti verdi e degli orti verticali;
- indicazioni su come evitare lo spreco alimentare;
- ruolo della compostiera, finalizzata alla consapevolezza di una seconda vita degli scarti alimentari;

Oltre queste attività... mille altre, ideate e strutturate in corso d’opera, per catturare l’attenzione dei bambini e guidarli nei vari percorsi: tutte le strutture CREA hanno arricchito il progetto personalizzandolo con attività specifiche, divertenti, costruttive e accattivanti per i bambini.

In questo modo le sedi CREA - di competenza nel settore agricolo e agroalimentare - coinvolgendo in totale 730 classi, hanno contribuito a garantire una maggiore diffusione delle Misure di Accompagnamento sul territorio nazionale.



Il fiore del progetto “Frutta e verdura nelle scuole” realizzato con i semi di zucca... perché il cibo è anche fantasia!



I bambini ci mostrano il loro erbario!

SCUOLA IN CAMPO "LE SCUOLE AL CREA"





CENTRO DI RICERCA CREA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA



Il Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale si occupa di coltivazioni arboree: frutta, agrumi e olivo. Svolge attività di ricerca per il miglioramento delle filiere, sviluppando tecnologie per il miglioramento genetico, la propagazione, la sostenibilità delle produzioni e la qualità dei frutti, fino alla valorizzazione dei sottoprodotti. Cura la conservazione, caratterizzazione e valorizzazione delle collezioni frutticole, agrumicole e olivicole. Presso le aziende Palazzelli, San Salvatore e San Gregorio è presente una fra le più rilevanti e complete collezioni di germoplasma di agrumi del bacino del Mediterraneo.



CREA-OFA di Acireale

Paolo Rapisarda (*Direttore CREA- OFA*)

Team operativo

Margherita Amenta (*ricercatore CREA OFA di Acireale*)

Gabriele Ballistreri (*ricercatore CREA OFA di Acireale*)

Simona Fabroni (*ricercatore di staff CREA OFA di Acireale*)

Maria Concetta Strano (*ricercatore CREA OFA di Acireale*)

Nicolina Timpanaro (*ricercatore CREA OFA di Acireale*)

Ottavia Sorace (*dietista CREA OFA di Acireale*)

Santo Giuffrida (*operatore tecnico CREA OFA di Acireale*)

Gaspare Chiarenza (*operatore tecnico CREA OFA di Acireale*)



CAPITOLO TERZO

SCUOLA IN CAMPO "LE SCUOLE AL CREA"

Acireale (CT)

ORTO IN CAMPO



Una bimba che odora la menta all'interno dell'orto didattico



La Dott.ssa Sorace, Dietista del Progetto al CREA-OFA di Acireale (CT) mentre spiega le proprietà nutrizionali degli ortaggi coltivati in serra



Una bimba colta durante l'esperienza sensoriale mentre ci trovavamo in serra



Un bambino che impara a distinguere le piante aromatiche grazie al tatto e all'olfatto



Gli alunni che letteralmente stanno assalendo la ricercatrice mentre divide l'arancia a spicchi



FRUTTA IN OGNI SENSO



Al CREA-OFA di Acireale (CT) rispettiamo l'ambiente: ogni bambino ha portato con sé la sua tazza per bere la spremuta di arancia



Quando la frutta piace... proprio a tutti e a tutto!



Un bambino chiaramente entusiasta di degustare la frutta e la verdura al momento della merenda



A noi piace che i bambini si divertano imparando, quindi facciamo loro usare gli strumenti giusti per tagliare e non sprecare il cibo!!



La Dott.ssa Fabroni, referente per il CREA-OFA di Acireale (CT) del Progetto letteralmente assalita dai bimbi mentre la stessa sbucciava un'arancia

FRUTTI DA SCOPRIRE



Alcuni alunni scelti per indovinare solo con il senso del gusto e dell'olfatto che frutto stanno per assaggiare



La ricercatrice Simona Fabroni mentre gioca a "indovina l'ortaggio" con un bambino

STAGIONI DA MANGIARE



I bambini assalgono il tavolo imbandito di frutta e verdura al momento della merenda alternativa



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Una bambina durante la realizzazione della propria piantina di origano che potrà portare a casa



Una bimba felicissima si fa immortalare dopo aver piantato la sua prima piantina insieme a noi!



Un'alunna che segue perfettamente le regole indicate dall'operatore agricolo per la realizzazione della sua piantina



ALTRÉ ATTIVITÀ



La classe riunita dopo la realizzazione dell'erbario



Una bimba dolcissima mentre scrive il suo personale pensiero sulla giornata di visita presso il CREA



Un bambino mentre si accinge al rilascio di un pensiero sulle emozioni che ha provato durante la visita della sua classe presso il CREA-OFA di Acireale



CENTRO DI RICERCA CREA VITICOLTURA E ENOLOGIA



Arezzo



Il Centro di Viticoltura ed Enologia nasce ad Arezzo nel 1908 come "Regia Cantina Sperimentale" collegata alla Cattedra ambulante di agricoltura, con il compito di effettuare ricerche in campo enologico ed eseguire analisi di mosti e vini per conto di Enti pubblici e privati.

Nel 1936 si trasforma in "Istituto Enologico Toscano", vigilato dal Ministero dell'Agricoltura con la partecipazione degli Enti locali, ed opera senza sostanziali variazioni nel suo assetto istituzionale fino al 1968, quando, entra a fare parte della rete degli Istituti Sperimentali del Ministero dell'Agricoltura e Foreste. Diviene così Sezione operativa periferica dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Dal 2004, la Struttura, è inserita nella rete scientifica del C.R.A. e dopo l'ultima riforma ha assunto denominazione di CREA Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA VE) unendosi in una comune sede con il Centro di ricerca Foresta Legno (CREA FL).

La partecipazione al Programma "Frutta e verdura nelle scuole" ha visto il CREA VE impegnato sin dal primo momento destinando risorse, spazi e personale per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.



Team operativo

Paolo Storchi (*Referente di Sede*)
 Mauro E. M. D'Arcangelo (*Tecnologo Referente per il progetto*)
 Luca Manescalchi (*Dietista*)
 Elena Ferri (*Dietista*)
 Daniela Oliva (*Funzionario Amm.*)
 Gianni Betti (*Operatore di Amm.*)
 Umberto Lugugnani (*Operatore Tecnico*)



ORTO IN CAMPO



Dopo l'attività in aula inizia il percorso nell'orto didattico



Alcune brevi spiegazioni, all'ombra, sull'esperienza da intraprendere



Studiare in campo



La frutta e gli alberi d'origine



FRUTTA IN OGNI SENSO



Stessa famiglia botanica, diversi colori, forme e consistenza



L'olfatto, senso un po' dimenticato



I colori dell'orto, con l'insegnante da guida



Colore e gusto, per una merenda di mezza mattinata



FRUTTI DA SCOPRIRE



Zucca gigante, tra curiosità e gioco



Alla ricerca dei prodotti dell'orto di cui si mangiano le foglie e i ... fiori



Riconoscere gli alberi da cui ricaviamo la frutta quotidiana.

STAGIONI DA MANGIARE



Cosa troviamo nell'orto a maggio, condividere la conoscenza



Un alieno, stagionale, nell'orto



Non tutto è presente nell'orto, ma così possiamo capire meglio cosa mangiare e quando

SUOLO CHE VIVE



La scelta di dove posizionare l'orto



Compost e terreno per preparare le nostre coltivazioni



Lavoro in gruppo maneggiando la terra

RIDUCO LO SCARTO



Tutta l'erba e gli scarti dell'orto nella compostiera, minor volume e nuova ricchezza



Come funziona la compostiera: un'esperienza che richiede un "certo stomaco"



SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Ecco la compostiera, tra fisica e biologia



Il prodotto finale viene riutilizzato per le nostre semine



Non è solo teoria, ma qualche spiegazione in più risulta utile alla comprensione di processi biologici e fisici complessi

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Entriamo nell'orto per capire secondo quale logica è stato suddiviso



Una visione d'insieme cercando la verdura di stagione



La bietola e la cicoria sono pronte, mentre gli spinaci sono ormai in fiore

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Prepariamo la semina nei vasetti



Anche un frutto così grosso può crescere in un piccolo orto



Con il dito creiamo l'alloggiamento per il seme in arrivo

ALTRÉ ATTIVITÀ



Tornando a casa, riportando una piantina di *Cicer arietinum L.*



Alla scoperta dell'arboreto didattico



Abbracciamo il gelso, albero che offre dolci infruttescenze



CENTRO DI RICERCA CREA DIFESA E CERTIFICAZIONE



Bagheria (Pa)



Il Centro Difesa e Certificazione con sede a Bagheria (PA) si occupa della difesa delle piante agrarie, ornamentali e forestali e delle derrate alimentari da agenti biotici e abiotici, promuove la conservazione e la valorizzazione dell'agrobiodiversità vegetale con particolare riguardo alla valutazione delle caratteristiche di resistenza agli stress. La struttura dispone di due aziende sperimentali dotate di serre, ombrai e campi collezione di specie vegetali. È dotata anche di laboratori di micropropagazione, fitopatologia e biologia molecolare.

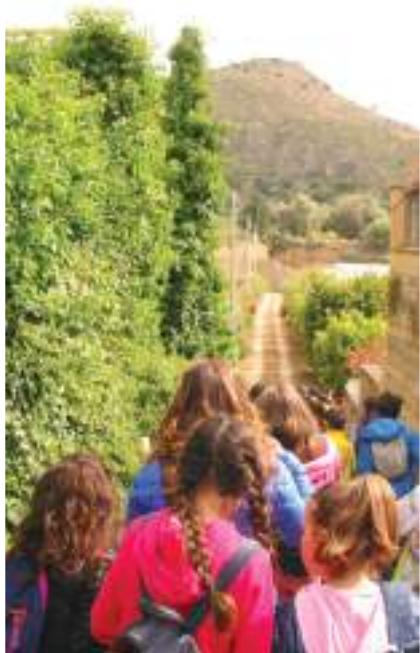


Team operativo

Michele Massimo Mammano (*Responsabile di sede*)
 Maria Carola Fiore (*Ricercatrice di staff*)
 Adele Salamone (*Ricercatrice*)
 Rosalia Corsentino (*Dietista*)
 Giuseppa Cammuca (*Collaboratore di amministrazione*)
 Giuseppe Farruggia (*Operatore tecnico*)



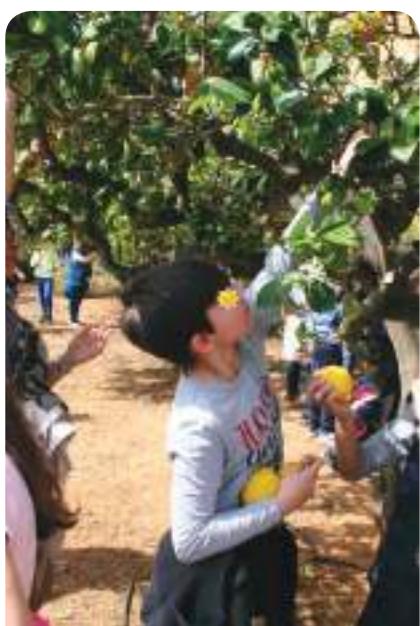
ORTO IN CAMPO



Ordinatamente in fila si va verso l'orto didattico per osservare e scoprire la bellezza della natura.



Osserviamo le lattughe più da vicino per comprenderne la differenza non solo nella forma e nel colore ma anche nella consistenza!



I limoni appena raccolti sono più gustosi da mangiare; sono una fonte di vitamina importante per il nostro organismo e grandi alleati del nostro sistema immunitario.



Un orto verticale per imparare a coltivare le fragole in modo innovativo.



Spiegare direttamente in campo il significato del concetto di biodiversità rende la lezione più interessante e più facile da apprendere.

FRUTTA IN OGNI SENSO



Non basta conoscere il sapore di una carota, bisogna imparare anche a riscoprirne l'odore.

Toccare per ristabilire un contatto diretto con il cibo prima di essere cucinato regala una emozione diversa, stimola la curiosità e acuisce i sensi.



L'esplosione di profumi emanati dall'orto delle piante aromatiche lascia i bambini sempre piacevolmente sorpresi e incantati

Frutta in ogni senso, nel senso del profumo, del sapore ma anche dell'amore nella condivisione di un momento.

Frutta anche per giocare.

 Bagheria (PA)

FRUTTI DA SCOPRIRE



Un nuovo modo per riscoprire il gusto di un frutto profumato e gustoso come l'arancia.



Cosa succede quando si strofinano delicatamente le foglioline del basilico? Una nuvola di profumo si innalza dall'orto e invade non solo l'area circostante ma anche le piccole manine dei bimbi occupati in questa azione.

STAGIONI DA MANGIARE



In una giornata da trascorrere insieme tutti devono partecipare, anche i piccoli ospiti del CREA che contribuiscono trasportando la frutta in campo dove verrà condivisa con i compagni.



Finalmente il momento più gustoso della visita, fare uno spuntino in compagnia è sicuramente più divertente e permette una migliore socializzazione.



C'è sempre qualcosa da scoprire sulle profumatissime arance, anche il modo con cui mangiarle può stimolare il senso del gusto e dell'olfatto in un modo nuovo.



SUOLO CHE VIVE



Il suolo, questo sconosciuto, può permettere ad una piantina di crescere anche in un piccolo contenitore promettendo futuri raccolti.



Le piante di pomodoro appaiono rigogliose e profumate quando il suolo generosamente le accoglie.



Tutto può crescere e svilupparsi in un orto se si ha cura del suolo rispettandolo come qualcosa che vive e non come semplice materiale inerte.

RIDUCO LO SCARTO



Come possiamo aiutare la nostra Terra? È semplice riducendo lo scarto con il riciclo di oggetti che altrimenti finirebbero nell'ambiente aumentando l'inquinamento.



Aiutiamo l'ambiente imparando che una raccolta attenta e un riciclo intelligente può rendere tutti attenti difensori delle bellezze naturali del nostro pianeta.

 **Bagheria (PA)****SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST**

In Natura nessuna fonte energetica viene sprecata; ogni risorsa viene trasformata in fonte energetica utile per altri esseri viventi.

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO

Trasformiamo il "rubabandiera" in un gioco che insegni ai piccoli partecipanti il senso della stagionalità dei frutti. Basta correre, riconoscere il frutto, la stagione in cui viene raccolto e vincere un punto. Una sfida tra classi sana e colorata con i cinque colori della frutta.



È ancora presto per raccogliere i pomodori ma siamo in tempo per ammirarne la fioritura!



Utilizzeremo gli scarti vegetali, meglio se non sono stati cotti, come bucce di frutti, residui delle verdure, foglie e rametti secchi, fondi di caffè o di tè, gusci di uovo, scarti del giardino o dell'orto, carta non patinata, cartone, segatura, trucioli.



Bisogna assaggiare tutto ma nel periodo giusto.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Cosa serve ad una pianta per crescere fino a donarci i suoi deliziosi frutti?



Se ci si fermasse ad ascoltare il lavoro delle radici, chi riuscirebbe a dormire? (F. Caramagna)



Ogni azione fatta dalla natura non si può fare con più breve modo co' medesimi mezzi. Date le cause la natura partorisce li effetti per i più brevi modi che far si possa (Leonardo da Vinci).

ALTRÉ ATTIVITÀ





CENTRO DI RICERCA CREA AGRICOLTURA E AMBIENTE



Bari



Il Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente (CREA-AA), svolge studi e ricerche per la caratterizzazione, gestione sostenibile e modellazione spazio-temporale degli ecosistemi agrari e forestali attraverso un approccio inter e multidisciplinare. Nell'ambito di questa missione la sede di Bari, si occupa di attività prevalenti nel settore agronomico per l'intensificazione sostenibile delle produzioni, la gestione efficiente delle risorse idriche e nutrizionali, la fertilità dei suoli (uso di ammendanti e riciclo dei residui con il compostaggio), la salvaguardia delle risorse genetiche (frumento e mandorlo) e le relazioni tra cambiamenti climatici e sistemi culturali.

Per raggiungere questi obiettivi il CREA-AA di Bari applica metodi innovativi eco-compatibili (agricoltura di precisione, agricoltura biologica e agricoltura conservativa) per analizzare l'ambiente, l'eco-fisiologia delle colture agrarie, gli interventi agronomici, gli scambi di massa ed energia nel continuum suolo-pianta-atmosfera.



CREA-AA, sede di Bari

Dott. Marcello Donatelli (*Direttore CREA-AA*)

Il Team operativo per FVNS a.s. 2018-2019 del Centro Agricoltura e Ambiente, sede di Bari è formato da:

Dott. Marcello Mastrolilli (*Referente di sede, CREA-AA, sede di Bari*)

Dott.ssa Laura D'Andrea (*Ricercatore di riferimento per FVNS, CREA-AA, sede di Bari*)

Dott. Angelo Domenico Palumbo (*Ricercatore, CREA-AA, sede di Bari*)

Sig. Nicola Martinelli (*Collaboratore Tecnico, CREA-AA, sede di Bari*)

Sig. Francesco Fornaro (*Operatore Tecnico, CREA-AA, sede di Bari*)

Dott.ssa Ingrid De Rose (*Dietista, CREA-AA, sede di Bari*)



ORTO IN CAMPO



La gallery outdoor



Gli alunni si mostrano curiosi e interessati verso l'orto verticale del Crea di Bari allestito con tante piantine aromatiche e non solo



Orto in campo. Sede Crea AA di Bari





FRUTTA IN OGNI SENSO



Gioco sensoriale: indovinare il frutto utilizzando solo il gusto.



*Il gioco diventa sempre più difficile , vista e olfatto coperti.
Riuscirà a indovinare di che frutta si tratta?*



Scopriamo insieme l'olfatto e il profumatissimo mondo delle piantine aromatiche



Mystery box utilizzando solo il tatto. Ci riusciremo?



FRUTTI DA SCOPRIRE



Indovina la ...verdura!



Le bambine della scuola Garibaldi Leone provano a riproporre il gioco sensoriale tramite l'assaggio di frutta



Gelso: storia di un frutto dolcissimo. Scopriamolo insieme!

STAGIONI DA MANGIARE



La Dietista Ingrid ci illustra la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli tramite il coloratissimo albero delle stagioni.



Quando è il momento giusto? Scopriamolo insieme!



Il piccolo alunno assapora delle gustosissime fragole di stagione

SUOLO CHE VIVE



Sporchiamoci le mani!



Compattamento del suolo e semina di specie ortive.



Il suolo, essenziale fonte di vita.

RIDUCO LO SCARTO



Impariamo a non sprecare le risorse riutilizzandole tramite il riciclo delle stesse.



SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Il compost: da rifiuto a...risorsa!



Esempio pratico di come uno scarto alimentare possa diventare una risorsa.



La Dott.ssa Laura D'Andrea ci spiega come realizzare una compostiera.

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Una scorpacciata di frutta e verdura.



Una gustosissima merenda a base di frutta e verdura.



Questa bimba assapora uno spicchio di arancia.

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Avete mai visto un orto verticale?



Un alunno della scuola De Amicis ci mostra il suo piccolo bottino: lattuga, pomodoro e cocomero.



Il profumatissimo angolo delle piantine aromatiche.

ALTRÉ ATTIVITÀ



Come fare un erbario.



L'erbario di classe con la scuola San Valentino di Andria.



CENTRO DI RICERCA CREA DIFESA E CERTIFICAZIONE



Cascine del Riccio (FI)



Il Centro di Ricerca Difesa e Certificazione di Cascine del Riccio si occupa della difesa delle piante agrarie, ornamentali e forestali e delle derrate alimentari da agenti biotici e abiotici. Promuove la conservazione e la valorizzazione dell'agrobiodiversità vegetale con particolare riguardo alla valutazione delle caratteristiche di resistenza a stress. È riferimento nazionale per la difesa e la certificazione dei materiali di pre-moltiplicazione e dei materiali sementieri, inclusa la valutazione per l'iscrizione o il rilascio di privativa di varietà vegetali.



CREA – DC Cascine del Riccio

Dr. Pio Federico Roversi (*Direttore CREA-DC Cascine del Riccio*)

Team operativo FVNS a.s. 2018-2019

Stefania Simoncini (*CTER - Referente del Progetto*)

Sara Pezzatini (*Dietista*)

Ilaria Cutino (*Ricercatore*)

Claudia Benvenuti (*CTER*)

Francesco Paoli (*Tecnologo*)

Leonardo Marianelli (*Ricercatore*)

Donatella Goggioli (*CTER*)

Franca Tarchi (*Operatore Tecnico*)

Silvia Guidi (*Operatore Tecnico*)

Riccardo Frosinini (*Operatore Tecnico*)

Silvia Lepri (*Operatore amministrativo*)

Giuseppe Vicario (*Operatore amministrativo*)

Concetta Garofalo (*Operatore amministrativo*)

Mario Pagano (*CTER*)

Andrea Rocchini (*CTER*)

Tiziano Fabbricatore (*CTER*)



ORTO IN CAMPO



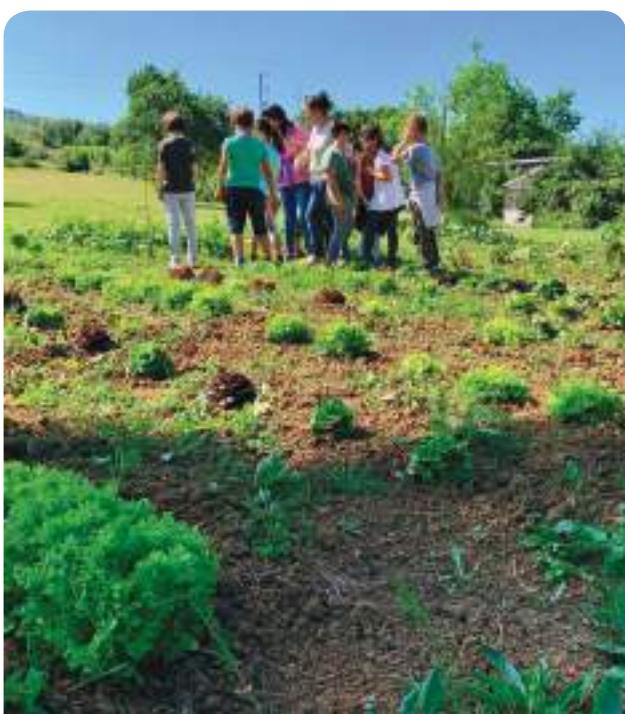
Indovina che pianta è? Durante il giro nell'orto didattico i bambini devono riconoscere le piante presenti.



Gli alunni, dopo essere stati divisi in squadre, iniziano la visita dell'orto didattico accompagnate da un ricercatore.



I bambini, divisi in gruppi, visitano l'orto e l'erbario guidati dai loro ricercatori capo gruppo.



Durante la visita nell'orto i bambini devono riconoscere le piante presenti. Di quali piante che vedete mangiamo il frutto, il fiore o la foglia?



I bambini, divisi in gruppi, visitano l'orto e l'erbario guidati dai loro ricercatori capo gruppo e devono riconoscere le piante presenti. Di quali piante che vedete mangiamo il frutto, il fiore o la foglia?



FRUTTA IN OGNI SENSO



In alcuni vasi dell'erbario, tra le varie piante di basilico, c'è un intruso. Chi lo riconosce??

Che bello annusare e toccare le piante aromatiche! E come sono diverse tra loro! Per distinguere e capire le differenze, è importante usare tutti i sensi!



Tra le varietà di salvia presenti nell'erbario c'è la tricolore. Quanto è strana e colorata. Avrà lo stesso odore di quella normale? Sentiamo!

Nell'orto si ha la possibilità di toccare, vedere e annusare verdura che poi mangeremo insieme! Alcuni bambini ci hanno dato una mano anche a coglierli! E oggi cosa ci sarà per merenda?



FRUTTI DA SCOPRIRE



"Facciamo a gara a chi ha la lingua più rossa dopo aver mangiato la barbabietola?"
Chi vincerà?



Tanti colori, ma soprattutto tanto gusto! Chissà cosa si nasconde in fondo al bicchiere!
Oggi che cosa vi abbiamo preparato?



E le arachidi dove crescono?



SUOLO CHE VIVE



Riempiamo insieme questo fiore di semi e legumi! Sapete riconoscerli?



... e adesso tutti all'opera. Piantiamo insieme il nostro basilico!



“Ogni piantina il suo vasino.” Durante la piantumazione i bambini imparano come rivasare le piantine di basilico. È importante scegliere il vaso e il terreno giusto adatto per ogni pianta!



Riempiamo insieme questo fiore di semi e legumi! Sapete riconoscerli? Quanto sono colorati!



SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Ecco i gli scarti della vostra merenda...



Ecco come diventerà! Pronto per nutrire nuove piantine.

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCHE DOVE PUOI



Non servono grandi spazi per avere un piccolo orticello. Con il nostro orto verticale, puoi prendere le fragole direttamente dal terrazzo di casa tua, ad esempio....



Anche la plastica e i barattoli di acciaio possono prendere nuova vita ed essere riutilizzati per il nostro orticello.

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Il ricercatore spiega al suo gruppo come è stato fatto l'orto verticale. Proviamo a casa?



Quante cose si possono fare con i vasetti di plastica invece di buttarli... chi mi sa dire perché alcuni sono bucati infondo?

ALTRÉ ATTIVITÀ



La nostra ricercatrice impegnata nella realizzazione dei colori naturali per i giochi del Frutta Day.



Ecco il risultato: i disegni finiti!



I bambini all'opera con i colori naturali....



CENTRO DI RICERCA CREA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA



Caserta



La sede del CREA-OFA di Caserta, sin dall'epoca borbonica, rappresenta il centro dedicato allo studio della scienza agraria. Le diverse attività mirano alla valorizzazione e alla selezione di varietà di specie frutticole e al miglioramento della qualità dei frutti. Altri punti cardine riguardano strategie per ridurre l'impatto ambientale in frutticoltura, come il monitoraggio dello sviluppo di piante, mediante il miglioramento genetico, lo studio di patogeni e la tecnica colturale delle stesse.



Team operativo

Paolo Rapisarda (*Direttore Centro*)

Milena Petriccione (*Responsabile di Sede - Ricercatore*)

Marica Anzalone (*Dietista*)



ORTO IN CAMPO



Agli alunni vengono mostrati gli alberi di melograno con bellissimi fiori, dal caratteristico colore rosso.



La regione Campania vanta la presenza di una varietà di mela molto pregiata: la "Annurca"... scopriamo come e quando avviene la raccolta di questo frutto.



Che bello ammirare insieme il noce, uno dei più antichi alberi da frutto conosciuti e coltivati dall'uomo.

FRUTTA IN OGNI SENSO



Un percorso olfattivo unico tra le erbe aromatiche: timo, lavanda, rosmarino, salvia.



Gli alunni valutano la consistenza delle ciliegie, non ancora completamente mature, attraverso il tatto.



Aguzziamo la vista: quante erbe aromatiche riusciamo a riconoscere?



Finalmente abbiamo scovato una fragolina matura, un “falso frutto” dal sapore unico.



FRUTTI DA SCOPRIRE



Gli alunni ammirano increduli un melo ornamentale, che non avevano mai visto prima.



Gli alunni scoprono l'avocado: un frutto originario del Messico.



Un fiore di feijoa, caratteristico per la presenza di numerosi stami di colore rosso. I petali di questo fiore sono commestibili, consistenti e ... molto dolci!

STAGIONI DA MANGIARE



Quanti semi avrà questa nespola? Gli alunni raccolgono e scoprono le nespole, frutti che possiamo assaporare già dal mese di Maggio.



Un riccio di castagna, ma... vuoto! Eh, sì, perché il frutto del castagno è raccolto nel periodo autunnale.



Impariamo a prediligere i frutti e gli ortaggi di stagione, attraverso il calendario della stagionalità: primavera, estate, autunno, inverno.

SUOLO CHE VIVE



Un alunno scava un'ape intenta ad impollinare un fiore: che meraviglioso spettacolo offre la natura.



Gli alunni trapiantano delle piantine di lattuga lollo rossa in un vasetto, che porteranno con sé come ricordo di questa giornata speciale.



"Alla ricerca del seme di avocado": gli alunni e gli insegnanti si divertono tra gli alberi di avocado, alla ricerca dei semi, caratteristici perché particolarmente voluminosi.

RIDUCO LO SCARTO



Gli alunni fanno merenda con una mela, della quale buttano via solo il torsolo. È importante mangiare anche la buccia, perché permette di limitare gli scarti e contiene tanta fibra.



SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Gli alunni raccolgono le mele consumate a merenda in un contenitore, così da poterle utilizzare poi per il compost.



Due alunni leggono con attenzione il poster illustrativo sul compostaggio: da rifiuto a risorsa.



Una compostiera naturale con i resti o parti di frutta che non si possono più mangiare (mele e nespole).

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



È l'ora della merenda: con una mela particolarmente dolce e succosa!

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



I bambini sono posizionati in cerchio, intorno alla fontana storica del centro, in attesa della loro piantina da trapiantare nel vasetto.



Il trapianto della piantina nel vasetto: si intravede già qualche fiore.



Dal seme di avocado... alla piantina!

ALTRÉ ATTIVITÀ



I bambini si dispongono in cerchio intorno all'albero, per provare ad indovinare di quale frutto si tratta.



Il fiore del progetto "Frutta e verdura nelle scuole" realizzato con i semi di zucca... perché il cibo è anche fantasia!



"In alto i cinque colori della frutta".





CENTRO DI RICERCA CREA VITICOLTURA ED ENOLOGIA



Conegliano (TV)



Il Centro è specializzato nella conservazione, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma delle varietà di uva da vino e da tavola, attraverso studi sul miglioramento genetico, fisiologia, genomica e metabolomica della vite. Promuove tecniche colturali innovative e strumenti per la zonazione. Si occupa del controllo e della certificazione dei materiali di propagazione e della gestione del Registro Nazionale delle Varietà di Viti. Svolge studi fisici, chimici, biologici e sensoriali sulla composizione e trasformazione delle uve e sulla conservazione e valorizzazione della biodiversità dei microrganismi, con particolare riferimento alla qualità delle produzioni, alla tracciabilità, alla sostenibilità ambientale e sicurezza alimentare.



Team operativo

Riccardo Velasco (*Direttore*)
Massimo Gardiman (*Ricercatore di ruolo*)
Roberto Carraro (*Ricercatore di ruolo*)
Lorenzo Rovati (*Dietista*)
Cinzia Minacapelli (*Operatore tecnico*)



Conegliano (TV)

ORTO IN CAMPO



Un modo diverso di coltivare le piante, fuori suolo.



Chi indovina che pianta è?

FRUTTA IN OGNI SENSO



L'assaggio consapevole: differenza tra mangiare e degustare



Vista, tatto, olfatto, gusto: ogni senso vuole la sua parte



Come giudicate la frutta e la verdura? Buona!



FRUTTI DA SCOPRIRE



Le erbe aromatiche: un mondo di profumi e sapori



Impariamo a riconoscere la biodiversità vegetale



Erbario: conoscere per saper apprezzare



Il bricolage della frutta e verdura: un'esplosione di colori!



Esperienze sensoriali: i profumi della terra



Conegliano (TV)

STAGIONI DA MANGIARE



Con le mani nella terra



E col pollice verde la soddisfazione è tanta!



La terra è di tutti! Impariamo ad amarla

RIDUCO LO SCARTO



Impariamo la raccolta differenziata: ogni scarto è una risorsa!



E dopo la raccolta dell'organico, tutti al composter!



SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Compostaggio: il primo passo per ringraziare il nostro pianeta!

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Il bancone della biodiversità: alla scoperta della varietà del mondo vegetale



La gallery didattica del nostro centro: coltiviamo una passione da raccontare



Per ogni stagione il suo frutto! Quando si raccolgono le mele?



Conegliano (TV)

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Le piante aromatiche: il dolce profumo della natura



Esperienza in campo: guardare ma anche toccare! Ogni senso vuole la sua parte!



Chi l'ha detto che gli orti si trovano solo a terra? Ecco la nostra parete verde

Conegliano (TV)

ALTRÉ ATTIVITÀ



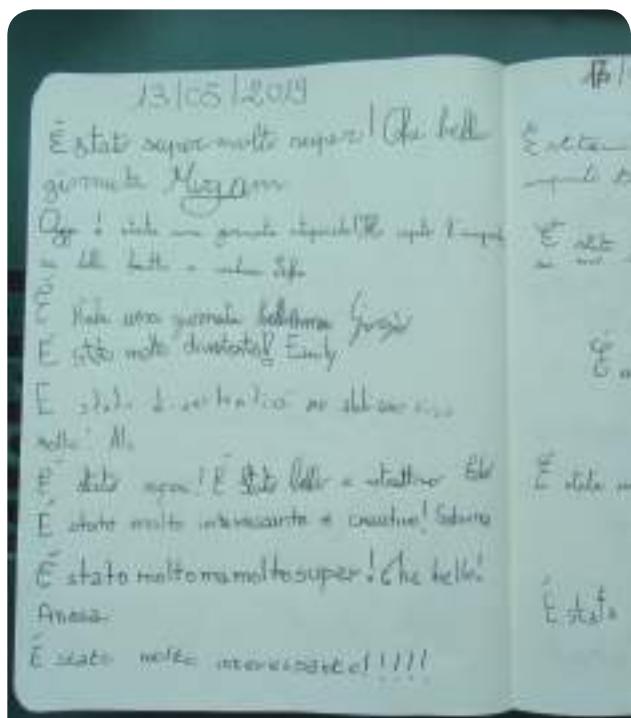
Bambini! Tutti in posa!



Pranzo al CREA! Imparare stimola l'appetito!



Ed alla fine dell'esperienza, ecco una bella foto di gruppo per ricordo!



Allora cosa ne pensate della giornata passata con noi oggi?



CENTRO DI RICERCA CREA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA



Forlì



Il Centro Di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del CREA di Forlì svolge attività di ricerca sulle principali specie frutticole, nei settori del miglioramento genetico, finalizzato alla innovazione varietale, con particolare riferimento alla valutazione di nuove varietà e portinnesi. Svolge attività nel settore dell'agro-ecologia mirata alla salvaguardia e all'adattabilità del germoplasma frutticolo, in funzione dei cambiamenti climatici.



Team operativo

Gianluca Baruzzi (*Responsabile di sede*)

Giuseppina Caracciolo (*Ricercatrice*)

Davide Sebastianelli (*Dietista*)

Fiorella Stagno (*Collaboratore tecnico*)

Maria Luigia Maltoni (*Collaboratore tecnico*)

Stefania di Paola (*Collaboratore amministrativo*)

Stefania Bravaccini (*Operaio*)

Antonio Recchi (*Operaio*)



ORTO IN CAMPO



Sono piante che si arrampicano e noi mangiamo i loro semi e a volte anche il baccello!



Anche se appare spinoso, nasconde un "cuore" tenero...buono anche sott'olio!!



La curiosità è il motore di crescita dei bambini: scopriamo come crescono le piante!



FRUTTA IN OGNI SENSO



Non tutto deve piacere subito, ma grazie ai cinque sensi possiamo conoscere meglio la frutta e la verdura e riprovarla come un vero degustatore in futuro!

Degustare all'aperto dei buonissimi pomodorini è proprio divertente, attenzione sono "esplosivi"!



Mani in alto per la frutta e la verdura!!



Fresca, dolce e croccante...una carota strabiliante!!

 *Forli*

FRUTTI DA SCOPRIRE



Chissà cosa avrà nascosto quel briccone, sarà un'arancia o un limone!?



Le scatole misteriose sono proprio divertenti, a volte nascondono varietà sorprendenti!!

STAGIONI DA MANGIARE



Finalmente è arrivato il momento di cogliere le ciliegie. Primavera, è quasi arrivato il momento di salutarci, perché l'estate è alle porte!



Questo ramo colmo di ciliegie è proprio alto, ma non ho intenzione di arrendermi!

SUOLO CHE VIVE



A cosa servirà questo vasetto??



Il regalo più bello che sia è una piantina tutta mia!



Com'è divertente trapiantare una piantina!

RIDUCO LO SCARTO



Impariamo insieme a riciclare: l'ambiente ha bisogno di noi!



La confezione del succo di frutta ha tante parti diverse e ognuna ha il suo bidoncino.



Forli

SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



A cosa serve questo strano bidone verde? Scopriamo insieme come si fa il compost!

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Fragole a merenda, che magnificenza!



Che bello, dallo scarto possiamo instaurare un circolo virtuoso per far crescere piante sempre più rigogliose!



Non c'è niente di meglio di una bella mela croccante per uno snack emozionante!

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Un grande successo in un piccolo spazio: è la parete verde!



Ma che ingegnosa idea! La parete verde è la cornice perfetta per una bella foto di classe.

ALTRÉ ATTIVITÀ



Per celebrare la frutta, tutti in campo con degli ospiti speciali.



Guarda, guarda! Quante fragole si nascondono qua sotto!!



Un bottino niente male!!



CENTRO DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO



Monsampolo Del Tronto (AP)



Il Centro per l'Orticoltura e Florovivaismo (CREA-OF), appartiene alla rete nazionale di ricerca delle strutture CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria). Una delle sedi operative si trova a Monsampolo del Tronto (AP), nella zona costiera della regione Marche, e dispone di un'azienda agricola sperimentale di 20 ettari ed è dotata di laboratori di biologia molecolare e biochimica. La Sede di Monsampolo del Tronto ha una lunga esperienza nella ricerca finalizzata al miglioramento genetico (convenzionale e biotecnologico) di diverse specie orticole, tra cui pomodoro, melone, melanzana, lattughe, cavolfiore, peperone, carciofo, e all'orticoltura biologica. Nell'ambito delle "Misure di Accompagnamento" al Programma Comunitario Frutta e Verdura nelle Scuole A.S. 2018-2019, il CREA-OF di Monsampolo del Tronto è stata la Sede di riferimento della Rete Territoriale per le Scuole della regione Marche, ove è stata svolta l'attività ludico-didattica, con la presenza del dietista, coadiuvato da tutto il Team ciascuno per le proprie competenze. Nell'ambito del programma, sono stati allestiti l'Orto Didattico e la Parete Verde.



Team operativo

Nadia Ficcadenti (*Primo Ricercatore Referente*)
 Angelica Galieni (*Ricercatore*)
 Aldo Bertone (*Collaboratore Tecnico*)
 Vittoria Di Filippo (*Operatore Tecnico*)
 Maria Assunta Dattoli (*Operatore Tecnico*)
 Bianca Toci (*OTD*)
 Eleonora Fazzini (*Operatore Amministrativo*)
 Loris Angeli Temperoni (*Dietista*)



Monsampolo Del Tronto (AN)

ORTO IN CAMPO



La spiegazione degli ortaggi e delle caratteristiche dell'orto



I bambini attendono la pianta da trapiantare



I bambini imparano come fare un trapianto nell'orto



I bambini imparano come formare una fossetta con gli attrezzi giusti



Domande per testare se i bambini hanno capito il lavoro

FRUTTA IN OGNI SENSO



I bambini assaggiano l'"arcobaleno" di frutta



I gadget vinti dai bambini nei vari giochi



Le maestre danno il buon esempio



Monsampolo Del Tronto (AD)

STAGIONI DA MANGIARE



L'arcobaleno di frutta di stagione



Il cartellone didattico della frutta di stagione



Monsampolo Del Tronto (AD)



SUOLO CHE VIVE



Il libro che viene regalato alle scuole

RIDUCO LO SCARTO

Cartellone didattico



Secondo cartellone didattico

Bambino molto interessato ai cartelloni per ridurre lo spreco





SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST

Crea

Da rifiuto a risorsa: trasformiamo i rifiuti organici in COMPOST

EU **Frutta e Verdura nelle Scuole** **Mipaf**

Quanti rifiuti produciamo? Sapevate che . . .

RIFIUTI REDUCIAMOLI!

I rifiuti organici possono essere raccolti separatamente e trasformati in COMPOST

Il compost è un prodotto che migliora la fertilità del terreno permettendo la riduzione dell'uso di concimi di sintesi

Cosa possiamo compostare?

Come si forma il compost:

Tutti i rifiuti organici possono essere trasformati in compost:

Il compostaggio a casa

Attenzione all'umidità! L'umidità deve essere sufficiente per l'attività dei microrganismi, ma non deve mai essere eccessiva poiché toglie ossigeno.

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO al PROGRAMMA COMUNITARIO FRUTTA NELLE SCUOLE
MA-FNIS-CRA Mipaf D.M. 286 del 29 gennaio 2015

Cartellone didattico sul compost



Monsampolo Del Tronto (AD) 

ALTRÉ ATTIVITÀ



La visita alla parete delle erbe aromatiche



Il cartellone prende forma dopo il gioco che verrà attaccato a scuola



CENTRO DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO



Il Centro Di Ricerca Orticoltura E Florovivaismo di Pescia si occupa di produzioni vivaistiche, ornamentali, per il verde ambientale e l'arredo urbano, con attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico, della produzione sostenibile e del risparmio energetico e con particolare riferimento alle tecniche di coltivazione, propagazione e difesa delle piante. In particolare l'Unità si occupa di programmi di breeding su specie come il Lilium, l'Hydrangea, il Limonium, l'Alstroemeria. Inoltre sono state allestite collezioni di specie selvatiche, ibridi e varietà commerciali e vengono anche effettuati incroci inter- ed intra-specifici al fine di selezionare nuovi genotipi che vengono poi valutati in diversi ambienti o presso aziende private (Eustoma grandiflorum ed Arbutus compacta). Sono state messe a punto tecniche di manipolazione in vitro (propagazione, radicazione, rigenerazione, embryo rescue per il recupero di embrioni interspecifici) e di analisi del DNA (RAPD, AFLP, RT PCR, SSR, SCAR) per la caratterizzazione varietale (fingerprinting, anche su orchidea e Araucaria) e per la diagnosi di malattie virali e fungine. Su Lilium viene anche effettuato il risanamento da virosi in progenie selezionate. Vengono inoltre valutati, differenti materiali di origine organica (compost, fanghi reflui, residui vegetali) o inorganica (zeoliti) con diverse densità culturali, regimi termici e trattamenti ormonali, con l'obiettivo di trovare substrati alternativi alla torba e di estendere il periodo di produzione. Vengono studiate diverse specie di Arbutus, Viburnum, Laurus, Eleagnus, Photinia, Ilex, Ligustrum, Asparagus, Danae, Cocculus, Fabiana, Sarcococca, Myrtus, Hebe, Rosa, Abelia etc. relativamente alla adattabilità all'ambiente urbano ed alla capacità di mitigazione dell'inquinamento atmosferico. Vengono inoltre valutati i fattori fisiologici che influiscono sulla senescenza (etilene, temperatura, zuccheri etc.) e ricerche sulla razionalizzazione della filiera florovivaistica postraccolta. Sono in corso attività di valorizzazione di genotipi selvatici di Pancratium, Arbutus e Araucaria e di reperimento e conservazione di germoplasma di Limonium.



Team operativo

Beatrice Nesi (*ricercatrice di riferimento*)
Susanna Guidi (*dietista*)
Domenico Prisa (*ricercatore III livello*)
Daniele Massa (*Responsabile di sede*)



ORTO IN CAMPO



Gli alunni passeggiando e curiosando nell'orto conoscono e... riconoscono le varietà di ortaggi.

Alcuni alunni nella preparazione del vassino di basilico da portare a casa.. Ci sporchiamo le mani e ci divertiamo!

FRUTTA IN OGNI SENSO



Una bambina prova ad indovinare il contenuto della scatola misteriosa sfruttando il tatto, quale frutto o verdura ci sarà nascosto?



Che profumino le piante aromatiche. Toccare le piantine per liberare gli oli essenziali e percepire gli aromi è sempre un momento di grande attrazione per i bambini.



C'è chi è scettico e chi spavaldo ma il divertimento è assicurato! Alcuni bambini nel momento dell'assaggio.



"Mangiare" sfruttando tutti i sensi si può! In questa foto un bambino intento a descrivere le sensazioni olfattive scatenate dalla frutta e dalla verdura che ha nel piattino.



Quanti colori!! Anche l'occhio vuole la sua parte.

 *Descia (OT)*

STAGIONI DA MANGIARE



La merenda a base di frutta e verdura fresca secondo i 5 colori e secondo la stagione. La finalità è quella di capire l'importanza nel preferire i prodotti di stagione.



Grazie alla gallery didattica, i cui argomenti vengono affrontati durante il percorso e nelle varie attività organizzate nella giornata, le classi in visita possono approfondire il concetto di stagionalità e biodiversità.

SUOLO CHE VIVE



Cosa si nasconde sotto terra? Ma è la patata, il tubero più famoso e apprezzato dai bambini.



Un piccolo gruppetto di bambini è stato attratto da una carotina che sbuca dal terreno.



Alcune bambine intente ad osservare da vicino la crescita del basilico.

SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Le classi in visita ascoltano attentamente la spiegazione sul compost: come dai rifiuti organici si possano ottenere preziose risorse per aumentare la fertilità del terreno.



Riciclare gli scarti per aiutare l’ambiente, nulla va sprecato. Una bambina getta nella compostiera le bucce della frutta utilizzata per la merenda.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Con un po' di fantasia le piantine possono crescere dove vogliamo. Si può utilizzare anche materiale di scarto come bicchierini, bottiglie, pancali.. via alla creatività!



I bambini scoprono il giardino verticale e i suoi utilizzi. Cambiamo prospettiva!!

Nella foto due bambini trapiantano il basilico nel vasetto e imparano come prendersene cura.

ALTRÉ ATTIVITÀ



Dopo aver visto nell'orto didattico le piantine aromatiche i bambini devono riconoscere cosa c'è nel vasino e preparare il loro erbario da portare a casa.



Queste bambine mostrano fiere le loro creazioni, ogni erbario è diverso dall'altro!



Giochiamo! I bambini divisi in piccoli gruppetti devono risolvere il nutriquiz e scoprire quali ortaggi si celano dietro gli indizi.



Erbario di classe: chi si ricorda cosa ha visto nell'orto? I bambini a fine mattinata provano ad associare al nome della piantina aromatica il rametto o la fogliolina corrispondente.. gli aromi sono rimasti ben impressi!



Prima di andare via alcuni alunni lasciano un pensiero sulla giornata trascorsa al centro.



CENTRO DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO



Pontecagnano (SA)



Il CREA - Centro di ricerca per l'orticoltura si occupa di specie orticole con attività prevalenti nei settori della genetica e miglioramento genetico, della valorizzazione della biodiversità, delle tecniche culturali e difesa, con particolare riferimento all'ecosostenibilità delle colture in pieno campo e in ambiente protetto, al post-raccolta, al miglioramento della qualità e salubrità dei prodotti freschi e trasformati.



CREA-OF

Teodoro Cardi (*Direttore OF*)

Team operativo

Gianluca Francese (*Ricercatore*)

Antonella Milite (*dietista*)

Antonietta D'Alessandro (*tecnico*)

 Pontecagnano FA

ORTO IN CAMPO



Seguire le buone pratiche agronomiche per un inizio della coltivazione del pomodoro passa anche dalla semina attuata con strumenti non sempre semplici da usare



La piantina di pomodoro, grazie alla quale hanno preso conoscenza col terreno, viene rinvasata dagli stessi bambini per iniziare una piccola coltivazione a casa propria



Gli alunni durante la visita al CREA-Orticoltura e Florivivaismo di Pontecagnano hanno avuto la possibilità di conoscere i primi strumenti rudimentali e le prime nozioni necessarie per la messa in coltivazione di piante ortive



Pontecagnano FA



FRUTTA IN OGNI SENSO



Approcciare ad alimenti di cui si nutre qualche timore, quali frutta e verdura, utilizzando solo due dei 5 sensi, per i bambini è stato un modo divertente ed utile per scoprire sapori nuovi ed abbattere alcune barriere

Mangiare la frutta a colori, senza scartare la buccia, è uno dei più grandi ostacoli che si trovano a superare gli alunni durante il momento della merenda presso la sede del Crea-Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano. La curiosità è la molla che riesce a far superare le difficoltà di approccio verso un'alimentazione consapevole



Descrivere tutte le sensazioni che si provano assaggiando la frutta, utilizzando i 5 sensi. L'assaggio della frutta diventa un momento importante per scoprire sapori nuovi

 Pontecagnano (SA)

FRUTTI DA SCOPRIRE



Il momento della merenda vuole essere anche un modo per scoprire che esistono tante varietà della stessa frutta, vuol dire anche conoscere ciò che si mangia. La tipicità locale della Campania, rappresentata dalla mela annurca, e la BIODIVERSITÀ, vengono illustrate agli alunni in visita evidenziando la diversità che esiste tra i bambini. I concetti più difficili con gli esempi pratici diventano un gioco.

SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



L'ora della merenda, presso il CREA - Orticoltura e Florovivaismo sede di Pontecagnano, diventa l'occasione per far comprendere agli alunni l'importanza del rispetto delle regole per una buona raccolta differenziata degli scarti degli alimenti. Cosa nasce dalla raccolta degli scarti diventa una favola ma anche un gioco dove il vincitore è chi rispetta le regole



Il compost: per molti bambini è solo un nome difficile da comprendere. Quando si ritrovano a poterlo toccare, molti alunni hanno quasi timore ad allungare la loro mano per scoprirne la consistenza



Approfittare della merenda per capire le regole di una buona raccolta differenziata. I bambini apprendono in maniera più veloce e pratica le nozioni fondamentali e l'importanza concreta di come difendere la Natura attraverso semplici pratiche di gestione dei rifiuti



Dontecagnano (RA)

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Prima di consumare la merenda offerta, agli alunni vengono evidenziate le differenze nutrizionali che intercorrono tra la frutta fresca, che potranno mangiare da lì a poco, e i succhi di frutta che quotidianamente bevono



I succhi di frutta: quali differenze esistono tra i vari succhi in commercio e come posso scegliere quelli che mi aiutano a crescere meglio

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



La pianta cresce dove puoi: nell'orto, in un vaso o in verticale. La visione della Parete Verde con tutte le tipologie di piante coltivate desta curiosità e stupore sia tra i bambini che tra le insegnanti in visita presso il Centro di Pontecagnano



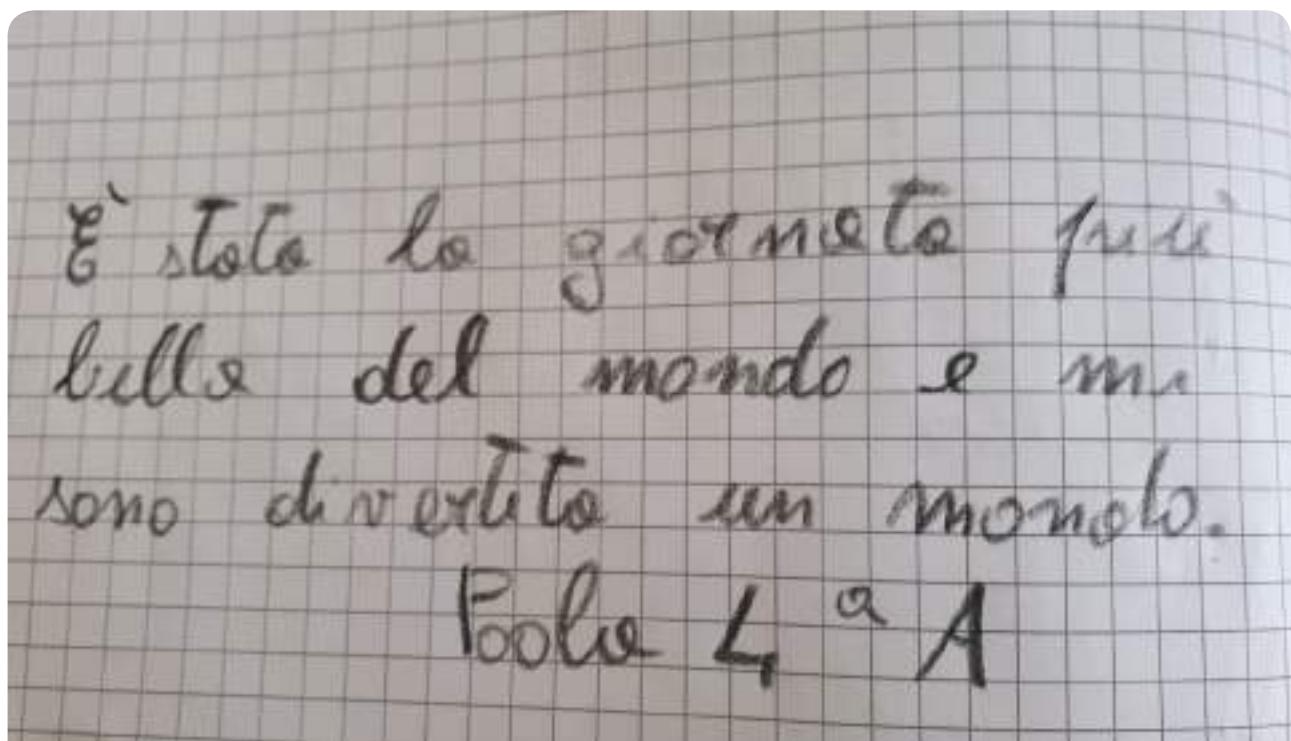
Pontecagnano FA

ALTRÉ ATTIVITÀ



Una passeggiata sensoriale nella "Via dei Profumi". Accarezzare le foglie delle tante piante aromatiche messe in coltivazione presso l'azienda del CREA - Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano rappresenta una esperienza coinvolgente oltre che molto sorprendente ed importante per tutti gli alunni in visita

La carota, come esempio di ortaggio ipogeo. Scoprire come e dove crescono gli ortaggi ipogei diventa un momento di approfondimento outdoor delle differenze tra le ortive



Raccogliere i pensieri dei bambini a fine visita diventa una finestra sulle emozioni che hanno provato ma anche un modo per meglio indirizzare le Misure di Accompagnamento al Programma Comunitario "Frutta e Verdura nelle Scuole"



CENTRO DI RICERCA CREA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA



Rende (CO)



Il Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) nasce dall'unione delle sedi di olivicoltura (Rende), frutticoltura (Roma, Forlì e Caserta) e agrumicoltura (Acireale) e si occupa di conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche, di genetica, genomica, miglioramento genetico di varietà e di portinnesti e di valutazione delle innovazioni varietali. Il Centro sviluppa metodi innovativi di propagazione in vivo e in vitro: applica metodi di gestione e di difesa integrata e biologica per il miglioramento della qualità e della conservazione dei frutti e/o di succhi e di valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari. In particolare, la sede di Rende si occupa da sempre dell'intera filiera olivicolo-olearia, dalla coltivazione alla produzione di olio, olive da mensa e sottoprodotti, compresa l'attività di sicurezza alimentare, con attività prevalenti nei settori di produzione di materie prime, delle tecnologie di trasformazione, della qualità, della rintracciabilità, del miglioramento genetico, della fisiologia, della biologia e dei sistemi di difesa. Inoltre, il CREA-OFA di Rende, presso il campo sperimentale di Mirto Crosia (CS), detiene la più grande collezione di olivo del mondo. Infatti, sulla base del "Rapporto sullo Stato delle Risorse Genetiche Vegetali per gli alimenti e l'agricoltura nel Mondo" (SoWPGR-2) della Fao del 2010, il campo collezione calabrese, ha il primato di conservare ben 443 varietà di olivo, che rappresentano il 17% del germoplasma olivicolo mondiale. Il germoplasma olivicolo italiano includerebbe 631 cultivar e 827 accessioni non completamente identificate e mantenute in 26 collezioni. Recentemente, parte delle varietà presenti in collezione a Mirto sono state propagate e messa a dimora in due nuovi campi: azienda "Li Rocchi" e campo "Giulio Cesare", realizzato su un terreno concesso dall'Università della Calabria.

Nell'ambito delle Misure di Accompagnamento del progetto "Frutta e Verdura Nelle Scuole" il CREA-OFA di Rende (CS) rappresenta la struttura di riferimento per le scuole della Calabria.



Team operativo

Paolo Rapisarda (*Direttore*)
 Cinzia Benincasa (*Coordinatrice*)
 Elvira Romano (*Ricercatore*)
 Carmen Partenope (*Dietista*)
 Massimiliano Pellegrino (*Collaboratore tecnico*)
 Antonio Fiorita (*Operaio agricolo*)
 Francesco Zaffina (*Collaboratore tecnico*)
 Antonio Ripoli (*Operaio agricolo*)



ORTO IN CAMPO



La scuola scende in campo per iniziare le attività della giornata all'insegna del divertimento in maniera costruttiva!



FRUTTA IN OGNI SENSO



Quanti bei colori e quanti buoni frutti! Con tutta questa varietà viene proprio voglia di fare una sana merenda!





FRUTTI DA SCOPRIRE



Scopriamo e riscopriamo i sapori della frutta che possono sorprenderci ogni volta di più... proviamo tutti insieme ad assaggiarla?



STAGIONI DA MANGIARE



Ogni frutta e ogni verdura ha il suo periodo di maturazione! Impariamo a rispettare la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che ci garantiscono il sapore autentico e naturale e una più elevata qualità nutrizionale!



SUOLO CHE VIVE



Il contatto con la terra per la preparazione della piantina è un momento in cui i bambini esternano il loro senso del dovere verso un essere vivente di cui prendersi cura e con entusiasmo e soddisfazione la portano con sé!



RIDUCO LO SCARTO



Acquistare il necessario, riutilizzare gli avanzi, congelare il cibo, conservare correttamente gli alimenti, mangiare tutto il mangiabile: ecco le regole da mettere in pratica per ridurre lo spreco alimentare!





SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Cosa ne facciamo degli scarti alimentari? Il compost, ottimo fertilizzante naturale per nutrire il suolo e raccoglierne i frutti!



COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Mangiare frutta e verdura di tanti tipi e colori diversi, variare ed esplorare nuovi sapori, assaporarne la freschezza e la dolcezza è il modo migliore per una merenda mattutina e pomeridiana sana ed equilibrata!



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



L'orticello è bello anche in un cassone... l'importante è prendersene cura! Tutti possiamo avere la nostra piantina!





ALTRÉ ATTIVITÀ





CENTRO DI RICERCA CREA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA



Roma



Il Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura si occupa di genetica, caratterizzazione e valorizzazione delle specie frutticole, con particolare riferimento alla sostenibilità, qualità, resistenza agli stress biotici e abiotici e alla tutela della biodiversità. È sede del Centro Nazionale del Germoplasma Frutticolo e svolge attività prevalenti nei settori del miglioramento genetico (portainnesti e varietà), propagazione, colture in vitro, tecnica colturale, difesa, post-raccolta e trasformazione, con approcci tradizionali, biochimici, genomici e post-genomici. Esercita attività di supporto al vivaismo, alla certificazione e al rilascio delle privative dei fruttiferi.



Team operativo

Paolo Rapisarda (*Direttore Centro*)
 Ignazio Verde (*Responsabile di Sede*)
 Elisa Vendramin (*Ricercatore*)
 Ilenia Iadicicco (*Dietista*)
 Stefano Vona (*operatore tecnico*)
 Franco Giacchero (*operatore tecnico*)
 Noemi Rossi (*operario agricolo specializzato*)



ORTO IN CAMPO



I bambini, seduti vicino all'orto, fanno un viaggio virtuale che li conduce dal paleolitico fino ai giorni nostri per comprendere come l'uomo abbia domesticato trasformandole le specie selvatiche



All'interno del campo Italus Hortus del CREA-OFA è stato allestito un orto didattico di ortaggi, legumi e piante aromatiche, attraverso il quale i bambini venivano coinvolti in un percorso sensoriale mettendo in campo la vista, il tatto e l'olfatto.



I bambini ci mostrano il loro erbario!



FRUTTA IN OGNI SENSO



I bambini vengono accolti nella foresteria del CREA-OFA dove è servita loro una merenda a base di frutta fresca.



Viene dato un esempio concreto di porzione!



Con l'aiuto di tutto il team di FVNS e dei compagni di classe una bambina fa una prova di coraggio assaggiando per la prima volta una fragola e scoprendo che è gustosa quanto un tiramisù.



Si ricapitolano i momenti della giornata in cui è possibile consumare frutta e verdura!



FRUTTI DA SCOPRIRE



I bambini vengono sottoposti ad un sfida che li aiuta a riconoscere diversi tipi di legumi dai più comuni ai più strani a quelli inaspettati...come le arachidi. In questa occasione viene spiegata l'importanza dei legumi nella dieta.



STAGIONI DA MANGIARE



Durante la merenda a base di frutta fresca ai bambini veniva illustrato il concetto della stagionalità di frutta e verdura utilizzando il calendario presente nella gallery didattica.



Roma 

RIDUCO LO SCARTO



Durante la degustazione della frutta ai bambini viene spiegato il concetto di scarto alimentare. Per mettere in pratica quanto detto, viene chiesto loro di mangiare tutta la parte rossa delle fragole lasciando solo la parte verde.



Al termine della merenda alcuni bambini si soffermano ad osservare il poster sulle regole d'oro contro lo spreco alimentare, semplici gesti da mettere in atto tutti i giorni.

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Attraverso l'uso della gallery didattica i bambini comprendono il concetto di agrobiodiversità negli ortaggi che si esemplifica nella varietà delle forme, colori, consistenza, contenuto in micronutrienti e fibra vegetale.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Al loro arrivo i bambini vengono accolti sulla scalinata, composta da 12 vasconi nei quali sono state allocate più di 200 piantine di fragola appartenenti a due specie differenti. All'inizio viene spiegato ai bambini la tecnica della pacciamatura a partire dall'analisi della parola fragola in inglese: strawberry, letteralmente bacca della paglia. Per la realizzazione della coltivazione sono state adottate due tipi di pacciamature differenti, una antica (paglia) e una moderna (telo sintetico). Questa occasione veniva colta per far vedere come l'agricoltura benefici dei progressi tecnologici e scientifici.

ALTRÉ ATTIVITÀ



L'attività de "La caccia al tesoro" prevede il riposizionamento di dieci diversi pezzi nelle piramidi relative all'impronta ecologica del cibo. L'immagine ritrae i bambini intenti ad attaccare il pezzo corrispondente alla frutta e agli ortaggi nelle due piramidi ambientali.



L'attività de "La caccia al tesoro" prevede il riposizionamento di dieci diversi pezzi nelle piramidi relative all'impronta ecologica del cibo.



Ai bambini, all'ombra di alberi di albicocco, viene spiegata l'importanza di un'alimentazione quotidiana equilibrata ricca di frutta e verdura di 5 colori diversi.



Nell'attività de "La caccia al tesoro" il team CREA-OFA ha messo a punto degli indovinelli riguardanti gli alberi da frutto tipici dell'area mediterranea collezionati in Italus Hortus. L'immagine mostra la classe alla partenza, pronta a scovare uno dei pezzi delle piramidi alimentari invertite, dopo aver opportunamente risposto all'indovinello.



Nell'attività de "La caccia al tesoro" il team CREA-OFA ha messo a punto degli indovinelli riguardanti gli alberi da frutto tipici dell'area mediterranea collezionati in Italus Hortus. Nell'immagine i bambini leggono e si consultano alla ricerca delle risposte corrette.



CENTRO DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO



La Sede di Sanremo trae origine dall'Istituto Sperimentale per la Floricoltura. Si occupa di specie floricole, ornamentali, orticolte, officinali, aromatiche e da essenza con attività prevalente nei settori della genetica, della difesa, delle tecniche culturali, della propagazione, con particolare riferimento alla conservazione e valorizzazione del germoplasma mediterraneo ed alla qualità e sostenibilità delle coltivazioni. Le principali linee di ricerca sono costituite dalla diversificazione delle produzioni ornamentali (per la quale vengono mantenute collezioni di Salvia, Rosmarinus, Helichrysum, Viburnum, Hibiscus, Passiflora), la produzione di metaboliti secondari da piante aromatiche, le biotecnologie in specie ornamentali, il miglioramento genetico di specie adatte alla coltivazione in ambiente mediterraneo, la valorizzazione di biomasse vegetali.



Team operativo

Barbara Ruffoni (*Responsabile di Sede*)
 Claudio Cervelli (*Ricercatore*)
 Giulia Mastroianni (*Dietista*)
 Laura De Benedetti (*Ricercatore*)
 Antonio Mercuri (*Ricercatore*)
 Debora Di Silvestro (*Collaboratore*)
 Angelo Cellini (*Operatore Tecnico*)
 Massimo Serra (*Operatore Tecnico*)
 Riccardo Capponi (*Operatore Tecnico*)



ORTO IN CAMPO



Varietà diverse di insalata sono coltivate in verticale utilizzando materiali di riciclo come contenitori.



Un momento di sosta nella zona delle piante da frutto (pesco, melo, pero e susino) dove sono anche presenti varietà tipiche liguri come il chinotto e l'oliva Taggiasca, prima della visita alla zona della piante aromatiche e dei fiori eduli (in primo piano).



L'orto didattico comprende differenti settori tematici, disposti a terrazzamenti, che vengono visitati dai bambini attraverso un percorso guidato comprendente la parete verde (in differenti tipologie), i frutti, le piante da frutto, le piante aromatiche, il suolo che vive, i fiori commestibili, gli ortaggi da foglia, da frutto e ipogeici.



All'inizio dell'orto didattico sono allestite la zona della parete verde con piante di insalata e fragole e l'angolo delle piante da frutto.



In una zona dell'orto appositamente attrezzata i bambini sono invitati ad assaggiare alcuni tipi di frutta e verdura e ad esprimere un parere su questa esperienza gustativa.

FRUTTA IN OGNI SENSO



Vari tipi di frutta e verdura sono preparati in porzioni per gli assaggi da parte dei bambini.



Ogni bambino ha la possibilità di assaggiare e gustare differenti tipi di frutta e verdura, traendone sensazioni che poi avrà modo di descrivere nel gioco della frutta.



Per l'assaggio di frutta e di verdura vengono consegnati ai bambini piattini con porzioni di frutta e verdure miste di stagione, invitandoli ad assaporare ciascuna con attenzione per gustarne appieno il sapore.



Nel gioco didattico la classe è divisa in squadre, ognuna delle quali ha il compito di indovinare il frutto o la verdura che sono presenti nella scatola. I bambini sono guidati dalla descrizione del caposquadra che si serve solo del tatto e non può svelare direttamente il nome del frutto o della verdura.



I caposquadra del gioco didattico devono utilizzare al meglio il senso del tatto per poter descrivere le caratteristiche morfologiche del frutto o della verdura presenti nella scatola e farli indovinare ai compagni.



FRUTTI DA SCOPRIRE



I principali prodotti orticoli tipici della Liguria vengono mostrati ai bambini: tra essi la zucca-trombetta, l'asparago violetto, il pomodoro Cuore di Bue, il carciofo spinoso, i fagioli bianchi del Ponente Ligure.



La tavola della biodiversità: questa attività include l'esperienza sensoriale (visiva, olfattiva, tattile) con frutta e verdura fresca in differenti specie e varietà, tra cui gli agrumi, le mele, i pomodori: di essi i bambini imparano a notare le differenze distinguendoli in base alla forma, al colore, all'odore.



Nell'orto è stata allestita anche una tavola della biodiversità con diverse specie di agrumi, varietà diverse di mele e pomodori e cipolle. Attraverso questi esempi il ricercatore spiega in modo semplice il concetto di biodiversità ai bambini.

STAGIONI DA MANGIARE



I bambini hanno la possibilità di osservare i piccoli frutti (pesco, melo, pera, susino) che si stanno formando nella zona delle piante da frutto.



Tra il materiale che viene consegnato ai bambini è presente anche il poster riguardante la stagionalità: si spiega loro l'importanza del consumo di frutta e verdura di stagione.



L'albero carico di nespole, presente nel nostro orto didattico, rappresenta perfettamente il concetto di stagionalità e ciclo vitale degli alberi.

SUOLO CHE VIVE



Nel laboratorio appositamente predisposto i bambini si applicano all'invasatura di piantine di insalata, utilizzando terriccio fresco che consentirà un adeguato sviluppo delle radici nel contenitore. Le piantine invase, che i bambini porteranno a casa, costituiranno un piacevole ricordo della giornata.



I bambini sono risultati molto interessati all'osservazione delle radici dal vivo di una pianta di rosmarino. Questa parte era illustrata dal ricercatore nell'ambito di una serie di argomenti riguardanti il rapporto pianta-terreno e l'attività degli organismi animali e dei batteri del suolo.



In un vaso è stato raccolto del terreno dall'orto per far conoscere ai bambini le diverse specie di invertebrati presenti.

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



L'esperienza olfattiva sulle piante aromatiche è stata uno dei momenti più vivaci delle visite. I bambini esprimevano giudizi di maggiore o minore gradimento su di esse, ma volevano annusare tutte le essenze a loro disposizione, scambiando pareri tra loro e coinvolgendo gli insegnanti.



Passeggiata esplorativa tra le verdure di stagione.



Osservazione di alcune piante di insalata pronte per essere raccolte all'interno del nostro orto.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



La coltivazione in piena terra costituisce il sistema più classico per le piante da orto.



Le pareti verdi si prestano anche all'uso di materiali di riciclo, in questo caso bottiglie di plastica riempite di substrato per la coltivazione di fragole. Con questo sistema bastano pochi metri quadrati in verticale per avere una abbondante produzione di frutti da varietà rifiorenti.



Un sistema di coltivazione in verticale che ha attirato molto l'attenzione di bambini è quello in tasche, come esempio di crescita di piante da orto in brevi cicli culturali utilizzando piccoli spazi.



I bambini mentre osservano e ascoltano la descrizione di una parete verde allestita con bottiglie riciclate in cui sono piantate delle fragole.

ALTRÉ ATTIVITÀ



Un primo piano di un fiore di *Salvia dorisiana*, i cui petali hanno sapore di ribes e pinolo.



Nel laboratorio didattico grazie a uno stereomicroscopio dotato di videocamera collegata a un monitor è possibile osservare afidi ingranditi su foglie di piante aromatiche.



Alcune piante da fiore sono idonee alla produzione di fiori da consumo fresco come fossero ortaggi: sono i fiori commestibili. Tra questi i fiori di *Dahlia variabilis* *Verbena bonariensis*, *Dianthus chinensis*, *Viola cornuta*, *Tagete lemmonii* e alcune specie di *Salvia*.



Come comporre un piccolo erbario con le foglie di diverse piante aromatiche e conservare anche un ricordo della giornata.



Ai bambini è illustrata la possibilità di mangiare fiori che vengono normalmente utilizzati a scopo decorativo e che spesso si hanno facilmente a disposizione nel giardino di casa.



Oltre agli aromi che quasi tutti i bambini conoscono per l'uso nella cucina di casa si osservano e si imparano a conoscere piante aromatiche più insolite.



CENTRO DI RICERCA CREA FORESTE E LEGNO



Trento



Il CREA - Centro di ricerca Foreste e Legno si occupa di metodi di pianificazione della gestione attiva e sostenibile delle foreste e delle aree rurali montane, con attività nei settori metodologici e tecnologici innovativi per gli inventari e il monitoraggio dei patrimoni forestali, per la valutazione dei prodotti e dei servizi socio-ambientali delle foreste e delle aree naturali e rurali connesse, con particolare riferimento alla valorizzazione dei territori montani.



Team operativo

Pietro Fusani (*Ricercatore*)

Carlotta Gozzer (*Dietista*)

Orfeo Sartori (*Operatore Tecnico*)

Albano Costa (*Operaio Specializzato a tempo determinato*)



ORTO IN CAMPO



Scopriamo le varie erbe aromatiche con il gusto più delicato: l'olfatto!



La varietà nella parete verticale: chi riconosce tutte le diverse piantine?



I piccoli frutti, prodotti tipici del nostro territori



Adesso mani nella terra, chi troverà il ravanello più grande?



FRUTTI DA SCOPRIRE



La scatola del mistero: si riuscirà col tatto a indovinare il contenuto?

STAGIONI DA MANGIARE



Scoperta la bontà dei pomodori ciliegino, uno tira l'altro!



Trento

RIDUCO LO SCARTO



Impariamo le regole d'oro e aiutiamo a ridurre lo scarto nella famiglia!

SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Finita la degustazione, gli avanzi non li spremiamo, ma andiamo a portarli nell'orto a fare il compost!



Il compost che nutre le piantine, riduciamo gli sprechi!



Gli avanzi nel compost, e si continua a nutrire la terra seguendo il cerchio della vita!



ALTRÉ ATTIVITÀ



Raccolte le piantine nell'orto, è ora di fare un bell'erbario!



La gallery didattica: tra diversità di ortaggi e spiegazione del compost.



Le giornate di pioggia ci tengono al coperto? Niente paura, anche con il cruciverba della frutta e della verdura c'è da imparare sempre cose nuove!



Ricostruiamo mediante l'olfatto l'erbario!



Piantine trapiantate di cui ci si dovrà prendere cura a casa



CENTRO DI RICERCA CREA VITICOLTURA E ENOLOGIA



Turi (BA)



Il centro di ricerca in Vitivinicoltura ed Enologia di Turi, sviluppa attività di ricerca sulla selezione e valorizzazione delle varietà di uva da vino e da tavola con particolare riferimento agli ambienti di coltivazione del Meridione. Cura la caratterizzazione dei vitigni autoctoni, studia le tecniche di coltivazione dell'uva da tavola e dei trattamenti post-raccolta al fine di esaltarne le proprietà nutrizionali. Si occupa di miglioramento genetico delle uve da tavola, di valutazione dello stato sanitario delle viti in rapporto alle infezioni virali e di valutazione delle qualità nutraceutiche e salutistiche delle uve da vino e da tavola.



Team operativo

Riccardo Velasco (*Direttore*)
 Rosa Anna Milella (*Ricercatrice referente*)
 Marica Gasparro (*Ricercatrice*)
 Maria Angela Giannandrea (*Collaboratore tecnico*)
 Luciano Notarangelo (*Collaboratore tecnico*)
 Giambattista Debiase (*Collaboratore tecnico*)
 Irene Addante (*Dietista*)



ORTO IN CAMPO



Il CREA VE di Turi ha allestito un angolo profumato della struttura con tantissime piante aromatiche (issopo, menta, coriandolo, maggiorana, incenso, ecc.) per permettere agli alunni di conoscere la magia di queste piante.



I piccoli visitatori hanno potuto osservare anche i frutti nascosti nella terra e capire che le carote sono una radice.



Le scolaresche hanno visitato l'orto didattico ricco di biodiversità dove hanno osservato le diverse varietà di lattuga, con forma e colore differenti.

FRUTTA IN OGNI SENSO



Tutti i sensi dei bambini sono stati stimolati, odorando, toccando e gustando la nostra coloratissima merenda a base di carote, cetrioli, mele e melone.



Tra le piante aromatiche, il nostro cespuglio di salvia, ha raccolto l'entusiasmo dei nostri piccoli visitatori che toccando le foglie hanno potuto apprezzarne l'intenso profumo.



Con il gioco della scatola magica, la curiosità ha guidato gli alunni alla scoperta del frutto nascosto.



FRUTTI DA SCOPRIRE



Nell'orto didattico le scolaresche sono state condotte alla scoperta della melanzana: foglie, fiori e frutti tutti insieme sulla pianta.

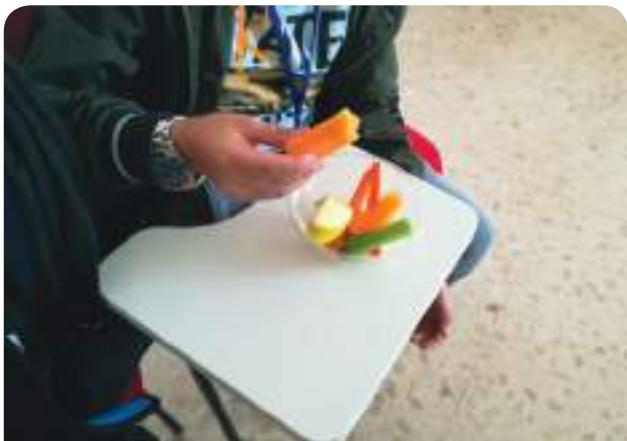


Le fragoline del nostro orto... Si preparano ad essere raccolte!!!!



I bambini osservano un ciliegio con i suoi frutti e ne apprezzano i colori.

STAGIONI DA MANGIARE



La merenda del CREA-VE di Turi con frutta e verdura di stagione come carote, cetrioli, mele e melone.



Non poteva mancare la regina di Turi: la ciliegia.



Giocando si scoprono i frutti di stagione. Ogni frutto ha il suo tempo!

SUOLO CHE VIVE



Prendersi cura del futuro: una nuova piantina che prende vita.



Il gioco del rinvaso porta tanta allegria tra i bambini che sporcandosi le mani scoprono nuove sensazioni.



Ogni bambino ha rinvassato una piantina di basilico con il proprio nome da portare a casa.

SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



Gli scarti della merenda finiscono nella nostra compostiera perché tutto possa essere trasformato.



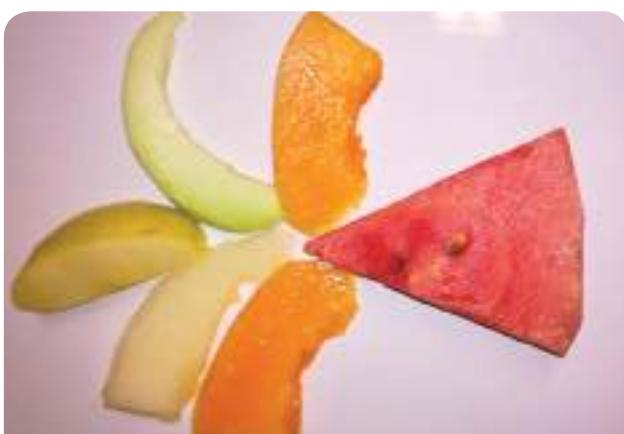


Turi (BA)

COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Frutta e verdura a merenda.



Un'esplosione di colori: con la frutta ed un po' di fantasia si crea la magia.



In occasione del Frutta Day, gli alunni hanno portato a casa una porzione di ciliegie da gustare con la famiglia.

SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Le nostre piante aromatiche crescono anche in verticale.



Piantine di basilico pronte per il rinvaso.



Il nostro piccolo mezzo di trasporto a misura di bambino.

ALTRÉ ATTIVITÀ



Foto della scatola utilizzata nei giochi con i bambini per riconoscere frutta e verdura nascosta.



Allestimento in occasione del Frutta Day 2019.



Una delle tantissime Siepi Odorose realizzate dai nostri piccoli visitatori, con le foglie delle piante aromatiche raccolte nel nostro angolo profumato.



CENTRO DI RICERCA CREA VITICOLTURA E ENOLOGIA



Velletri (RM)



L'attuale CREA di Velletri nasce come Regia Cantina Sperimentale, istituita per volere di Menotti Garibaldi, con R.D. 21 Dicembre 1891

Attività:

- Tecnologie enologiche innovative: vini speciali, tecniche di appassimento
- Produzione di succhi
- Estrazione di biomolecole da uve, mosti, vini, succhi, sottoprodotti della vinificazione.
- Isolamento di lieviti
- Caratterizzazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni
- Precision farming e controllo dei parametri enologici.



Team operativo

Maria Cecilia Serra (*Tecnologo strutturato*)

Irene Baiamonte (*Ricercatore*)

Giulia Bellini (*Dietista*)

Riccardo Macari (*Operaio agricolo -P.A.*)



Velletri RM

ORTO IN CAMPO



I bambini partecipano interessati alle attività proposte dal CREA-VE di Velletri: si parla di biodiversità.



Dopo aver imparato cos'è la biodiversità la osserviamo nel nostro orto





FRUTTA IN OGNI SENSO



la merenda a base di frutta e verdura freschi stimola tutti i sensi, primo fra tutti la vista!

 Velletri RM

FRUTTI DA SCOPRIRE



Durante le attività ludiche i bambini imparano ad osservare e descrivere frutta e verdura aiutando il compagno ad indovinare.



L'esperienza sensoriale durante la merenda diventa un momento di scambio di opinioni e di confronto



Tutti pronti per una merenda sana e gustosa!

STAGIONI DA MANGIARE



La merenda con laboratorio sensoriale fa scoprire ai piccoli degustatori la frutta di stagione.



Con la primavera arriva la frutta più profumata!



SUOLO CHE VIVE



i bambini si cimentano nella messa in dimora delle piantine aromatiche durante l'orto didattico.



Vedere le fragoline che cominciano a crescere sulla pianta desta molta curiosità nei piccoli osservatori.

RIDUCO LO SCARTO



I bambini imparano a mangiare la frutta con la buccia.



Velletri RM

SI USA TUTTO - COME SI FA IL COMPOST



COSA MANGIO E QUANDO LO MANGIO



Alla scoperta dei legumi! I bambini ci raccontano i loro gusti e le loro preferenze.



Durante la merenda i bambini raccolgono gli scarti da inserire nella compostiera

Imparare a fare merenda con frutta e verdura diventa un'esperienza divertente.



SE LA VUOI LA PIANTA CRESCE DOVE PUOI



Il nostro orto verticale è stato messo a dura prova dal maltempo, ma qualche timido frutto comincia a crescere dalle nostre piantine.



Colorati annaffiatoi per rendere più divertente l'esperienza dell'orto didattico.

ALTRÉ ATTIVITÀ



È tutto pronto per il Frutta Day



Frutta Day: i cinque colori di frutta e verdura



Finita la visita al centro CREA-VE di Velletri la scolaresca, in occasione del Frutta Day, rientra a scuola con tanta frutta da portare a casa per raccontare alla propria famiglia quello che ha imparato.



CAPITOLO QUARTO

LA FORMAZIONE INSEGNANTI





L'insegnante ha il delicato ed importante compito di guidare il bambino nella conoscenza, teorica e sensoriale, dei prodotti ortofrutticoli, cercando di incuriosirlo e sensibilizzarlo al consumo di frutta e ortaggi. Per questo, una delle misure di accompagnamento del Programma è proprio la Formazione degli insegnanti.

La Formazione degli insegnanti fornisce ai docenti conoscenze scientifiche basate su evidenze, strumenti educativi e materiali specifici per promuovere tra gli alunni il consumo di frutta e verdura, alla base di sane abitudini alimentari e corretti stili di vita.

Il punto di forza di una formazione centralizzata dal CREA-Alimenti e Nutrizione è quello di poter diffondere informazioni univoche su tutto il territorio nazionale, scientificamente accreditate (perché basate sulle Linee guida per una sana alimentazione italiana, documento di consenso condiviso da più di 100 esperti di settore corrispondenti a circa 40 Istituzioni italiane).

La Formazione viene effettuata in due modalità: incontri frontali o via *e-learning*.

Per questo anno scolastico 2018-2019, gli incontri frontali sono stati concentrati nel mese di giugno e sono stati organizzati prevalentemente nel sud Italia. Si è cercato, ove possibile, di andare in luoghi diversi rispetto alle annualità precedenti per favorire la presenza di insegnanti provenienti da località diverse. Una volta individuata una sede, una mail informativa veniva inviata ai Dirigenti scolastici delle scuole della stessa Regione partecipanti al Programma, pubblicata sul sito di frutta e verdura nelle scuole nonché sulla relativa pagina facebook e inserita sul catalogo della piattaforma MIUR S.O.F.I.A. dedicata alla formazione dei docenti, sollecitandone l'iscrizione al seminario sull'apposita pagina del sito di frutta nelle scuole (<http://www.fruttanellescuole.gov.it/misure-di-accompagnamento/formazione-insegnanti>).



Gli argomenti trattati durante i seminari hanno riguardato:

- la conoscenza del Programma europeo;
- il bando di partecipazione;
- le modalità di distribuzione della frutta e degli ortaggi;
- il perché dell'importanza dell'inserimento di frutta e ortaggi nell'alimentazione quotidiana;
- argomenti di educazione alimentare;
- aspetti sensoriali legati a frutta e ortaggi;
- le scelte di acquisto e consumo in base ad informazioni su metodi di coltivazione e conservazione e sulla stagionalità;
- indicazioni per limitare lo spreco alimentare;
- concetti di sicurezza alimentare;
- come leggere le etichette nutrizionali.

La novità di questo anno è stata la realizzazione di un vero e proprio laboratorio sensoriale con gli insegnanti in aula, per mostrare loro come mettere in pratica le nozioni apprese per promuovere l'assaggio di frutta e ortaggi attraverso l'utilizzo dei cinque sensi.

Prima e dopo l'incontro frontale gli insegnanti hanno compilato un breve test di conoscenze e, al termine, anche una scheda di valutazione del corso seguito. Insieme all'attestato di partecipazione hanno ricevuto una pennetta USB con tutte le presentazioni proiettate in aula durante l'incontro di formazione, un pacchetto didattico in formato elettronico di attività da fare in classe con gli alunni ed altri materiali didattici.



Team formazione degli insegnanti:
Laura Gennaro, Lorenzo Barnaba, Sibilla Berni Canani, Valentina Melini, Romana Roccaldo, Umberto Scognamiglio, Valeria Turfani

FRUTTA DAY 2019

CAPITOLO QUINTO

I FRUTTA DAY ED EVENTI SPECIALI





FRUTTA DAY 2019

Nell'ambito delle misure educative di accompagnamento al Programma europeo **Frutta e verdura nelle scuole**, il **CREA**, con le varie sedi territoriali dei suoi Centri di Ricerca coinvolti, svolge attività mirate alla informazione e formazione di famiglie, insegnanti e alunni delle scuole primarie iscritte al Programma comunitario Frutta e Verdura nelle scuole, promosso dal Mipaft in collaborazione con MIUR, Ministero della salute e Regioni.

Tra le diverse attività, i **FRUTTA DAY** sono giornate speciali, organizzate nelle sedi **CREA** oppure in scuole che ne permettano lo svolgimento. Hanno l'obiettivo di sensibilizzare alunni, insegnanti e famiglie sulla necessità di un'**alimentazione sana ed equilibrata**, richiamando l'importanza del consumo di prodotti stagionali e del proprio territorio, attraverso spiegazioni mirate, momenti di gioco e veri e propri laboratori sensoriali, sfruttando il momento di consumo collettivo con gli alunni presenti.



**UNA VERA E PROPRIA
FESTA DELLA FRUTTA.**

FRUTTA DAY

2019

SI SVOLGERÀ PRESSO LE SEDI CREA COINVOLTE NELLE DATE INDICATE:

▪ Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura

Sede di Acireale (CT)	21 maggio
Sede di Caserta	22 maggio
Sede di Forlì	22 maggio
Sede di Rende (CS)	21 maggio
Sede di Roma	23 maggio

▪ Centro di ricerca Orticoltura
e Florovivaismo

Sede di Monsampolo (AP)	16 maggio
Sede di Pescia (PT)	14 maggio
Sede di Pontecagnano (SA)	17 maggio
Sede di Sanremo (IM)	29 maggio

▪ Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

Sede di Arezzo	15 maggio
Sede di Conegliano (TV)	21 maggio
Sede di Turi (BA)	22 maggio
Sede di Velletri (RM)	22 maggio

▪ Centro di ricerca Difesa e Certificazione

Sede di Bagheria (PA)	17 maggio
Sede di Cascine del Riccio (FI)	22 maggio

▪ Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente

Sede di Bari	22 maggio
--------------	-----------

▪ Centro di ricerca Foreste e Legno

Sede di Trento	23 maggio
----------------	-----------

▪ Centro di ricerca Genomica
e Bioinformatica

Sede di Montanoso Lombardo (LO)	14 maggio
---------------------------------	-----------

▪ e in due scuole:

Matera

Istituto Comprensivo Ex V Circolo P. Semeria	16 maggio
---	-----------

Iglesias (CA)

Istituto Comprensivo Costantino Nivola	22 Maggio
---	-----------

PARTECIPAZIONI AD EVENTI SPECIALI

Padova **FLORMART** 19-21 settembre 2018

Arezzo **AGRI&TOUR** 15-16 novembre 2018

Rimini **MACFRUT** 8-10 maggio 2019

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO al PROGRAMMA DESTINATO ALLE SCUOLE: FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE a.s. 2018-2019

I "Frutta Day" sono giornate speciali organizzate sul territorio nelle sedi CREA o, ove non presenti, in scuole che ne permettano lo svolgimento. Come le altre misure, hanno l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni e gli insegnanti sulla necessità di un'alimentazione sana ed equilibrata e sulla conoscenza dei prodotti vegetali, ma vengono invitati a partecipare anche i referenti degli enti territoriali e le famiglie degli alunni.

L'importanza del consumo di prodotti stagionali e del proprio territorio viene sottolineata attraverso spiegazioni mirate, momenti di gioco e veri e propri laboratori sensoriali, che culminano nel momento di consumo collettivo con gli alunni presenti. Una vera e propria festa di consumo della frutta!

Inoltre, in alcune occasioni selezionate direttamente dal Mipaaf, il CREA ha partecipato ad eventi speciali, con alcune delle iniziative realizzate negli istituti scolastici o all'interno delle sedi CREA.

In questo modo è stato possibile estendere alcuni specifici aspetti e progetti del programma ad una platea molto più ampia del singolo istituto.

In funzione delle possibilità di spazi e della numerosità delle classi, sono stati organizzati momenti didattici sulla stagionalità e le caratteristiche di frutta e ortaggi, la conoscenza della biodiversità delle produzioni vegetali locali e, non ultima, la conoscenza delle piante aromatiche con la costruzione di un erbario.

Il laboratorio "I PROFUMI DELL'ORTO" prevede infatti un'attività guidata con gli alunni della scuola primaria per la realizzazione di un piccolo erbario di piante aromatiche. In questo modo i bambini imparano a conoscere le piante aromatiche di uso comune in cucina e a riconoscerle tramite il loro profumo. A concludere le attività ludico didattiche, in collaborazione con i distributori sono stati organizzati momenti di "merende sensoriali" strutturate come un vero e proprio laboratorio sull'uso dei sensi.



RICONOSCIMENTI

Le Olimpiadi, questo volume, il logo e i materiali didattici sono arricchiti dal prezioso contributo creativo di Loredana Minervino

Si ringraziano per il supporto alla logistica le Sedi Crea di:

Difesa e Certificazione- Battipaglia (SA)
Genomica e Bioinformatica- Montanaso (LO)
Viticoltura e Enologia- Gorizia
Zootecnia e Acquacoltura- Bella (PZ)

L'ampiezza del programma ha necessitato della collaborazione logistico-amministrativa di:

Loredana Bertelli
Annamaria Bertelli
Gianni Cellini
Costantino Foschi
Consuelo Manco
Francesco Martiri
Daniela Miglio
Lara Palomba
Antonella Pasquali
Alberto Scala
Anna Sferlazzo
Federico Tribulato
Antonietta Villani

Programma di educazione
alimentare promosso dal
Ministero delle politiche agricole
alimentari forestali e del turismo in
cooperazione con

*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

Ministero della Salute

 **crea**
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

 **ismeA**


**CONFERENZA DELLE REGIONI
E DELLE PROVINCE AUTONOME**

Finito di stampare
nel luglio 2019
presso Varigrafica Alto Lazio Srl

Sette Centri di ricerca CREA hanno contribuito, tramite le proprie sedi, alla formazione della Rete territoriale delle strutture CREA per le MA-FVNS, a.s.2018 – 2019.

Centro di ricerca CREA- OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA

Sedi di:

- Acireale (CT)
- Caserta
- Forlì
- Roma
- Rende (CS)

Centro di ricerca CREA- ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO

Sedi di:

- Monsampolo del Tronto (AP)
- Pescia (PT)
- Pontecagnano (SA)
- Sanremo (IM)

Centro di ricerca CREA- DIFESA E CERTIFICAZIONE

Sedi di:

- Bagheria (PA)
- Cascine del Riccio (FI)

Centro di ricerca CREA- VITICOLTURA E ENOLOGIA

Sedi di:

- Arezzo
- Conegliano (TV)
- Turi (BA)
- Velletri (RM)

Centro di ricerca CREA- FORESTE E LEGNO

Sede di:

- Trento

Centro di ricerca CREA- AGRICOLTURA E AMBIENTE

Sede di:

- Bari

Centro di ricerca CREA-ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il Programma europeo Frutta e Verdura Nelle Scuole e le Misure di Accompagnamento

Il Programma europeo "Frutta e verdura nelle scuole" – promosso e realizzato in Italia dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo con il finanziamento della Comunità Europea - ha come obiettivo il miglioramento della salute pubblica, attraverso la distribuzione di frutta, verdura e ortaggi freschi agli alunni delle scuole primarie di età compresa tra i 6 e gli 11 anni: nell' a.s. 2018-2019 sono stati coinvolti circa 5000 plessi e circa 850.000 di alunni.

In accordo alla programmazione europea, la distribuzione è accompagnata da Misure educative di Accompagnamento (MA), attività che comprendono campagne informative e di sensibilizzazione alle tematiche del programma.

Le MA sono azioni di approfondimento e sensibilizzazione atte a favorire l'abitudine al consumo regolare di frutta, verdura e ortaggi freschi, mediante iniziative accattivanti e di coinvolgimento, basate su concetti fondamentali di comportamento:

- Conoscenza diretta dei prodotti, dei diversi sapori, dell'origine e della tipicità;
- Conoscenza e consapevolezza dell'intero sistema produttivo agricolo, dalla pianta, al frutto fino alla tavola e del sistema suolo-pianta;
- Contatto diretto con l'ambiente agricolo e conoscenza dell'ecosistema di campo.

Le MA sono dirette principalmente ad alunni ed insegnanti della scuola primaria, ed alle famiglie degli alunni.



Chi siamo

Nell'anno scolastico 2018-2019 le Misure educative di Accompagnamento sono state affidate, per il quinto anno consecutivo, al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA).

Il CREA è un Ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroalimentare e della nutrizione, agroindustriale, ittico e forestale.

Dispone di strutture di ricerca sul territorio nazionale con aziende e terreni - che consentono la sperimentazione in campo e che hanno permesso di allestire aree didattiche per alunni ed insegnanti - nonché di un Centro a vocazione specifica sugli Alimenti e la Nutrizione che garantisce la diffusione di un messaggio educativo univoco sulle tematiche nutrizionali.

In questo volume presentiamo un racconto per immagini delle attività di questo quinto anno.